Vinos para disfrutarlos durante el verano

24/06/2016



Con el aumento de las temperaturas durante esta época del año, lo lógico es que cuando visitamos cualquier local de restauración o en nuestra propia casa el cuerpo nos pide beber cosas frescas.

El **vino también es una bebida apta durante el verano**, no solamente el rosado y el blanco, también los tintos si los sabemos elegir y las condiciones en que nos los pueden servir.

Es indudable que los **vinos blancos** se llevan la palma. Es muy importante que se tengan a una temperatura bastante baja en la nevera, en torno a los 4 o 6 grados centígrados, de forma que cuando sea servido en la mesa su temperatura pueda aumentar hasta los 8 o 10 grados. A menor temperatura se corre el riesgo de perder el aroma y el sabor.

Es importante **no llenar demasiado la copa** para evitar que el vino se caliente, es preferible servirlo en varias ocasiones que hacerlo de una sola.

El **vino rosado**, al cual considero mi lucha perdida, es el patito feo en casi todas las mesas, tiene muy poca aceptación entre los consumidores, cuando en realidad es un gran vino si se sabe elegir. Les aseguro que existe una gran variedad de ellos que no tienen nada que envidiar a sus hermanos los tintos y los blancos, pero eso lo dejaré para más adelante, porque quiero dedicarle un artículo como se merece el esfuerzo de muchas bodegas

para lograr que tenga más aceptación en su consumo y se cambie el criterio que se tiene sobre él.

La temperatura idónea para disfrutar de un rosado puede oscilar entre los 14 y 16 grados aproximadamente. Este tipo de vino es idóneo para disfrutarlo durante unas copas con los amigos, un aperitivo, una buena cena con marisco y, ¿por qué no?, hasta con un plato fuerte.

Finalmente tenemos los **tintos**, mucho menos solicitado durante esta época estival, pero que también hacen su papel durante una buena barbacoa. Es muy importante considerar que al querer disfrutarlo a una temperatura un poco más baja de lo normal debemos de decidirnos por la opción de los **tintos jóvenes**, los cuales se pueden beber a una temperatura que puede oscilar entre los 12 y 15 grados centígrados, lo cual es algo inferior al resto de tintos como son los crianza, reserva o gran reserva.

En resumen, queridos lectores, con este veraniego artículo he querido hacerles llegar que, pese al calor que se pueda tener, si nos dejamos asesorar, cualquier tipo de vino se puede disfrutar durante cualquier época del año y con cualquier tipo de comida.

Es mi deseo que disfruten todos de unas buenas y refrescantes vacaciones.