

Saber-ne més | Redacció | Actualitzat el 27/09/2018 a les 06:46

## Copes i temperatura dels vins; consells pràctics per neòfits

*Tant la copa com la temperatura de servei són importants | Vegeu com refredar una ampolla d'una manera molt ràpida*

S'ha demostrat que el cristall és el material més apte per prendre vins, per la seva transparència, bona conservació i, sobretot, per la seva neteja.

Tot i que el tipus de copa que fem en el tast té incidència sobre la qualitat i la intensitat de les sensacions percebudes, el més important és agafar-la per la tija i omplir-ne fins a un terç de la seva capacitat, de manera que hi hagi suficients espais perquè es desprenguin bé les aromes.

Cal agafar-la pel peu evitant així alterar la temperatura del vi amb la calor de les mans. L'ideal són les copes ovoïdals allargades i tallades en la part superior per l'extrem més fi.



Foto: Quico Ortega

Pel que fa a la temperatura de servei, no cal dir que és un factor determinant perquè un vi es desenvolupi més o menys, però encara més transcendental, la temperatura pot fer que el mateix vi ens encanti o el detestem. Fins i tot un vi òptim, servit a una temperatura inadequada, pot resultar desagradable.

La temperatura afecta les aromes i les sensacions tàctils. Si és lleugerament alta contribueix al

despreniment d'aromes i, per tant, l'olfacte pot captar-los millor. A més, augmenta la percepció dels sucres, dels àcids i dels alcohols. Per contra, el salat, l'amarg i la sensació d'astringència són majors a temperatures més baixes.

El mitjà més adequat per refredar el vi és la clàssica glaçonera amb gel i aigua (també si volem refredar vins negres!). Sempre és millor un vi massa fresc que massa calent, ja que la temperatura ambiental se situa habitualment al voltant dels 20° C.

### **Us proposem un esquema -molt genèric- per escollir les temperatures de servei:**

- ?Escumosos joves: 6° C
- Escumosos amb llargues criances (caves grans reserves): 8°-10° C
- Dolços joves: 6° C
- Dolços amb criança o amb elaboracions especials: 8°-10° C
- Blancs joves: 6°-8° C
- Blancs fermentats i/o criats en fusta o amb elaboracions especials: 8°-10° C fins arribar a 12° en casos especials.
- Negres joves i de maceració carbònica: 14° C
- Negres amb criança: 16° C
- Negres amb llargues criances (reserves, grans reserves): 16°-18° C

### **Vegeu un vídeo d'una de les millors maneres de refredar una ampolla ràpidament**