vinetur

7 consejos para elegir un vino en el supermercado

Consejos para ir al 'super' y elegir el vino perfecto para cada ocasión

martes 2 de agosto de 2016

ESCRITO POR ANIA SMOLEC



Caminando por el pasillo de los vinos en el supermercado, usted encuentra botellas de distintos precios, regiones y cepas. ¡Es muy fácil perderse! Pero con nuestros consejos usted podrá elegir el vino perfecto para cada ocasión de consumo

1. ¿Qué vinos se pueden encontrar en un supermercado?

Usted puede comprar su vino favorito en vinotecas, tiendas especializadas, sitios online, incluso directamente de algunos productores o distribuidores

Pero, la verdad, habitualmente adquirimos muchos vinos en supermercados.

Por eso es muy importante saber cuál es la mejor oferta disponible y los tipos de consumo. Allí podemos buscar vinos para el día a día y ocasiones especiales o festivas, pero por lo general los vinos íconos, vinos de guarda o algunas cosechas antiguas, los adquirimos en tiendas con un mayor grado de especialización.

El rango de precio de los vinos disponibles en supermercados va desde varietales hasta vinos premium. En algunos supermercados más especializados, que incluyen en su oferta productos gourmet, usted también puede encontrar vinos súper premium y con un mayor grado de selección.



2. ¿Cómo están organizados los vinos en un supermercado?

Deténgase varios minutos para orientarse y observar, recuerde que comprar vino requiere de tiempo.

Los pasillos de vinos en supermercados se organizan de varias maneras. A veces los vinos están agrupados por el nombre del productor. Otras veces por estilo y región, en otras ocasiones por variedades de uvas. Siempre es mejor investigar un poco antes de perderse en este bosque de ofertas.

3. ¿Para qué tipo de comida o evento usted necesita el vino?

Usted puede haber notado que la mayoría de las veces las etiquetas de los vinos recomiendan alimentos o platos con cuales servirlos.

Lo usual es acudir al supermercado y tener en mente una comida y luego elegir el vino apropiado para la ocasión.

En pocas palabras, si se enfrenta a la decisión de qué vino poner en su cesta, por favor primero considere su plato, el método de cocción y los condimentas predominantes de su receta. Le invitamos a revisar nuestros textos sobre maridajes de vino y comida. Le aseguramos que pueden servirle como fuente de inspiración.



4. Conozca un poco el vino

Si le gusta el vino y disfruta sus distintos estilos, le recomendamos profundizar un poco en el tema en sitios web, wine blogs o guías.

No se asuste con el vocabulario muy especializado. Cada fuente es valiosa. También puede descargar una app para su teléfono que lo apoye en su decisión de compra y le permita llevar un registro de qué vinos le han gustado.

En esta sección sobre el aprendizaje en vinos ofrecemos mucha información y temas para moverse en el mundo del vino.

Una buena forma de aprender es escribir, considere empezar a escribir en un blog todas sus observaciones sobre los vinos que ha degustado. Es el método más seguro y rápido para definir sus preferencias y terminar eligiendo un vino como un profesional.

5. Lea la etiqueta

La etiqueta entrega muchas informaciones útiles sobre el vino. Primero fíjese en la variedad o mezclas de variedades de uvas que componen el vino.

La uva nos habla de cierto estilo y los aromas que podemos esperar. Por ejemplo, si se trata de un blanco Sauvignon Blanc, hallamos notas cítricas, de manzana verde y hierbas frescas. Pero si el vino es un blanco Pinot Gris, seguramente aparecerán aromas de melocotón, frutos tropicales e incluso notas de flores blancas.

También el nombre de la bodega o región nos ofrece una aproximación de qué tipo de vino se encuentra en la botella.

Otra importante información es el nivel del alcohol, que es asociado con el cuerpo del vino. Si el vino tiene entre 11,5º y 12º de alcohol significa que es un vino ligero; si tiene ente 12º y 14º es un vino de cuerpo medio; y si tiene más de 14º es un vino potente.

6. Mire la cosecha

Fíjese bien en las cosechas. No hay dos añadas iguales. Cada viñedo tiene sus parámetros constantes, como ubicación geográfica y tipo de suelo, pero los cambios de temperatura, las precipitaciones, el número de días con sol, las heladas y los vientos, influyen en la calidad de la uva durante la vendimia y finalmente en el vino.

La mayoría de los vinos en los supermercados son para el disfrute inmediato, por lo que suelen ser jóvenes. Usted los debe consumir jóvenes y frescos. En muchos supermercados, los vinos reserva o de mayor calidad se destacan en estantes esepciales.

Recomendación: A veces se pueden encontrar varias cosechas de un mismo vino uno al lado del otro en el supermercado. Incluso puede encontrar botellas antiguas de grandes años que por el desconocimiento de otros consumidores al presentar una apariencia

más vieja, no han sido comprados pero se trata de verdaderas tesoros, y por el mismo precio.

Le invito a investigar en el supermercado, experimentar y comprar diferentes cosechas de un mismo vino. Imagínese lo divertido. Una simple cena con invitados podría convertirse en una gran cata vertical, y por muy poco coste.



7. Juegue, pruebe, varíe

Simplemente salga de su zona de confort y pruebe varios vinos. Un vino diferente para cada noche, ¿por qué no? Piense en su menú. Siempre nos esforzamos para conseguir algo un poco diferente para la cena, incluso si comemos pollo: pollo asado, ensalada de pollo fría o pollo arvejado. El vino puede ayudar a que cada comida sea diferente y un poco especial.

Estoy segura de que usted está familiarizado con los vinos de siempre, pero a veces merece la pena probar algo nuevo y no tan conocido que localice en esa estantería en la que pocos se detienen.

Últimamente algunos supermercados se toman el tema del vino seriamente y ofrecen excelentes selecciones y servicio de expertos. A partir de ahora observe y siga sus preferencias e instinto. Pasee por los pasillos del supermercado sintiéndose como un experto y dedíquele tiempo, seguro que nunca ir al 'super' ha sido tan divertido.