

No cometas errores con el vino

15/04/2016



Disfrutar de una buena comida en compañía de apreciados comensales es posiblemente un evento del que a todos nos gusta participar, si abres una botella de agua o un simple refresco hasta ese momento todo pasará desapercibido, pero todo cambia cuando pasas al vino.

Beber vino es un placer, siempre que lo hagas con moderación, pero en ocasiones se hace complicado cuando el desconocimiento por parte del anfitrión a la hora de servirlo o de hacer la elección de este se reduce a que no sabe nada o casi nada sobre el mundo de los vinos.

Con el presente artículo quiero hacerles llegar unas pocas

nociones que podrán sacarles siempre o casi siempre de algunos apuros.

1. **Los vinos reservas y los jóvenes:** Un vino reserva ha pasado bastantes meses en bodega, con este proceso se logra aportar una serie de aromas y sabores, también tendrán una durabilidad mucho mayor si lo que prefieres es guardarlo. En cambio un vino joven nos ofrece frescura, es fructuoso y si le han aplicado el proceso de maduración carbónica hasta gana en intensidad, sabor y color. Con esta breve explicación quiero hacerles llegar que cada uno tiene una parte positiva, no invirtiendo más dinero

se consigue quedar mejor, lo importante es saber elegir.

2. **Los vinos de la DO Rioja son los mejores:** Es un error muy dado debido siempre al desconocimiento que existe al respecto. Existen numerosas denominaciones de origen en nuestro país, en concreto unas setenta, como para poner solamente nuestros ojos en una, cada una de ellas tienen vinos de excelente calidad, abalados mundialmente con premios y medallas en certámenes en los que han participado.
3. **Vaso o copa:** Me encanta beber agua en una copa, pero el vino para nada. Beberlo en una copa consigue que se pierda sus aromas, es imprescindible tener copas de vino de sobra para todos, que tengan altura y que el balón posea un diámetro razonable, de esa forma se consigue una oxigenación cuando lo movemos. Es muy importante que cuando lo sirvas no llenes la copa, si lo haces no se logra sacar toda la expresión del vino, y además se calienta. Es importante verter el contenido por menos de la mitad de esta.
4. **¿Cuándo descorcho el vino?:** Deberás de hacerlo con antelación, pero ¿cuánto? No hace ningún daño abrirlo bastante antes de la comida para lograr su completa oxigenación. Si te asaltan las dudas lo mejor será utilizar un decantador, con el lograrás la ansiada oxigenación de este y que

llegue a punto a la hora de ser servido.

5. **Nunca hagas esto:** No empujes el corcho hacia dentro. Si tienes problemas con el corcho trata de resolverlo como sea, de lo contrario tendrás que colar el vino, “menudo espectáculo”, o que el corcho se encuentre degradado y afecte el contenido.

El vino tinto no se debe de servir a la temperatura ambiente, no existe igual temperatura en agosto que en diciembre, tenemos que asegurarnos siempre de su temperatura. Un consejo personal son los 15 grados, con esta temperatura tendrás una media al gusto de todos.

Cambia de copas cuando las referencias de los vinos sean diferentes, si careces de tantas copas envina cada una de ellas con el nuevo antes de beberla, de esa forma consigues quitar los restos del vino anterior y continuar con el siguiente. Indudablemente, si las envinas debes de tirar la mezcla para posteriormente servir el nuevo vino. No es conveniente lavar y que esta quede húmeda porque se le restará todas sus propiedades al vino que se sirve.

Espero que con estas breves nociones se dé un paso adelante y pueda sacarles de algún apuro en esos momentos en los que tenemos que encargarnos de casi todo y nuestros conocimientos están limitados en algunos conceptos.