vinetur

¿Cómo se debe guardar y almacenar el vino?

Si decide iniciar una bodega debe tener en cuenta cinco aspectos fundamentales para conservar y guardar correctamente el vino

jueves 14 de mayo de 2015



Es posible guardar y conservar el vino por periodos prolongados de tiempo en el propio domicilio. Para ello es preciso seguir unas pautas básicas. Desde Vinetur presentamos a continuación algunos principios básicos de conservación y guarda del vino para que, en la medida de lo posible, pueda hacer frente a una buena conservación de los mismos.

Cómo regla general el vino debe estar guardado en un **lugar ventilado**, **protegido de la luz**, **vibraciones** y a una **temperatura constante**. Pero veamos con detalle cinco aspectos fundamentales para conservar y guardar correctamente el vino:

1 - Humedad

Se recomienda que exista humedad en el ambiente así como evitar los olores fuertes, e incluso los ruidos y los campos electromagnéticos (electrodomésticos).

2 - Movimientos

El vino debe moverse lo menos posible, cuanto más añejo sea el vino más posibilidades de estropearse con los movimientos o vibraciones.

3 - Luz

Aunque a mucha gente le gusta exponer las botellas, hay que evitarlo, lo mejor es guardarlas en un lugar oscuro, la luz puede estropear un vino, especialmente los blancos.

4 - Ventilación

La humedad y la posición horizontal de almacenaje, son responsables de la buena conservación del corcho, por este motivo debe haber una buena ventilación en la bodega, así evitaremos olores de moho o podredumbre.

5 - Temperatura

El vino debe guardarse a una temperatura constante de entre 5ºC y 18ºC, siendo el punto óptimo entre 10ºC - 12ºC. Hay que evitar las oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura. Una bodega puede variar su temperatura, sin complicaciones para el vino, entre el invierno y el verano en +/- 5ºC, el problema viene si esta variación se produce semanalmente, o incluso a diario (noche-día). Los cambios de temperatura bruscos, afectan principalmente al corcho, que cambia de tamaño y permite filtraciones de vino.

El lugar perfecto para guardar el vino

La bodega ideal es la que se encuentra en un lugar subterráneo o cavado en roca, las paredes deben ser gruesas de piedra o ladrillo, evitando cualquier filtración o tubería.

En cualquier caso, antes de iniciar una bodega, piense un lugar donde el vino pueda permanecer inalterable durante muchos años.

El suelo debe ser poroso, suele dar muy buen resultado cubrir todo el suelo con tierra gruesa o grava y regarlo de vez en cuando.

El lugar tiene que estar limpio y bien ventilado. Se debe evitar almacenar otros objetos en la bodega, especialmente aquellos que desprendan olores.

Si no se dispone de un sótano o estancia similar donde ubicar una bodega, puede intentar aislar un armario o alguna habitación, también existen en el mercado armarios (frigoríficos) capaces de mantener las condiciones ideales de almacenaje.

En cuanto a los botelleros y estanterías deben ser rígidos, estables y de fácil acceso. El material puede ser diverso, aunque los mejores son los de piedra o de metal (sin tratamientos), los de madera, suelen dar buenos resultados, aunque se corre el riesgo de podredumbre.

También es posible almacenar el vino en la propia caja, siempre y cuando sea de madera y no entre en contacto con el suelo. Un vino destinado a inversión, se revalorizará más si se conserva en su caja original de madera.

Los vinos gran formato (magnums), por cuestiones de espacio, se suelen almacenar también en su caja de madera.

Por último, es muy útil para evitar mover el vino, realizar un registro de cada botella y colgar una etiqueta con los datos básicos en el cuello a cada botella cuando están almacenados en el botellero.