vinetur

La temperatura del vino en verano

viernes 2 de agosto de 2013

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Aunque parezca un elemento secundario, la temperatura de los vinos a la hora de servirlos es fundamental. Gracias a este factor potenciaremos tanto sus efectos olfativos como gustativos. Básicamente se busca un equilibrio entre el cuerpo, la estructura, la acidez, el dulzor, los aromas y el poder alcohólico.

¿Cuál es la temperatura ideal?

- Si tenemos un vino blanco joven, deberíamos servirlo entre 7 y 10º. Una mayor temperatura resaltaría los aromas fermentativos y el grado de alcohol. Una temperatura inferior provocaría un sabor insípido y reduciría los aromas.

- Un rosado debemos servirlo entre 10 y 12º, pues es la temperatura que mantiene los aromas de la crianza.

- El vino tinto vamos a dividirlo en tres tipos: joven, de crianza y de reserva.

El tinto joven es preferible servirlo entre 12 y 15º. Esta temperatura respeta los caracteres de los tintos afrutados y potencia su frescura.

Para el tinto de crianza lo ideal son 14 y 17º, pues es la mejor temperatura para no mermar su carácter frutal y su compleja crianza.

El tinto de reserva se debe servir entre 17 y 18º. Una temperatura que sobrepase estos niveles no permitirá apreciar los aromas terciarios de oxidación y reducción originados en la crianza. Además el alcohol sería potenciado en la nariz pudiendo provocar un desagradable regusto picante y escondiendo los sabores y aromas complejos de su envejecimiento.

Cómo conseguirla

La temperatura ideal se consigue de forma gradual, a los vinos no les gustan los cambios bruscos de temperatura. No debemos, por tanto, meter el vino en el congelador.

Si se trata de un blanco, rosado o cava, hay que ponerlo en la nevera unas horas antes de servirlo.

En la mesa, la mejor opción para conservarlo fresco es una cubitera con agua y hielo.