vinetur

4 Consejos (necesarios) para beber vinos en verano

Con estos simples consejos sabrás elegir y disfrutar del vino en verano

martes 17 de agosto de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para potenciar el disfrute del vino en el verano es realmente necesario tener en cuenta la temperatura de servicio del vino. Ya que, más allá que algunas reglas o consejos generales, con la presencia de altas temperaturas muchas veces es recomendable ajustar un poco las temperaturas para cuidar el vino y, sobre todo el disfrute.

1. Beber a bajas temperaturas de servicio.

Los maridajes de estación hablan justamente de este tipo de elecciones: preparaciones frescas o frías en el verano acompañadas con vinos que sean servidos a bajas temperaturas. Así que si estás en la playa o en un bar exigí que se respete la temperatura de servicio. El vino blanco, rosado o espumoso debería estar conservado en una cava o refrigeradora a bajas temperaturas. Y para mantener la temperatura durante todo el servicio deberían siempre acercar a la mesa una frappera o balde con hielo para que las bajas temperaturas se conserven pese al calor del ambiente.



2. Elegir vinos ligeros.

Con el calor el cuerpo siempre estará más proclive a recibir bebidas y alimentos contrapuestos a la temperatura del ambiente. Motivo por el cual los vinos más frescos y ligeros son los ideales para el verano. Blancos, rosados, espumosos y tintos jóvenes son los aliados del verano. Un consejo: los tintos los podemos refrescar un poco más para evitar que el alcohol sea la primera sensación que percibamos tanto en nariz como en boca. Siempre es preferible servir el vino un poco más fresco que cálido.



3. Elegir vinos con refrescante acidez.

La acidez del vino blanco joven es la espina dorsal. Es el alma de cada botella. Es lo que hará que podamos no solo refrescarnos en el verano, sino que además será el sostén del maridaje que elijamos. ¡Recordemos siempre que un vino blanco sin acidez es un vino sin vida! Para que un vino blanco, y también rosados y espumosos, se puedan lucir en nuestras copas la acidez debe estar siempre presente.



4. Elegir vinos con graduaciones alcohólicas medias o bajas.

En el frente o en la contraetiqueta de cada vino que elijamos es obligatorio exhibir la graduación alcohólica. En verano es ideal elegir vinos que no sean tan alcohólicos para no favorecer la deshidratación. Más allá de este consejo, siempre es indispensable beber dos copas de agua por cada copa de vino. Ya que como dijimos recién cuando bebemos vino (o cualquier bebida alcohólica) nos vamos a deshidratar al sumar alcohol a nuestro cuerpo, por eso cada vez que pedimos una botella de vino siempre deberíamos pedir una botella de agua para cuidarnos y poder disfrutar el vino.

QUÉ VINO ELEGIR EN VERANO



Vinos blancos

- Cuidar siempre la temperatura de servicio para que resalte la acidez y aplaque las sensaciones cálidas del alcohol.
- Temperatura de servicio: 7 a 9 grados.
- Maridaje: ideales para acompañar ensalada con mariscos o pescados grillados.

Vinos espumosos

- Se suman las burbujas que aportan un toque de frescura extra a la acidez.
- Temperatura de servicio: 6 a 8 grados.
- Maridaje: ideales con bocados frescos, mousses o patés.

Vinos rosados

- Clásicos en esta época del año. Frescos como los blancos pero con destellos de los tintos.
- Temperatura de servicio: 10 a 12 grados.
- Maridaje: ideales con carnes blancas, quesos suaves, ensaladas y sushi.

Vinos tintos jóvenes

- Idealmente sin paso por barricas de roble.
- Temperatura de servicio: 14 grados.
- Maridaje: ideales para acompañar carnes rojas y quesos sazonados.