vinetur

5 consejos para guardar las botellas de vino en casa

Trucos que te ayudarán a cuidar y conservar mejor el vino en tu hogar

miércoles 19 de octubre de 2016



¿Colocar la botella de vino de pie o en horizontal? ¿Con luz natural o a oscuras?

Muchas son las preguntas que se hacen a menudo los consumidores de vinos en el hogar. Los expertos de Wine at Home, especialistas en el almacenamiento y conservación de vinos, nos dan a continuación cinco consejos para conservar las

botellas que tienes en casa.

1.- ¿EN LA COCINA O EN EL SALÓN?



La temperatura ideal para conservar una botella es siempre inferior a 15ºC. Si nos pasamos, aumenta la actividad microbiana y los componentes del vino se alteran. El peor enemigo de una botella es un cambio brusco de temperatura. Hay que mantenerlas en un lugar fresco, bien ventilado, con una humedad de entre el 60% y el 70% y sin oscilaciones térmicas importantes. El sitio ideal es una cava climatizada de almacenamiento en casa, que permite mantener temperaturas ajustadas y constantes.

2.- CUESTIÓN DE POSTURA



Si el vino se va a consumir de inmediato (dentro del siguiente mes) puede guardarse en posición vertical. Si el vino no se va a consumir de inmediato debe estar en contacto con el corcho, en posición horizontal. Busca una superficie plana y coloca las botellas en fila, tumbadas. Si el vino es blanco o cava y el tapón es de plástico, puede estar de pie varios meses.

3.- MEJOR A OSCURAS



La mayoría de los vinos están embotellados con cristal verde oscuro. Sobre todo, los tintos. ¿La razón? La luz no es amiga de la buena conservación. En el caso de los blancos y los rosados, que se vea el color se valora mucho desde el punto de vista del marketing, por eso no se embotellan con vidrios opacos. Para este tipo de vinos es aún más importante la oscuridad y los lugares poco iluminados.

4.- ¿QUÉ HACER CON UNA BOTELLA ABIERTA?



El perfil del consumidor de vino en España es un hombre, urbanita y atento a las tendencias, según el Observatorio Español del Mercado del Vino. Este tipo de consumidor, solo o en pareja, no siempre se acaba una botella cuando la abre. Cuando esto pasa (se queda el vino abierto en casa), hazte con un sistema de cierre al vacío: un tapón de este tipo evita el contacto con el aire y, por tanto, la oxidación. Los vinos jóvenes soportan mejor el contacto con el aire que los viejos. Los blancos y rosados suelen ser especialmente sensibles. Si no mantenemos el vacío dentro de la botella, el vino se estropeará en cuestión de horas. Los vinos abiertos, pero bien cerrados y guardados en la nevera, aguantan varios días.

5.- EL MITO DE LA CUCHARILLA



Usar una cucharilla a modo de protección, para evitar que se escape el gas, en una botella de vino espumoso (Cava o Champagne) abierta, es simplemente una leyenda urbana, un mito sin fundamento. Lo cierto es que no hay ningún motivo científico para que esto funcione. Lo mejor para evitar la pérdida de carbónico es tapar la botella de espumoso, guardarla en la nevera y consumirlo antes de las 24 horas siguientes.