

CATA DE COPAS A CIEGAS



Es una máxima que el pianista no podría hacer música sin las delicadas teclas de su piano, el violinista sin las cuerdas de su Stradivarius, de la misma manera el sommelier no podría hablar

del vino sin la copa adecuada, instrumento que en muchas ocasiones no se le da la importancia que merece. Al igual que los instrumentos musicales, la calidad del material y el detalle de su elaboración influyen mucho en la calidad del sonido, de la misma manera que en las copas y el vino, nunca será lo mismo catar un vino en una copa de vidrio pequeña que en una de cristal amplia. Aún así, las copas hechas con cristal son diferentes de acuerdo a su tratamiento, forma y tamaño. La Asociación de Sommeliers Mexicanos se dio a la tarea de encontrar la copa adecuada para la mejor expresión del vino, por lo que se hizo una cata a ciegas de copas, es decir, el mismo vino catado en diferentes copas, sin ver la marca de la misma. El ejercicio se hizo tanto con vino blanco como con vino tinto y la copa que mejor hizo que el vino expresara sus bondades organolépticas tanto en la etapa olfativa como en la gustativa fue la marca Schott Zwiesel. Fue increíble identificar que el vino puede ser completamente distinto solo por el estilo de la copa en la que se encuentra, durante la cata hubo comentarios de que podría ser que se estuviera catando un vino completamente diferente en cada una de las copas. Schott Zwiesel es una marca que ofrece una calidad excepcional, el material con las que elaboran sus copas es cristal con aleación de Tritan, lo que las hace más resistentes y más ligeras. Por tal motivo la Asociación de Sommeliers Mexicanos AC respalda su calidad, haciéndola la copa oficial en sus eventos y catas.

