

El maravilloso mundo del vino / Opinión de Bibiana González R.



Aprenda a conservar la botella que realmente vale la pena

Un vino consumido a su temperatura ideal, puede convertirse en una experiencia única e inolvidable

Antes de pensar en cuáles son los factores más importantes a tener en cuenta para conservar una botella de vino, el consumidor debe hacer ciertas observaciones de la botella antes de escogerla y decidir si vale la pena guardarla o no. Entre otras debe verificar que el nivel del vino sea suficientemente elevado y cercano al corcho. Como un excelente indicador de la no evaporación del líquido durante transportes cálidos o del mal estado de guarda, durante el transporte fluvial o en la cava del distribuidor, compare varias botellas para verificar la altura. El color de los vinos blancos será su segunda observación ya que los vinos jóvenes deben conservar su color verdoso, algo transparente con visos amarillos cuando del sauvignon blanc se trata o ser ligeramente de color amarillo cuando han pasado algún tiempo en madera.

Me imagino que muchas veces se ha preguntado si vale la pena comprar esa cava de vinos que se ofrece hoy en día en el mercado nacional, o si algún lugar fresco y oscuro de su casa o apartamento le puede servir de escondite secreto para sus botellas de vino. La respuesta es sí y no, dependiendo del vino que posea y dependiendo de cuánto dinero desea invertir en tan noble causa.

La luz. Es necesario buscar un lugar oscuro en el cual las botellas se conserven sin mayor alteración. Una botella de vino blanco, expuesta a la luz durante largos periodos, se oxida con mayor rapidez, perdiendo sus aromas más volátiles, acompañado de degradación del color y evolución prematura de sus moléculas olfativas. Si aún no está seguro de esto, observe en los lugares de distribución, el color de las botellas de vino y en la medida de lo posible, la diferencia del color del vino

oxígeno es un catalizador importante.

La humedad. Entre 75 y 85 por ciento será favorable a la humectación del corcho durante su larga vida. Así los vinos que deben guardarse en el tiempo, agradecerán el esfuerzo de conservación que el propietario hizo desde su adquisición. Otros factores como las vibraciones, los olores, el orden, la clasificación de los vinos, la ventilación y la posición de las botellas son importantes a la hora de pensar en su propia cava. Las botellas deben conservarse siempre acostadas para asegurar un contacto continuo del corcho con el vino y evitar así cualquier desecamiento de éste, el cual induciría a una oxidación segura, convirtiendo el vino en vinagre.

¿Por qué es importante la temperatura del vino?

El vino posee varios elementos

centígrados dependiendo de su estilo. Los vinos espumosos son los blancos que normalmente se enfrían más, puesto que las burbujas serán más densas y numerosas, entregando una mejor sensación gustativa. Los vinos tintos poseen los famosos taninos, moléculas que a bajas temperaturas se perciben como amargas y astringentes, o un poco agresivas y razón por la cual solo los vinos ligeros de la uva gamay o del pinot noir pueden consumirse a una temperatura de 16 grados centígrados. Las mezclas bordelesas prefieren una temperatura entre 18 y 20 grados centígrados.

¿Cómo saber a cuál temperatura consumir cada vino?

En Medellín, la temperatura ambiente puede llegar fácilmente a los 28 ó 30 grados centígrados durante el largo período de verano. Si consideramos la temperatura ambiente

Algunos datos de la temperatura ideal del vino en la copa

Espumosos: 8°C – 10°C.

Blancos muy ligeros:

8°C – 10°C.

Blancos con algo de madera:

12°C – 14°C.

Blancos dulces: 8°C- 10°C.

Rosados: 11°C – 12°C.

Tintos ligeros: 14°C – 16°C.

Tintos con taninos: 18°C.



Tarea

El entrenamiento personal en materia de temperatura puede hacerse sin la ayuda de un termómetro (aunque recomiendo