vinetur

¿A qué temperatura se sirve cada vino?

miércoles 25 de marzo de 2020

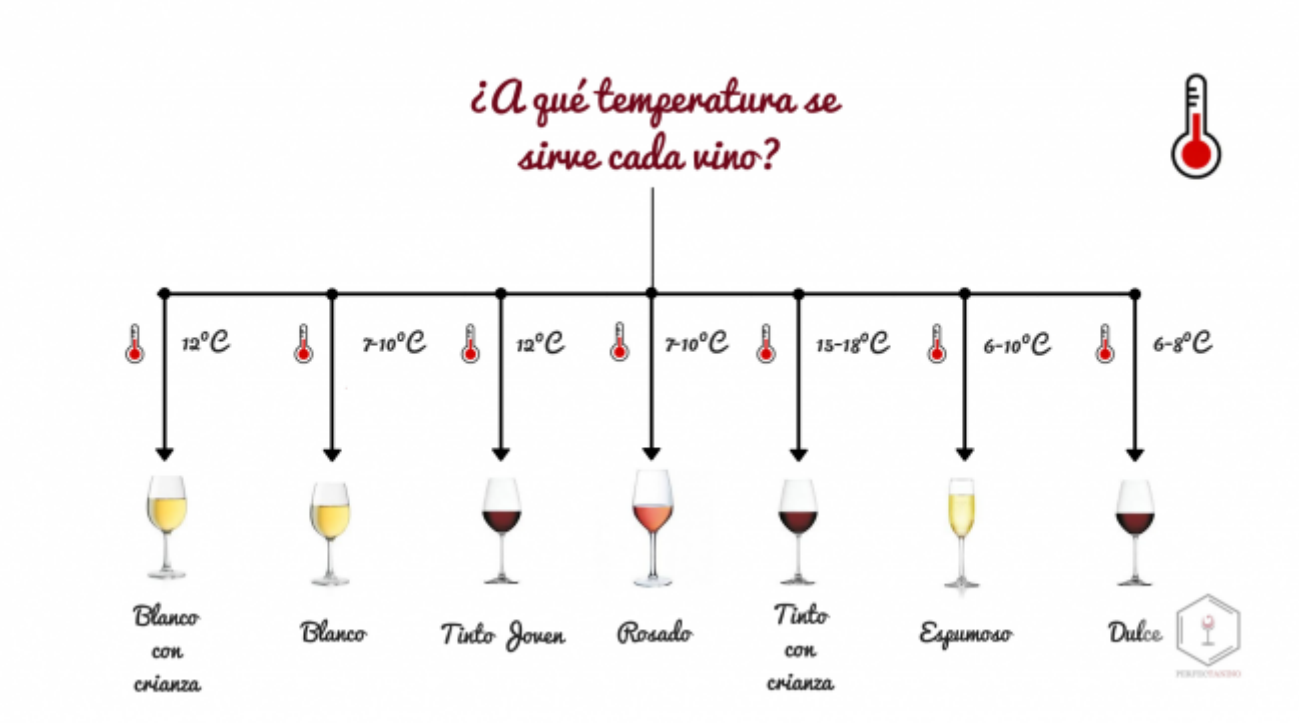
ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Para apreciar correctamente un vino es muy importante prestar atención a la temperatura de servicio. Una temperatura incorrecta puede hacer que el vino pierda su carácter.

Por ejemplo, si servimos un vino blanco ligero demasiado caliente, perderá su carácter refrescante. Por el contrario, si lo servimos demasiado frío, no se desprenderán todos sus aromas aromas y no podremos apreciarlo correctamente.

En el caso de los tintos sucede lo mismo. Si los servimos demasiado calientes acentuará el alcohol y nos parecerán excesivamente pesados. Si embargo, si los servimos demasiado fríos no se dependerán todos sus aromas.

En los espumosos las temperaturas demasiado altas harán que nos resulten empalagos.



Dependiendo del tipo de vino lo serviremos a una temperatura u otra.

- **Blanco fermentado o criado en barrica**: Suelen ser vinos con cuerpo medio o mucho cuerpo y con un alto potencial aromático. Lo ideal es servirlos ligeramente frescos, a unos **12ºC**
- **Blanco ligeros**: Hay que servirlos bien fríos, sacados directamente de nevera. Son vinos con carácter refrescante.La temperatura ideal es entre **7-10ºC**
- **Vinos rosado**: Se sirven fríos, entre **7-10°C**. Son vinos ligeros y frescos, y por tanto lo ideal es servirlos a baja temperatura para que no pierdan su frescura.
- **Vinos dulces**: Se sirven muy fríos, entre **6-8°C**. Es aconsejable mantenerlos en la cubitera con agua, hielo y sal o en un enfriador. Si se sirven demasiado calientes resultarán excesivamente empalagosos.
- **Vinos espumosos**: Se sirven muy fríos, entre **6-10ºC**. Lo mismo que con los vinos dulces, podemos mantenerlos en una cubierta con agua, huelo y sal.
- **Vinos tintos ligeros, jóvenes o con muy poco roble**: Se sirven ligeramente frescos, a unos **12°C**. Son vinos con muchos aromas primarios, que no necesitan de temperaturas altas para desprenderse.
- **Tinto con un nivel medio-alto de alcohol/tanino/cuerpo**: Se sirven a unos **15°C- 18°C**. Son vinos c on cuerpo medio-alto, y es importante que la temperatura no sea demasiado fría, para que podamos apreciar los aromas.

Como veis, la temperatura condiciona mucho el vino, y por tanto es un punto muy importante a tener en cuenta a la hora de disfrutar de una copa de vino. Esto son solo unas pautas, a la hora de beber un vino no hay nada escrito, por lo que también depende del gusto de cada uno. Lo importante es disfrutarlo.

¡Salud Winefriends!