

vinos y copas

copas y vinos



EL CONTENIDO DETERMINA LA FORMA

Al crear una copa, los diseños de Riedel no nacen en un tablero de dibujo, ya que son la consecuencia de ensayos y cuentan con el apoyo y colaboración de los catadores más expertos del mundo. El color, bouquet y sabor, centran la atención de las personas que gustan del vino, pero a menudo, no tienen en cuenta la copa como un instrumento que puede transmitir las características del vino. Riedel consiguió, al cabo de los años, acumular algunas razones científicas interesantes que nos explican por qué la forma de una copa influye sobre el bouquet y sabor de las bebidas alcohólicas. La primera idea la descubrió mientras disfrutaba de una copa de vino. El mismo vino presentaba características completamente distintas al escanciarlo en distintas copas. Las diferencias eran tan grandes que conocedores expertos creían que en vez de ser el mismo vino les servían un vino distinto. La variedad de la uva es el factor principal para determinar la relación entre fruta, acidez, tanino y alcohol. A continuación, Riedel pudo crear formas que parecen mejorar el vino obtenido a partir de variedades específicas de la uva. "Empezamos por darnos cuenta del papel tan complejo que desempeña la forma y el tamaño para transmitir el mensaje de un buen vino".

PORQUE LA FORMA IMPORTA

- Una copa consta de tres partes: el balón, el tallo y el pie.
- La longitud del tallo y el ancho del pie responden al diseño o arquitectura de la copa.
- Las copas destinadas a variedades específicas de uva poseen estudiados balones, atendiendo a sus tres variables: forma, tamaño y diámetro de boca.
- Las copas destinadas a variedades específicas de uva deben conducir el "mensaje" del vino a los órganos sensoriales del ser humano, para que este detecte cada una de sus características:
 1. Aroma: son respetuosas con el aroma del vino (potenciando su calidad y su intensidad).
 2. Cuerpo: resaltan la textura del vino en boca (aguado, cremoso, sedoso, aterciopelado).
 3. Sabor: fomentan la percepción del equilibrio entre la fruta, los elementos minerales, la acidez y los componentes amargos.

LA ARQUITECTURA DE UNA COPA

- Una copa consta de tres partes: cáliz, tallo y base.
- El diseño (arquitectura o construcción) de una copa de cristal debe garantizar que el tamaño, la altura y la anchura estén en perfecta

armonía. El tamaño del cáliz debe ser proporcional a la altura del tallo y a la anchura de la base.

- Al respetar la proporción exacta entre estas dimensiones, se garantiza que la copa esté correcta y perfectamente proporcionada. Los "clásicos" de sobremesa se crean utilizando la "fórmula de oro de la arquitectura".
- La arquitectura de los años'20 tomó la iniciativa, encabezada por tres arquitectos vieneses (Loos, Hoffmann y Ertl).
- Los diseños de Claus Riedel, de finales de los años'50, restablecieron y retomaron este concepto que, en combinación con la influencia de los clásicos franceses e irlandeses, dio como resultado unas copas con este tipo de "construcción" tan agradable a la vista.

SERVICIO PARA DISFRUTAR PLENAMENTE

- La higiene de la copa: la bebida se debe servir únicamente en copas brillantes, limpias e inodoras.
- Temperatura del servicio: los vinos blancos o espumosos no se deben enfriar demasiado, y los tintos se deben servir a temperatura ligeramente inferior a la del ambiente.
- Cantidad por copa: máximo un tercio de la copa. No se debe servir demasiada cantidad de vino.
- La amplitud del balón de una copa ofrece a los grandes vinos el espacio suficiente para respirar y para expresar todo su aroma.

ENCONTRANDO LA COPA APROPIADA

- Evite la confusión: elija entre copas genéricas y copas varietales.
- Use copas con tallo para cenas formales y sin tallo para cenas informales.
- ¿Cuánto dinero se debe de gastar? Invierta en una copa la misma cantidad que gastaría para comprar una botella de vino.
- ¿Qué vino? Si elige una copa varietal sepa que su diseño atiende a una razón.
- Herramienta para el vino: utilice una copa varietal para vivir la experiencia y el placer por los más mínimos detalles.

¿EXISTE UNA COPA PARA TODOS LOS VINOS?

- Las copas con la forma más versátil para vinos tintos y blancos son nuestras Overture y Riesling Grand Cru / Chianti Classico (disponibles en todas las líneas de copas varietales).
- Es importante recordar que la forma sí importa cuando se persigue alcanzar al máximo el disfrute del vino.

¿POR QUÉ SE DEBE UTILIZAR UN DECANTADOR?

- Existen dos razones por las que hay que decantar los vinos:
 1. Decantar los vinos añejos para separarlos de su sedimento.
 2. Decantar los vinos jóvenes para acelerar su oxidación y dotarlos de mayor complejidad, descubriendo aromas y sabores.
- Para airear vinos de hasta 10 años, tanto tintos como blancos, se deben descorchar de 8 a 12 horas antes de ser consumidos, o decantarlos para acelerar el proceso de oxigenación.
- El principal componente del vino, presente en él desde su primera fermentación (alcohólica), es el dióxido de carbono. La decantación disminuye la cantidad del dióxido del carbono y "madura" el vino, permitiendo que su bouquet se presente más rápido.
- En el paladar, los vinos tintos decantados ofrecen niveles más altos de expresión de fruta, integrando y suavizando los taninos.
- Para decantar los vinos jóvenes, voltear la botella directamente dentro del decantador y dejarlo caer en el contenedor para su oxigenación.
- Para decantar los vinos añejos, se debe dejar caer el vino lentamente en el decantador para que el sedimento permanezca en la botella.
- ¿Duda aún de las ventajas de la decantación? Haga la siguiente prueba: usando copas idénticas, decante la mitad del vino de una botella y sirva la otra mitad directamente de la botella a la copa. Pruebe ambas muestras y saque sus propias conclusiones.

¿CRISTAL CON PLOMO?

- En 1674, Ravenscroft descubrió el efecto positivo de agregar óxido de plomo a la composición del vidrio (cuarzo, tiza, soda y potasio). Desde entonces, el cristal más fino y de la mejor calidad está elaborado con cristal y plomo. Hoy día, la palabra plomo tiene una connotación negativa. Sin embargo, el óxido de plomo en el vidrio está totalmente integrado en su estructura molecular, lo que nos permite seguir utilizándolo.
- En cuanto a la emanación del plomo, Riedel cumple y supera todos los estándares mundiales. Esta autorización legal para la comercialización de vasos producidos de cristal con plomo prueba que todos los consumidores, incluso los niños, pueden usar a diario estos artículos sin riesgo alguno para su salud.
- ¿Por qué Riedel usa cristal al plomo? "En Riedel apostamos por la más alta calidad, fruto de una ejecución superior en términos de color del vidrio, brillo y sonido excepcional. Las imper-

fecciones de los moldes se pulen suavemente al fuego, lo que da a las piezas hechas de cristal con plomo un acabado final insuperable. La aspereza microscópica de la superficie de las copas de cristal al plomo permite al vino expresar aromas más intensos, lo que aumenta el placer de su disfrute".

RIEDEL

- En 1756 nace en Bohemia, Checoslovaquia, la primera fábrica de Riedel, elaborando copas decorativas, talladas, coloreadas, en la época de Art Nouveau. Al terminar la Segunda Guerra Mundial, el régimen comunista confiscó y nacionalizó en Checoslovaquia la fábricas de cristal de Riedel.
- Por este motivo, Claus J. Riedel tuvo que comenzar una vez más desde cero en Austria. En 1956 compró, asociado con su padre Walter, su fábrica actual en Tyrol. La vida profesional de Claus Joseph cambio de rumbo al desviar su atención de las copas decorativas y coloreadas para centrarla en la cristalería funcional.
- Sus diseños, sorprendentes por su frescura y originalidad, cosecharon numerosos premios y podemos admirarlos actualmente en los museos de todo el mundo.
- Claus descubrió por primera vez que tanto el tamaño como la forma influyen sobre nuestra percepción del aroma y el sabor.
- Durante los años'60 inició la gama de cristalería denominada Sommeliers, que desde entonces ha tenido el reconocimiento como la copa mas técnica del mundo.
- En la actualidad, dicha gama ofrece más de veinte diseños distintos de copas creadas para destacar un estilo o las características del vino.
- Cada copa se ha diseñado para dirigir exactamente la bebida hacia las "zonas gustativas" adecuadas de la lengua de modo que los catadores consigan un equilibrio perfecto al degustar un vino.
- Desde el año 1998, Riedel en España es Euroselección, juntos caminan al lado de los mejores vinos, cava y champagnes en esta gran nación vitivinícola.
- Tanto en el ámbito profesional como en el privado, Riedel tiene una importante presencia en los principales y más reconocidos restaurantes del país y trabaja de manera muy estrecha con las mejores bodegas.
- Los amantes del buen vino, encuentran a Riedel en los mejores grandes almacenes, tiendas especializadas y vinotecas del país, y de esta manera tienen a su alcance la mejor herramienta a la hora de degustar sus caldos preferidos.