vinetur

¿Conoces las 8 maneras de conservar los vinos?

miércoles 30 de julio de 2014

ESCRITO POR VINOANUNCIOS.COM

8 CONSEJOS PARA CONSERVAR LOS VINOS

Sigue estas recomendaciones para mantener tus vinos en óptimas condiciones. Así podrás disfrutarlos en cualquier ocasión.

Asegúrate de guardar tus vinos en óptimas condiciones.



Si eres de las personas que disfrutan un buen vino , hay algunos consejos que te podrían servir para preservar su sabor y que no se eche a perder a causa de un descuido.

Los resumiremos en 8 puntos :

Primero : guarda las botellas en un lugar fresco, bien ventilado y que no tenga cambios bruscos de temperatura, ya que de lo contrario el PH del vino se incrementará y esto hará que el vino varíe en sabor y textura.

Segundo : deben estar alejados de la luz directa, lejos de olores penetrantes, porque la luz acelera la maduración del vino y los olores podría decirse que traspasan en vidrio y todo esto afecta en el olor y sabor . Es importante que el lugar de almacenamiento tenga cierta humedad, para que el corcho no se seque mucho y se vuelva poroso.

Tercero : las botellas deben estar en posición horizontal para que su contenido esté en contacto con el corcho y que de esta forma éste se mantenga húmedo, impidiendo que entre aire desde el exterior o que se filtre el vino. Excepto los licorosos, que deben ir siempre parados, los espumantes pueden ir echados o parados pues esto no los afecta.

Cuarto : no es recomendable guardar mucho tiempo el vino blanco porque lo ideal es beberlo joven. No es el caso del rosado y los vinos dulces porque estos suelen durar más que los secos, excepto raras ocasiones.

Quinto : para saber qué vinos guardar y cuáles no, puedes guiarte por el precio, por ejemplo, los vinos baratos son para tomar en el momento, pero toma en cuenta que los que son carísimos ya fueron guardados por la bodega y están listos para su consumo.

Sexto : vinoanuncios.com aconseja que, para convertirte en un conocedor de vinos, una buena opción es comprar varias botellas del mismo vino y abrirlas en diferentes momentos o años, para aprender directamente qué pasa y cómo evolucionan los vinos a través de su degustación.

Séptimo : cuando la botella es muy grande, mas tardará en madurar el vino, tal es el caso de magnum y doble magnum.

Octavo : cuando el vino estuvo almacenado mucho tiempo suele sedimentarse, en este caso hay que decantarlo antes de servir, esto quiere decir que debes trasladar el vino

de la botella a otro recipiente para mejorar su aspecto.
Si sigues estos consejos te aseguro que los vinos que compres te durarán más tiempo sin variar en sabor y olor.

Uno de ellos comprarse una nevera o vinoteca