vinetur

¿A qué temperatura se toma el vino?

Consejos para beber cada tipo de vino a la temperatura idónea y disfrutar plenamente del sabor

lunes 1 de agosto de 2016



Muy posiblemente el factor que más afecta cómo percibimos el vino es la temperatura a la que lo bebamos.

Un vino demasiado frío parecerá siempre carente de aromas y sabores ya que las sustancias aromáticas en él no alcanzan la temperatura necesaria para volatizarse y ser percibidas por nuestro aparato olfativo.

Un vino demasiado caliente en cambio, resultará alcohólico, ya que el alcohol se volatiza en cantidades más grandes a medida que aumenta la temperatura, tapando el resto de los aromas.

La temperatura ideal para beber un vino depende en gran medida del tipo de vino, también influye el gusto personal y en menor grado la estación del año y la temperatura ambiente.



Los vinos blancos secos se disfrutan mejor fríos. Como regla general vamos a decir que es recomendable beberlos a una temperatura de entre 8 y 12 ºC, aproximadamente la que tiene una botella antes de sacarla de la nevera.

Sin embargo, algunos pueden preferir beberlos aún más fríos, sobre todo los días de calor. Algunos catadores recomiendan beber los vinos blancos más complejos, críados en madera, a temperaturas próximas a las más altas del rango, es decir cerca de los 12ºC. Por el contrario sugieren beber los vinos "más simples" a temperaturas óptimas a las más bajas del rango, es decir cerca de los 8ºC. De cualquier manera esto es más bien una cuestión de gustos.



Los vinos rosados se disfrutan mejor a temperaturas similares a las de los vinos blancos secos. Cuando se sirven como aperitivos, las temperaturas más frías pueden ser preferibles, en cambio para acompañas comidas puede ser recomendable servirlos a una temperatura unos pocos grados más altas aunque no por encima de los 14ºC.

Los vinos tintos secos se disfrutan mejor frescos. Cómo regla general se recomienda beberlos entre 14 y 18ºC. Un truco: para saber si un tinto está a una correcta temperatura para ser servido se debe sentir el vidrio de la botella frío cuando lo tocamos.

La temperatura adecuada para consumir un vino se alcanza guardando el vino en la nevera durante media hora antes de servirlo.

Algunos catadores recomiendan beber los vinos tintos más complejos, o con crianza en madera, a temperaturas próximas a las más altas del rango, es decir 18ºC. Y los más "simples" a las más bajas, 14ºC., nuevamente esto es una cuestión de gustos.



Los vinos dulces sin fortificar se disfrutan óptimamente fríos, a temperaturas altas pueden resultar empalagosos. Un rango aproximado de temperaturas razonables para los vinos dulces es de entre 7 y 14ºC. Sugerimos un rango relativamente amplio, porque aquí suele haber menos consenso que respecto de los vinos secos, en consecuencia el gusto de quién bebe el vino cobra un papel preponderante.

Los vinos fortificados, tanto secos como dulces, se beben frescos entre 10 y 14ºC, sin embargo algunos recomiendan beber los vinos fortificados dulces tintos, particularmente complejos, como los Oportos de grandes añadas, a temperaturas más altas, similares a la de los vinos tintos, entre 16 y 18ºC.

Los espumosos es recomendables beberlos fríos, entre 7 y 10ºC. Los más complejos se beben cerca de los 10ºC. A grandes rasgos, los espumosos están a buena temperatura si se mantienen dentro de la nevera o en una cubitera con agua fría y hielo.



Muchas veces y sobre todo en verano es conveniente servir los vinos dos o tres grados por debajo de su temperatura ideal. Así como los vinos tienen a calentarse rápidamente en la copa alcanzarán su temperatura ideal, o la favorita de quién los bebe, al poco tiempo de servidos.

Las cubiteras son muy útiles o efectivas para enfriar botellas de vino. A fin de que el frío se transmita eficazmente a la botella, ésta debe estar sumergida hasta por encima de la mitad de su altura total en agua fría a la que se le agrega abundante hielo. El hielo sólo sin agua es menos eficaz y tarda mucho más en transmitir el frío a la botella.

También es recomendable saber que el uso de las cubiteras no está limitado para los vinos blancos, rosados y espumosos; si en el restaurante nos sirven un vino tinto y al tocar la botella el vidrio no está frío, no sintamos vergüenza en solicitar una cubitera con agua y abundante hielo. Más bien al revés, un restaurante no debería servir un vino tinto a una temperatura excesiva. Por otro lado, la temperatura además es muy fácil de controlar con una cubitera, mediante el simple acto de introducir o sacar la botella según nos resulte conveniente.