# La copa, paladejant instants on el temps s'atura

## ROM, CONYAC, ANÍS, LICORS SABOROSOS O DESTIL·LATS INSOSPITATS...

Presentats combinats amb el cafè -en un carajillo o cigaló- o bé per separat, dins la copa que els defineix per metonímia, aquests anomenats "digestius" no només tenen, o se'ls atribueix, un efecte digestiu, sinó que també formen part inseparable, juntament amb el cafè i el puro, del punt final d'un bon àpat. Activen la conversa i la complicitat d'una sobretaula que és, sovint, un petit escenari de rituals i gestos compartits.

**Copa petita licorera, copa mitjana de conyac, copa gran pels connaisseurs...**
Segur que qui ens llegeix ja s'imagina ben assegut, assaborint aquell moment final que fa les delícies de tants addictes als plaers terrenals.

## ORIGEN I RITUAL

La tradició de prendre una copa després del cafè i el puro no és només una qüestió de gust, sinó un veritable ritual amb arrels profundes: un gest de culminació, relaxament i complicitat després del banquet.

Ja en temps dels romans, les tertúlies s'allargaven després dels àpats amb begudes i fum. Però va ser entre els segles XVIII i XIX, a les societats refinades d'Europa i a les plantacions colonials, que aquest costum es va formalitzar i va adoptar el seu caràcter social. S'hi consolidà també la creença que les begudes fortes ajudaven a fer la digestió: brandi, conyac, licors amargs i aromàtics, servits en àpats dominicals o de celebració.

A través de les tertúlies aristocràtiques i amb l'expansió colonial, aquest ritual va arribar a les Antilles i es va institucionalitzar en clubs socials i salons formals, on el digestiu, servit en copa petita, snifter o shot, esdevingué símbol de pausa, sofisticació i conversa elegant.

## L'IMPERI DE LA FAMÍLIA BACARDÍ

Entre els molts indians que es van dedicar al rom, destaca la família Bacardí, originària de Sitges. Van convertir una petita destil·leria adquirida a Santiago de Cuba per Facundo Bacardí Massó en la primera gran multinacional cubana, amb operacions a Barcelona i Nova York.

Després de més de 150 anys d'història i tota mena de vicissituds —incloent-hi guerres, expropiacions i l'exili arran de la Revolució Cubana—, la companyia segueix ben viva. Avui, Bacardí és una de les marques de begudes espirituoses més grans del món, i continua gestionada per descendents de la família fundadora.

## LES COPES, ELEGÀNCIA EN EL DETALL

Copa de Conyac. Per escalfar i olorar les aromes.

Copa de licor. La més petita, per licors dolços o arisats.

Copa tulipa. Elegància per a connaisseurs.

Copita de Xerès: Per a mistela o vins dolços.

- **Copa de conyac, snifter o copa baló:** de forma globular, ampla a la base i estreta a dalt. Permet escalfar el licor amb la mà i concentrar els aromes al nas. S'utilitza habitualment per al conyac, el brandi, o l'armanyac. Sovint es fa girar lleugerament per escampar els aromes; els connaisseurs n'escalfen la base amb la mà, però mai en excés.
- **Copa de licor (copa cordial):** de forma petita, estreta i allargada, com un gotet amb tija. S'hi serveixen licors forts i dolços en petites dosis com els licors d'herbes, Calisay, Chartreuse, anís, pacharán, Baileys o rom dolç. En l'àmbit tradicional català, aquestes copes petites s'utilitzaven molt en celebracions familiars, sovint acompanyant la neula o el torró.
- **Copa tulipa (o copa de tast):** de forma semblant a una flor tancada I lleugerament acampanada. És ideal per tastar whisky single malt, rom envellit o "añejo", o brandi de qualitat combinant concentració d'aroma amb espai d'oxigenació. Molt emprada pels sommeliers i connaisseurs per degustacions fines.
- **Copa "copita" de xerès o vi dolç:** de forma petita, alta i estreta. Pensada per a vins generosos (com el xerès), però també usada per a licors lleugers com el vi de Porto, moscatell, vi ranci o mistela. A Catalunya s'utilitzava per servir la mistela o el vi dolç a les visites.