vinetur

8 Consejos para elegir la botella de vino adecuada

miércoles 8 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Vamos a comprar un vino a una vinoteca o al supermercado (con estantes repletos de botellas).

¿Cual elegimos?



Podemos optar por elegir una determinada D.O, variedad, o un vino que sepamos que nos gusta. En las vinotecas siempres puedes pedir consejo a un experto y dejarte sorprender.

Lo más divertido del mundo del vino es experimentar y aprender. Así que mi consejo es que intentemos probar nuevos vinos siempre que podamos.

Te paras frente al estante del vino que buscas. ¿Qué botella escoges?

1 Mira el tapón. Si la botella tiene tapón de corcho es importante que esté almacenada de forma horizontal, ya que el corcho se mantiene húmedo y evita que se oxide el vino.

2 No cojas una botella que esté debajo de un foco de luz. Es posible que haya perdido su frescura y su fruta.

3 Si buscas un **vino blanco o rosado barato, elije las añadas actuales**.

4 Si la botella de vino que te gusta está en **oferta, pregunta por qué**, puede que tenga algún defecto.

5 Fijate en las añadas de los buenos vinos, ya que hay añadas muy buenas y otras menos buenas. Puedes buscar información por internet o preguntar en tu vinoteca de confianza.

6 Compra vinos embotellados lo más cerca posible al lugar donde se cultivaron las uvas. Hay muchos vinos que tienen una proporción de vino barato (que se vende a granel) y se embotella en otro país o continente.

7 Desconfía del exceso de marketing en la botella. Contraetiquetas con demasiada información del tipo " maridajes" puede deberse a que el vino tiene baja calidad.

8 Compra un vino que te haga feliz, compartelo, cátalo y disfrutalo.