Conocer un vino

20/03/2015



Puede que para muchos comensales dispuestos a disfrutar de una buena mesa y de una gran comida pase totalmente desapercibida su elección de un buen caldo, la degustación, el servicio, el maridaje, y un largo etcétera.

Aunque es un tema muy amplio y en artículos posteriores intentaré desarrollar en toda la extensión que merece este tema, he de aclarar que **saber elegir o degustar un vino puede ser todo un arte.**

Saber de vinos es fundamental a la hora de su elección para saber adecuarlo al tipo de comida que se va a servir.

El éxito o el fracaso en el momento de servir un vino no solo se garantiza a la hora de adquirirlo, sino también la temperatura adecuada, el llenado de la copa, la convivencia con otros tipos de bebidas que estén servidas en la mesa, etcétera.

Un adelanto que puedo hacer a artículos que más adelante iré dando a conocer puede ser el servicio del vino.

1. **Vinos blancos**: Se debe tener refrigerado varias horas para que en el momento de servirlo esté frío. Dentro de los vinos de este tipo se suelen dividir en blancos ligeros y blancos con cuerpo. Los ligeros se utilizan para pescados blancos y los segundos en mariscos y pescados azules entre otros.
2. **Vinos tintos**: Estos se ofrecen a temperatura ambiente y se acompañan en carnes rojas y de caza, aunque para esta última carne mencionada se utilizan los tintos con cuerpo.
3. **Vinos rosados**: Se suelen utilizar para carnes blancas y la temperatura a la que se debe de servir oscila entre los 8 y 10 grados.

Existe una gran variedad a la hora del servicio de mesa en relación a los vinos, por lo que con esta entrada quiero solamente dar una pequeña orientación a la hora de crear un menú y un servicio ideal para cualquier lector que esté comenzando en el mundo de la enología y sus conocimientos no sean muy amplios.