Publicado en el 03/04/2017

# [La copa de vino, elemento indispensable para una mejor degustación](http://www.notasdeprensa.es)

## Una copa para cada vino. La importancia de la elección de la copa es clave a la hora de degustar un buen vino

 Beber vino es una experiencia gastronómica en la que deben participar todos los sentidos para conseguir la mayor satisfacción posible. No sólo hay que tener en cuenta el sabor, sino que los elementos visuales y olfativas son igual de importantes. Es por eso que elegir un buen vino va ligado a la elección de la copa adecuada. La copa se convierte en un elemento primordial como cualquier otra pieza del servicio. Se recomienda usar copas de cristal transparente bien limpias y secas para que no alteren de ningún modo las propiedades del vino. Hay que tener en cuenta también si serviremos un vino blanco o tinto, pues las copas de vino tinto deberían ser algo más grandes que las de vino blanco, debido al juego de aromas y sabores distintos que ofrecen, que requiere airearse para una mejor consumición. Los vinos tintos, por ejemplo, los serviremos básicamente en dos tipos de copa, Burdeos y Borgoña. La primera se trata de una copa alta de cáliz más reducido, usándola para vinos con mucho cuerpo, pues ayuda a la expresión de los aspectos afrutados del vino; mientras que la segunda es perfecta para vinos más ligeros, permitiendo hacer girar el vino de manera más fluida para liberar sus aromas y poder distinguir los sabores más delicados.

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/la-copa-de-vino-elemento-indispensable-para](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Restauración



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)