vinetur

7 creencias sobre el vino que no son del todo verdaderas

Hay algunas afirmaciones, con referencia al mundo del vino, que de forma general se tienen por ciertas y no lo son tanto

jueves 1 de febrero de 2018

ESCRITO POR VICENTE VIDA LANZAS

¿Sabrías, por ejemplo, cuál es la característica común a los vinos de calidad?

La verdad es, que detrás de ellas hay una parte de verdad o alguna historia que ha hecho que se extiendan y formen parte de la "sabiduría popular".

En el artículo de hoy me gustaría compartir contigo algunas de estas "verdades" y contarte en que están basadas o que historias les hacen referencia.

1. El vino tinto se sirve a temperatura ambiente



La cultura del vino en España está muy influenciada por la francesa y algo de esto hay detrás de esto de que el vino hay que servirlo a la temperatura del sitio en que se bebe.

Piensa que en Francia hay una costumbre extendida entre los aficionados de tener una pequeña bodega para consumo propio en el sótano, lugar que no suele tener calefacción. Puede llegar, por lo tanto, a temperaturas bastante bajas.

Antes de servir el vino, que puede estar a seis o siete grados, se deja un tiempo en la habitación para que alcance los 17º o 18º. Una temperatura, que es la óptima para disfrutarlo.

Piensa tú ahora en un verano en Andalucía y si te beberías un tinto a 40º.

Sería la única ocasión en que estaría justificado llamarle caldo.

2. Los rosados son vinos para principiantes



Estos vinos son tenidos como "menores" por ser habitualmente vinos muy afrutados y fáciles de beber. Hay quien incluso los tiene como "vinos para mujeres". Lo que es, dicho sea de paso, una soberana tontería.

A mí me encanta este tipo de vinos, que he disfrutado de forma especial. Se están haciendo rosados fantásticos en Navarra, en el Bierzo, en el Penedés y en muchas otras denominaciones de origen.

No tengo absolutamente nada que objetar a los típicos rosados con color de piel de cebolla, que me han aliviado más de una tarde calurosa. Vinos que bien hechos con un cuerpo y acidez suficientes, son realmente fáciles de disfrutar. Dicho sea como un gran elogio.

Pero a los defensores de esta afirmación de vinos para principiantes, les animaría a probar un clarete del Bierzo o del Priorato. Vinos serios y con raza, que no sugeriría yo a quien esté iniciándose y no los conozca.

No hablaría yo tanto de vinos para no iniciados.

3. Los vinos blancos se beben muy fríos



La temperatura de servicio del vino es un tema al que hay que darle una importancia suficiente.

De ella depende como el vino se porte al olerlo y al beberlo. Piensa que el sabor del vino depende de las sustancias aromáticas que se evaporan con la temperatura.

¿Por qué recomiendan algunos beber los blancos muy fríos?

Sencillamente porque de esa manera hay menos aromas, lo que es muy interesante en el caso de que el vino no sea muy bueno y sea mejor esconderlos.

Para disfrutar de un buen blanco, sin embargo, nada mejor que tenerlo fresco, pero sin pasarse. Sobre los diez grados es una temperatura magnífica, para que el vino se pueda expresar con soltura y nos refresque, que tampoco está mal.

4. Oler el corcho te da pistas sobre el estado del vino



Hay un defecto de los vinos, el TCA, comúnmente conocido como "olor a corcho", que es debido a una contaminación del cierre de la botella.

Normalmente se detecta por tener el vino olor como de cartón mojado y muy poca presencia en la boca.

Este defecto afecta aproximadamente a un 3% de las botellas de vino. Es difícil de prever y no depende de la calidad del vino.

Sin embargo, aun cuando el vino esté contaminado con TCA, oler el corcho es una tontería. Olerá a eso, a corcho. El defecto se detecta oliendo el vino.

5. Los vinos mejoran con el tiempo



La afirmación sería completamente correcta si la modificamos ligeramente, para leer algunos buenos vinos mejoran con el tiempo.

Para que un vino tenga capacidad de evolución, debe tener al menos dos características: buena acidez y suficiente tanicidad.

En un ambiente ácido, las bacterias que provocarían una mala evolución del vino no pueden sobrevivir. Está claro que esto hace que el vino tenga una cierta capacidad de mejora en el tiempo. La intensidad frutal es también importante, ya que esta disminuirá con el tiempo. Si tenemos un vino ácido, pero flojo, mala evolución va a tener.

Lo mismo pasa con la tanicidad (amargor y aspereza) del vino. Si no la hay, el vino al criarse en barrica va a ir quedando cada vez más deslavazado e insulso.

Los vinos jóvenes, como norma general, son para disfrutarlos en el año o como mucho en el siguiente, para que no hayan perdido su vivacidad.

6. Los cavas son para los postres



Cuando yo era chaval, hace ya algunos años, en casa se tomaba cava en Navidad. Normalmente no era de muy buena calidad y casi siempre semiseco.

Creo que mi casa no era la única. El cava se bebía para brindar en las campanadas y tomar con turrones y mazapanes. Para eso este vino dulzón no iba del todo mal.

Sin embargo, piensa ahora en uno de los buenos cavas que podemos disfrutar hoy día. Uno extra brut, por ejemplo.

¿Lo tomarías con turrón? Yo desde luego lo prefiero para acompañar un buen arroz. ¿No te parece?

7. Hay vinos de reserva buenos por menos de cinco euros



Ojalá los hubiera, pero me temo que es imposible. Sencillamente no salen las cuentas.

Piensa que un vino de reserva es un producto que ha tenido un proceso de elaboración de al menos tres años y que los costes fijos están alrededor de los tres euros, para poder contar con uva con un mínimo de calidad.

Después tienes que aplicar el IVA, los beneficios del elaborador, del distribuidor y de la tienda.

Como te decía el precio de una botella de vino de calidad es imposible que caiga por debajo de los cinco euros, salvo ofertas puntuales o liquidación de stocks, por supuesto.

Hasta aquí hemos llegado en esta primera "pulverización" de mitos del vino. Estaría encantado si compartes alguno que conozcas o si quieres contar tu punto de vista sobre alguno de los que he incluido.

Por cierto, ¿sabes ya cuál es la característica común a los vinos de calidad?