vinetur

¿Cómo guardar un vino en casa?

martes 24 de marzo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Una vez que el vino sale de la bodega, hay que prestar atención en cómo guardarlo, para que podamos disfrutar del vino tal y como sus elaboradores lo concibieron.

La forma de almacenar un vino, va a depender en primer lugar de cuando lo queremos consumir.

Si acabamos de comprar un vino para consumirlo en los próximos días bastará con que tengamos cuidado con los picos de temperatura. Es decir, tendremos que evitar guardar el vino en lugares muy fríos (por debajo de los 8ºC) o en lugares demasiado cálidos (por encima de los 21ºC).



Reglas para el almacenaje de vinos

Si lo que queremos es guardar un vino en casa, porque creemos que va a evolucionar bien o simplemente porque nos apetece guardarlo para una ocasión especial tendremos que tener en cuenta las siguientes condiciones:

- **Luz**

Evitar la luz directa. Ésta puede hacer que los vinos envejezcan antes de tiempo.

- **Posición**

Guardar la botella en posición horizontal, para que el corcho este en contacto con el vino y se mantenga húmedo. Si el corcho se seca, se contrae y puede dejar pasar aire, oxidando el vino.

- **Temperatura**

Mantenerlo a una temperatura entre los 10ºC y los 14ºC. Hay que evitar las oscilaciones de temperatura, ya que pueden provocar cambios desagradables en el vino. Una temperatura demasiado cálida puede acelerar su evolución. Por el contrario, una temperatura demasiado fría puede provocar problemas de precipitación. Una buena alternativa, para la correcta evolución de los vinos son las neveras de vino.

Espero que os haya resultado útil y que os animéis a guardar diferentes vinos para ver su evolución.

Si os queréis poner en contacto conmigo me podeis escribir a perfectanino@gmail.com

¡Salud winefriends!