vinetur

6 métodos para enfriar rápidamente el vino

Te mostramos las formas más fáciles y originales de enfriar el vino cuando dispones de pocos minutos

lunes 14 de agosto de 2017



Ya están aquí los días de mucho calor y con ellos ganas de bebidas más frías y refrescantes. Pero ¿has olvidado enfriar las botellas? ¿qué puedes hacer?

Tranquilo, sabemos que es terrible pero antes de tirarte por la ventana lee los siguientes trucos que te permitirán disfrutar de un buen vino a la temperatura más apropiada a estos días de calor y en pocos minutos.

Además, alguno de estos trucos no estropearán la calidad del vino en absoluto. Y cuando se trata de una emergencia siempre son bienvenidas las soluciones.

Método 1. El sistema tradicional.

Introduce en una cubitera abundantes cubitos de hielo, agua fría y la botella que deseas enfriar. Deja reposar 15 minutos. Si deseas acelerar más el proceso, disuelve bastante sal en el agua y a continuación añádela a la cubitera. La sal disuelta en el agua servirá para aumentar la transmisión del frío sólido-líquido, es decir bajará antes la temperatura del agua.

Método 2. El papel mojado.

Igual de efectivo y rápido que el sistema anterior, si no disponemos de hielo, este método permite enfriar el vino igual de rápido pero de manera aún más sencilla. Simplemente envuelve tu botella en abundante papel de cocina y mójala (el agua facilitará el agarre del papel al vidrio), introduce la botella envuelta en papel mojado en el congelador durante 10-15 minutos (no más) y listo.

Los expertos afirman que el método 1 es mejor que el 2, ya que éste último puede reducir la calidad del vino pero, salvo que seas un experto sumiller en análisis sensorial de vinos, no notarás la diferencia de sabor entre ambos métodos. Ten en cuenta que actualmente los modernos sistemas de elaboración permiten una perfecta estabilización del vino. Eso sí, enfría con este método siempre botellas cerradas.

Una opción alternativa, como puedes ver en el vídeo superior, es emplear una toalla mojada o paño de cocina en lugar de papel. El resultado final será exactamente el mismo.

Método 3. Las uvas congeladas.

Es uno de los sistemas que más rápido te permitirán enfriar el vino, pero requiere de cierta previsión. Consiste en guardar en un táper uvas sueltas, limpias y secas que dejaremos en el congelador para este tipo de ocasiones. Cuando necesites enfriar rápidamente un vino, simplemente introduce un par de uvas en tu copa y en un par de minutos estará frío. No es necesario retirar las uvas. Este sistema, al no pasar agua al vino, preserva en buena medida su sabor. Alternativamente existen a la venta accesorio elaborados en acero, con forma de cubitos, que permiten un efecto similar.

Método 4. El té inglés.

Consiste en introducir un poco de hielo en una bolsita para alimentos pequeña, cerrarla e introducirla en la copa un par de minutos, moviéndola de vez en cuando arriba y abajo. Un sistema rápido pero bastante engorroso y poco práctico. No transfiere agua al vino, pero puede alterar su sabor por el contacto con el plástico.

Metodo 5. Vino con hielo.

Si eres de mente abierta, te gusta romper moldes, y estás harto de las conservadoras y herméticas tradiciones del vino, quizá este método sea para ti. Como en muchas otras bebidas, consiste simplemente en añadir cubitos de hielo al vino. Es el sistema más rápido de todos, y cada vez más de moda en hostelería, especialmente entre gente joven. Sin embargo, es importante advertir que altera totalmente el sabor original del vino, al mezclarse con el agua del hielo.

Método 6. Método del vino en bolsa



Es un sistema poco recomendado, porque es muy engorroso y altera bastante el sabor del vino. Sin embargo, ahí lo dejamos. Consiste en introducir el vino en una bolsa especial para alimentos, que permitan un sellado lo más hermético posible, y aplicar sobre ella el método 1 anterior. Es decir introducirla en agua con hielo. Quizá la única utilidad de este método sería para botellas de vino ya abiertas.