

TIPOS DE COPOS

As medidas dos copos utilizados nesta relação visam apenas ser uma referência do tamanho destes copos, uma vez que costumam variar de um fabricante para outro.

Existem outros tantos tipos de copos que não constam desta relação por considerarmos que os que aqui estão abrangem a maior parte dos tipos.

COPO AMERICANO



- ◆ é o copo do povão, com todo o respeito. Para se tomar uma boa cerveja na "padoca" o copo americano é indispensável.

COPO BALOON



- ◆ algumas vezes esta denominação é utilizada erroneamente para o copo do tipo *snifter*. Trata-se de um copo versátil servindo desde *coquetéis*, *cervejas* até *vinhos*. Atualmente, para *coquetéis* o copo do tipo *hurricane* é mais utilizado. 450 à 600 ml.

BRANDY SNIFTER OU COPO CONHAQUE



- ◆ o nome é uma alusão ao ato de se inalar os aromas do *cognac* e outros *brandies*. Tradicionalmente este copo tem a haste curta e o bojo arredondado de modo que a palma da mão possa aquecer o copo e assim desprender o *bouquet* da bebida. Atualmente os produtores de *cognacs* têm direcionado o seu marketing para que se beba estes famosos *brandies* também com gelo, como é comum nos EUA. Neste caso o copo mais apropriado seria um *on-the-rocks*. É também conhecido como copo *napoléon*. Com tamanhos desde 100 até 1.500 ml.

CANECA DE CHOPP



- ◆ as *mugs* disputam com as *tulipas* a preferência dos bebedores de *chope*. Muitas vezes são armazenadas em congeladores e existem nos mais diversos formatos e tamanhos, sendo algumas gigantescas, utilizadas principalmente em festivais.

COGNAC / SOMMELIER



- ◆ diferentemente do copo *brandy snifter*, este copo não é tão bojudo e tem a haste mais alta. Próprio para a degustação de *cognacs*. 180 ml

COQUETEL / MARTINI



- ◆ a tradicional taça de coquetel é imprescindível em qualquer bar. A sua sofisticação e elegância ímpar contrasta com uma silueta de linhas retas e sóbrias. Traduz todo o *glamour* dos anos de reinado dos coquetéis clássicos. Serve coquetéis gelados (mas sem gelo), não combina muito bem com decorações mais vistosas e nem com canudos, mesmo que cortados. De 90 à 180 ml.

COFFEE MUG



- ◆ também chamado de *toddy* ou caneca para *hot drinks*, é usada especificamente para coquetéis quentes, como o *irish coffee*. 450 ml.

CORDIAL, PONY OU CÁLICE / TAÇA DE LICOR



- ◆ Servido após as refeições, dada sua ação reconhecidamente digestiva, é um dos *souvenirs* prediletos da clientela que gosta de embolsar (literalmente) lembranças dos restaurantes. Existem nos mais diversos formatos, tendo em geral de 35 à 60 ml.

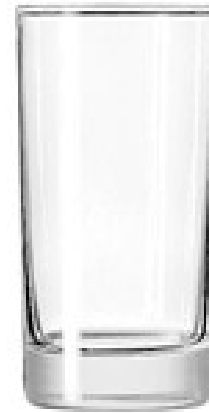
FLUTE



- ◆ esta taça fina e elegante, que tem o formato parecido com uma flauta, substituiu a antiga taça de *champagne* (semelhante à uma taça martini um pouco mais arredondada) justamente por reter por mais tempo o *perlage* que se desprende do *champagne* ou *espumante*. Serve de 180 à 280 ml

HIGHBALL

- ◆ é o tradicional copo *long drink* para servir *bebidas destiladas* ou *coquetéis refrescantes* com bastante gelo e adicionando-se *club soda*, água, refrigerante ou suco. Os mais esguios são chamados de *collins*, numa referência à *família* de drinques do mesmo nome. 250 à 410 ml.



HURRICANE



- ◆ copo feito sob medida para servir coquetéis *tropicais e refrescantes*. Combina com as mais extravagantes decorações e pode ser substituído pelo *baloon*, menos usado atualmente. 450 ml

MARGARITA



- ◆ copo específico para se servir o *coquetel margarita*, principalmente se for *frozen*. Em algumas marcas a haste tem o formato de um cacto. De 350 à 500 ml.

OLD FASHIONED



- ◆ clássico copo para servir essas bebidas é este copo mais baixo, que deve ser suficientemente largo para acomodar as pedras de gelo e ter fundo grosso para impedir que a bebida esquente Também muito usado para vários coquetéis, como o próprio old fashioned e a famosa caipirinha.. Tem de 180 à 350 ml.

ON THE ROCKS



- ◆ também chamado de *double old-fashioned*, tem um formato mais apropriado para servir bebidas com gelo, conforme sugere o seu nome. Em geral, de 350 ml.

PILSENER /COPO DE CERVEJA



- ◆ semelhante a *tulipa*, sendo no entanto mais alto e com *design* mais sofisticado. De 350 à 500 ml

ROCKS



- ◆ uma variação dos tipos *on-the-rocks* e *old-fashioned*. Têm se popularizado no país com a proliferação de redes de restaurantes americanos. 250 à 350 ml.

SHERRY



- ◆ em inglês é o mesmo que *xerez* (ou *jerez*) e é o copo usado para servir *vinhos fortificados*. Além do próprio *xerez*, o *madeira* e o *vinho do porto*. Também pode substituir o copo do tipo *cordial* para servir *licores* ou ainda para *grappa*. 90 à 180 ml.

ÁGUA



- ◆ Os copos de água são facilmente identificáveis: são sempre os maiores e podem ou não ter pé. Como a água não tem sabor ou buquê que possa ser alterado, pode permanecer mais tempo em copos grandes, com ou sem pedras de gelo.

VINHO



- ◆ Como pode ser consumido gelado, o vinho branco ganha taças menores, para o líquido não esquentar. O melhor é segurar a taça pelo pé, para evitar contato do calor das mãos com a bebida, o que altera o sabor. Para vinho rosé, é o mesmo copo.

VINHO TINTO



- ◆ É geralmente servido em taças maiores e mais bojudas do que as de vinho branco, por não ser consumido gelado. O mais correto é segurar a taça pelo pé. Mas, no caso do vinho tinto, não se considera um erro segurar na própria taça.

SHOT



- ◆ é o típico copo do *cowboy* americano e é também chamado de *yankee shot*. Serve bebidas sem gelo e geralmente puras, mas também pode-se preparar coquetéis em *camadas* neste pequeno copo que tem de 35 à 60 ml. O seu similar brasileiro é o copo de *pinga*, muito popular em *cachaçarias*, *botecos* e *padarias*.

TULIPA



- ◆ disputa com a *caneca* a preferência para se beber *chope*. Muito popular no Brasil, é encontrada em quase todos os bares. Entre 350 e 370 ml.

TUMBLER



- ◆ também chamado de *cooler*, é o tipo de copo para *long* ou *tall drinks*, servidos com bastante gelo, tanto para bebidas puras como para *coquetéis refrescantes* com misturas de sucos, água ou refrigerantes. Pode ser substituído pelo *highball*. 300 à 450 ml.

VODKA / STEINHÄGER



- ◆ copo semelhante ao *shot* porém um pouco mais alongado, é tradicionalmente usado para servir *destilados gelados*, porém sem gelo, mas em territórios latinos e tropicais em geral, a cachaça ou aguardente também é consumida neste modelo.

REFRIGERANTES E SUCOS DE FRUTAS

- ◆ Os refrigerantes pedem copos maiores por serem consumidos em grande quantidade e rapidamente em geral com muito gelo.
- ◆ Os sucos de frutas, sejam naturais ou industrializados, pedem o mesmo tipo de copo: ligeiramente menor que o utilizado por refrigerantes. Esse formato é ideal para a bebida fresca e mais concentrada, uma vez que abriga menos líquido e pede reposição mais frequente.

