vinetur

¿Cuál es el tiempo óptimo de consumo del vino?

Eso de que “con los años mejoras, como el vino” es un buen piropo, pero no siempre es acertado si al vino nos referimos. Guardar cosas no es sinónimo de mejorarlas

martes 12 de noviembre de 2019

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



El baremo de vida del vino puede variar en función de muchos parámetros y que, normalmente, tiene mucho que ver con las decisiones que se toman antes de que este "hecho". Esa curva de expresión, ese momento óptimo se ve alterado, mermado o

potenciado por otros parámetros como la temperatura o las condiciones de conservación entre otras circunstancias. De esta manera y como todo en la vida, también en esa curva, todo lo que sube, baja.

La añada, el momento de la vendimia, la variedad, la crianza... hay tantas cosas que hacen que algunos vinos se conviertan en grandes vinos y aguanten en óptimas condiciones entre 30 y 50 años... De hecho, algunos, no están "buenos" hasta que no han pasado 15 o 20 años. Casi nada.



Y si hablamos de ciertos vinos generosos como los de Jerez o los de Oporto podemos llegar a los 100 años y beber ciertas joyas que son para llorar de emoción, en el buen sentido de la expresión.

Pero todo esto solo está al alcance de muy pocos por los precios y el resto de los mortales debemos conocer ciertos datos para saber la duración de los vinos de consumo más frecuente.

Los blancos con crianza pueden oscilar entre los 3 y los 5 años por regla general

---

Los vinos jóvenes, como su nombre indica, se deben beber en el año inmediato a su embotellado. Esto no es una regla absoluta. Podemos encontrar vinos rosados que aguantan solo unos meses y otros un año y medio o dos. Blancos que están muy ricos con casi dos años y tintos que pueden aguantar incluso un poco más, aunque algunas veces tengan una pequeña trampa en forma de crianza que no siempre anuncian. Lo que no te pueden decir es que un vino joven cuando han pasado 3 años ya es un reserva (que eso aun pasa en muchos sitios). Tarjeta roja directa.

Los blancos con crianza pueden oscilar entre los 3 y los 5 años por regla general pero claro, depende de que blancos y de que crianza, porque tomarte ciertos blancos con mas de 20 años y que te pongan la carne de gallina es una experiencia maravillosa. La acidez es la madre del cordero. Hay que romper de una vez esa idea de que los blancos no aguantan y se deben beber pronto. Ni hablar.

Algunos crianzas están entre los 3 y 5 años. Si llevan el nombre reserva o gran reserva, esto puede variar entre 5 y 15 años

---

En lo tintos los tiempos son muy volubles. Algunos crianzas están entre los 3 y 5 años. Si llevan el nombre reserva o gran reserva, esto puede variar entre 5 y 15 años. Y los grandes o muy grandes, mucho más como hemos dicho al principio.



Los espumosos, dependiendo del tiempo de segunda fermentación y de la calidad de la uva, pueden ir desde 2 años a partir del degüelle a multiplicarse muy mucho en grandes y largas crianzas. Y dejarme los generosos no es casualidad ya que son vinos casi "eternos" en el sentido figurado de la palabra.

Pero el tema del tiempo también tiene que ver con la duración una vez abierto. Y eso puede oscilar entre horas y un par de días en vinos tranquilos. Horas en espumosos (por cierto, lo de la cucharita es un mito) y varios días en generosos. Pero la mejor recomendación, dentro de la moderación por supuesto, es acabarse la botella una vez abierta.