

# tendencias **vino** En el panorama desolador de Broadway, las dos únicas obras que han sido un buen negocio no



Grape Martín

## BLANCOS

La copa suele ser más pequeña que la de tinto, principalmente para que se sirvan cantidades menores y evitar que se caliente el contenido, ya que el vino blanco debe tomarse fresco.

Grape Viognier Chardonnay

Grape Chardonnay

Grape Riesling Sauvignon Blanc



## Refinada sencillez

Jasper Morrison, uno de los diseñadores internacionales más valorados hoy en día, ha creado para Alessi la Copa Cáliz, un recipiente sencillo y elegante con un aire de sofisticada simplicidad que, según sus propias palabras, "me gusta porque es ligeramente más formal que los demás vasos, de modo que puede contribuir a dar a la mesa la apariencia 'de servir una verdadera cena'".

➤ núa su labor de perfeccionamiento y de llegar a todas las variedades de uvas presentes en los vinos actuales. "Hoy por hoy (añade Segura), estamos trabajando en copas idóneas para la cata de la D. O. Montsant. Probablemente a principios de 2010 ya estarán listas para su comercialización". Lo que no suma, resta. El procedimiento seguido por Riedel para elegir una copa es-

pecífica para un vino concreto es el de la eliminación. Para ello reúne a un grupo de catadores profesionales y, a partir de 12 copas iniciales de distinto diseño colocadas frente a cada catador conteniendo el mismo vino (siempre de alta calidad) de la misma botella para descartar posibles variaciones, se van eliminando en tandas sucesivas primero cuatro copas, luego dos seguidas de otras dos

más y después dos de las cuatro restantes. Y, por último, se opta por una de las dos finalistas. De este modo se elige la copa que mejor potencie la armonía y las virtudes de ese vino, y no sus defectos, al dirigir el contenido de forma más eficaz hacia las zonas gustativas adecuadas del paladar y de la lengua, para apreciar en toda su plenitud temperatura, textura y sabor. Mientras que un vino tinto puede ofrecer toda su redondez y complejidad en una copa abalorada, en una en forma de flauta puede mostrarse punzante y ácido. Y del mismo modo que un vino de clima cálido necesita una copa alta, uno de clima frío tendrá en una copa baja el modelo más ajustado a su degustación, así como los caldos más aromáticos necesitan una copa estrecha y los que lo son menos requieren de un mayor diámetro. "Para escoger una copa no hay reglas fijas.

El truco está en ir probando la misma variedad de uva en distintas copas, hasta encontrar la que mejor amplifique esa variedad en boca y en nariz", señala Jordi Segura. Riedel ha ido configurando de este modo su colección en la que se encuentran copas específicas para un burdeos maduro, para un tinto joven, para el Chianti clásico, para el Oporto, etc. Roger Viusà, que ha diseñado las copas Montsant y Priorat para la firma Zwiesel (división artesanal de cristal soplado a boca de la casa Schott Zwiesel, que fabrica cristal a máquina) señala como sus copas preferidas la Chianti de Riedel y la Sauvignon Blanc de la serie First de Zwiesel. Además afirma que siempre ha soñado con un modelo que aún no existe en el mercado, y que sería el de una copa que tuviera la forma de una gota de agua invertida. Según él este diseño

