vinetur

10 claves para abrir un vino espumoso correctamente

Aunque los vinos espumosos no necesitan la utilización de un sacacorchos, y todo el mundo se presta voluntario a la hora de abrir este tipo de botellas, es importante seguir unas serie de reglas al descorcharlos.

lunes 30 de marzo de 2015



Te presentamos a continuación una serie de raglas para abrir cavas, champagne o cualquier otro vino espumoso de manera segura y correcta:

1.- Lo primero, deben tomarse ciertas precauciones, no dirigiendo nunca la botella hacia una persona. Además, habrá que mantener la mano en todo momento sobre el corcho.

2.- El vino espumoso debe estar frío (entre 6-9 ºC), debido a que a temperaturas superiores la presión es mayor y el vino podría derramarse.

3.- No debe agitarse la botella bajo ningún concepto. Esto sólo queda reservado a los campeones de la fórmula 1.

4.- Saque la botella de la cubitera/nevera cogiéndola con un paño limpio. Apoye la botella en una mesa y séquela sin moverla (mueva el paño no la botella). También sin mover demasiado la botella, quite la cápsula que cubre el cuello para poder retirar el morrión.

5.- Afloje suavemente el alambre, manteniendo el precinto bloqueado contra el reborde del cuello y sujetando el corcho con el pulgar. Una vez aflojado el alambre, siga sujetando el corcho con el pulgar mientras quita el morrión.

7.- El secreto para abrir un espumoso consiste en sujetar firmemente el corcho con una mano mientras que, con la otra, se gira suavemente la botella algo inclinada. De esta forma se hace palanca sobre el tapón, que será mucho más fácil de quitar que si se girase sólo el tapón. Es decir, debe girar la botella, no el tapón. Además, esta técnica reduce el riesgo de romper el corcho.

8.- Si el tapón se rompe, agujeree el corcho con una aguja u otro objeto punzante y fino para que pueda escapar un poco de gas y recurra -con precauciones- a un sacacorchos.

9.- Evite el ruido en el descorche, cuanto menos ruido haga mejor. La elegancia del descorche de un vino espumoso consiste en retener el corcho hasta el último momento, evitando que el corcho 'eclosione' y haga ruido, a fin de que tan sólo deje escapar un 'suspiro de placer'.

10.- Recuerde tener una copa cerca para llenarla de inmediato si el vino comienza a derramarse. Para que la espuma sea más persistente y el vino se mantenga fresco, conviene enfriar previamente las copas poniéndolas un rato en hielo.