



Será que apenas é importante o vinho que bebemos, deixando para segundo plano onde o bebemos?

Os copos poderão ter, assim, tanta influência para uma melhor apreciação do vinho?

O vinho pode ser um dos melhores. Encontramo-nos expectantes em relação ao que podemos vir a encontrar. Bom aroma, damos o primeiro gole e...desilusão. Será do vinho? Talvez não. Provavelmente o copo não foi o indicado.

Quando se trata de uma bebida tão rica de subtilidades, o papel dos copos é deveras importante. Eles revelam as nuances da cor e dos aromas, ajudando a conduzir o paladar do enófilo e auxiliando a descoberta das melhores características. Poderá até parecer estranho, pois nunca pensamos nisso, mas o copo assume uma relevância extremamente vincada na prova de vinhos.

Segundo o diretor da divisão de vinhos da empresa mundial de copos, o Sr. *Bolonhez*, "os copos funcionam para um vinho como um bom sistema de som funciona para um cantor. Um microfone de acústica deficiente pode atrapalhar até um grande cantor lírico, do mesmo modo que um recipiente inadequado não traduz a percepção máxima de um vinho".

Desde 1950, que por intermédio de *Claus Josef Riedel*, se tenta produzir o melhor copo. Desenvolveu-se o primeiro tendo como base o formato de um ovo. A ideia era criar uma espécie de câmara na qual os aromas desprendidos do vinho se concentrassem.

O estudo para a criação de cada copo é feito a partir das papilas gustativas da língua humana: doce na ponta, salgado e ácido dos lados e amargo no final da língua. A partir deste estudo fisiológico do sabor e do facto que a primeira impressão gustativa é predominante, os mestres cristaleiros criaram copos que ao levar o líquido à boca eram capazes de reduzir algumas notas amargas ou, por outro lado, realçar o doce da fruta.

Nos últimos tempos temos tido contacto com diferentes marcas que criam novos copos, como por exemplo a *Schott* com os copos *Air* que potenciam as características dos aromas e sabores dos vinhos.

A *Zalto* Austríaca, apresenta-se no mercado com copos leves, elegantes e que potenciam ao máximo os aromas e sabores. Uma marca com mais de 200 anos, teve a sua grande mudança em meados de 2006 quando lançou uma coleção com o padre Austríaco e especialista de vinhos *Hans Denk*. Estes copos elevam os vinhos a outra dimensão.

Os copos são, por isso, um grande amigo para o vinho e acima de tudo para quem o vai beber. Apesar da utilização de copos estereotipados para vinhos brancos e tintos, devemos de ter em linha de conta o copo mediante o tipo e características que o vinho tem. Porque não beber

num copo grande(copo que tem uma boca grande), um vinho branco? Sabemos que a maior qualidade do vinho é o seu aroma, logo vamos procurar o copo que o vai intensificar mais, um copo largo que lhe irá libertar o aroma.

Por outro lado se vamos beber o vinho sozinho precisamos de um tipo de copo que nos mostre os aromas e sabores. Caso escolhamos o mesmo vinho para acompanhar uma refeição temos que ter conta as suas características e intensidade da comida. Provavelmente, a determinada altura da sua vida, provou um vinho de que gostou muito e numa outra altura o vinho já não lhe soube ao mesmo. Basta beber o vinho sozinho ou com comida para que o perfil e sensações que temos dele mude.

Experimente colocar o mesmo vinho em copos diferentes e prove! Vai ver que as sensações serão diferentes e o vinho pode ganhar ou perder aromas, mediante o copo onde está.

Devemos tentar, sempre que possível, adaptar o copo ao vinho que vamos degustar para que possamos retirar toda a riqueza do néctar.

Será necessário ter um conjunto grande de copos em casa? Não. Basta ter dois a três formatos diferentes. Sirva o mesmo vinho em copos diferentes e veja qual gosta mais. O importante é que deguste o vinho no copo que lhe dê mais prazer!

Não se esqueça que grandes vinhos em copos excelentes potenciam ao máximo a riqueza do vinho. Se utilizar copos menos adequados provavelmente não vai conseguir entender a sua qualidade.

Devo alertar que um vinho sem grande qualidade num copo excelente não melhora, antes pelo contrário, conseguimos ter logo a noção da sua falta de qualidade!

Com estas sugestões tenho a certeza que irá tirar o melhor partido do vinho e da refeição!  
Nunca se esqueça, a escolha do vinho e a escolha do copo não deverá ser um problema!

Boa degustação!  
Rodolfo Tristão

(Foto: copos Zalto)



Crónicas de um escanção



#### Mapa do Site

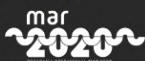
[Notícias](#)  
[Agenda](#)  
[Sobre Nós](#)  
[Receitas](#)  
[Enogastronomia](#)  
[Os nossos Parceiros](#)

#### Contactos

[info@cascaisfoodlab.pt](mailto:info@cascaisfoodlab.pt) | 910 128 769  
Mercado da Vila de Cascais  
Rua Padre Moisés da Silva, Loja B | 2750-  
437 Cascais



Cofinanciado por:



© Cascais 2023

[MAPA DO PORTAL](#) | [TERMOS E CONDIÇÕES](#) | [POLÍTICA DE PRIVACIDADE](#) | [POLÍTICA DE "COOKIES"](#)

**CASCAIS**  
Tudo começa nas pessoas