



Diferentes tipos de taça

PARA DIFERENTES TIPOS DE VINHOS

Existem muitas opções de taças disponíveis por aí e é muito fácil se perder em tanta variedade. Mas afinal, o que muda de uma para outra? Que diferença faz servir vinho numa taça maior ou menor, mais baixa ou mais alta, mais aberta ou mais fechada?

Para tratar desse assunto, combinamos esforços com a **Schott Zwiesel**, tradicional fabricante de taças. Mas a primeira coisa que precisamos ter em mente é que não existem regras pré-determinadas!

As taças são desenvolvidas em padrões que buscam garantir a melhor expressão dos vinhos, valorizando suas melhores características. As principais diferenças entre taças estão na parte inferior, na altura de sua haste, e na parte superior, na largura e altura do bojo.

A seguir, selecionamos as 5 principais e mais utilizadas taças, explicando a proposta de cada uma:



TAÇA PARA VINHO BRANCO

Com haste alta e paredes finas, seu design mantém o frescor dos vinhos por mais tempo. Seu tamanho é considerado médio e sua forma realça a intensidade dos aromas, enfatizando o caráter frutado dos grandes brancos como o Salton Virtude Chardonnay.



TAÇA BORDEAUX

Volumoso, esse modelo de taça destaca a cor dos vinhos tintos estruturados, realçando a complexidade de aromas que se desprendem e se concentram pelo bojo, alongado e aberto. Salton Talento e Salton Desejo são rótulos que revelam, com naturalidade, suas características, de estrutura e de elegantes taninos, neste tipo de taça.



TAÇA BORGONHA

Dotada de um grande bojo, a taça preserva e destaca os aromas e sutilezas de grandes vinhos, que combinam potência e estrutura com aromas vivos de frutas frescas e maduras, que se espalham ao longo do bojo, sem escapar pelo bocal, que é deliberadamente mais estreito. Dedicada a vinhos especiais, como os exclusivos e limitados Gerações Mario Salton e Salton Septimum.



TAÇA FLUTE

Estreita e alta, reunindo sofisticação e elegância, é perfeita para estimular e preservar perlage - a refrescante efervescência dos vinhos espumantes. Além disso, seu formato tradicional carrega os aromas da bebida até o bocal, independente do estilo de espumante, valorizando tanto a refrescância e jovialidade do Salton Ouro Extra-brut como a cremosidade e intensidade do Gerações Azir Antonio Salton.



TAÇA DE LICOR

De bojo e haste pequenos, esse modelo de taça é especialmente indicado para vinho licorosos, de graduação alcoólica mais alta e dotados de intensos aromas que, por vezes, combinam madeira com amendoado e frutas secas, como é o caso do Salton Intenso Licoroso. Seu tamanho comporta a dose ideal para um aperitivo ou digestivo, mantendo a temperatura de serviço e impedindo que o calor do vinho dissipe suas sutilezas aromáticas.

Apresentamos aqui o básico, porém, essencial para você se encontrar nas inúmeras possibilidades de taças disponíveis por aí. Apesar de não ser um item essencial para apreciar um bom vinho, o estilo da taça pode enriquecer a sua experiência sensorial, afinal, cada um ressalta as características visuais, olfativas e do paladar, possibilitando explorar ao máximo as cores, os aromas e os sabores de nossos espumantes e vinhos.