vinetur

Pivot, lo último de Coravin

Disfrutar de un vino en su plenitud es algo que cualquier winelover desea. Ahora gracias a Pivot, el nuevo sistema de Coravin, esto es posible.

lunes 16 de noviembre de 2020

ESCRITO POR DAVID MANSO



Cuantas son las ocasiones en las que tras una comida o cena nos hemos visto con una botella a medio terminar. Otras, en las que recibimos una visita, abrimos un vino y tomamos un par de copas dejando el resto para esa misma noche o para el día

siguiente. O simplemente queremos abrir un vino para ir bebiéndonoslo durante la semana. Ante esta situación sólo teníamos una opción, la de ponerle el corcho y dejarlo en la nevera. Más no podíamos hacer.

Con esta solución, la de simplemente taparlo con el corcho, el vino empieza un proceso de deterioro (oxidación) como consecuencia del oxígeno que ha invadido el espacio que anteriormente ocupaba el vino servido. Desde ese mismo momento en el que el aire penetra en la botella, arranca el proceso haciendo que el vino empiece su deterioro y que ya no tiene vuelta atrás. Si os ha ocurrido, y seguro que sí, pasados unos días e incluso en algunos casos unas horas, notasteis que el vino ya no sabía igual, que había perdido en aromas y sabores, incluso en ciertas ocasiones se había vuelto más alcohólico. La oxidación ha machacado el vino. Ya no lo apreciamos igual que la anterior vez.

Para evitar esta situación nos llega Pivot, lo último de Coravin, una revolución en complementos para el disfrute y conservación del vino. Como buen amante del vino, al cual le gusta disfrutarlo en su plenitud, no he tardado en hacerme con uno de ellos. El sistema de conservación es básicamente el que Coravin utiliza en sus anteriores gamas de productos, donde el gas argón impide la presencia de oxigeno en la botella y así evitar la indeseada oxidación del vino. Además, por ser un gas inerte, evita que el vino se vea alterado tanto en aromas como en sabor. Gracias a su sencillo uso podemos servirnos un vino, o dos, y preservar el resto no servido en la propia botella en perfectas condiciones. Todo esto hasta un máximo de 30 días. De esta manera, y pasado el tiempo, poder disfrutar del vino y sus virtudes como si la botella estuviera recién abierta.



Y como el movimiento se demuestra andando... toca probarlo. Que mejor test que coger un vino, abrirlo, servirlo con Pivot, y probarlo, esperar unos días dejándolo en la nevera y volver a catarlo. La conclusión es que pasados unos días funciona, el vino se ha conservado y el argón ha preservado el vino perfectamente, sin mostrar síntomas de fatiga alguna, se ha mantenido perfectamente. Quiero aclararos que Coravin recomienda no excederse de los treinta días recomendados, para poder sobrepasar este tiempo debemos volver a recargar con gas para conseguir otros diez días más. Por otro lado, para guardar el vino por más tiempo, Coravin dispone de otros sistemas que permiten alargar este periodo. Sistema que un servidor usa también. La diferencia entre ambos estriba en que uno, los recomendados para larga guarda, no se retira el corcho, si no que se inyecta el gas a través del él mediante una aguja, mientras que con Pivot es necesario retirar el corcho para posicionarlo correctamente y usar uno de los dos tapones que se suministran con el producto. Estos serán la "puerta de entrada"

y uso para el sistema Pivot.

Un complemento que considero interesante. Gracias a él preservamos el vino que nos ha sobrado y podremos disfrutarlo en los días siguientes. Un sistema que también nos permite tener abiertos varios vinos e irlos disfrutando según nos apetezca. Es sencillo en su manejo, de fácil limpieza y no ocupa un gran espacio. Se puede guardar dentro de la funda que incorpora en el mismo cajón o lugar donde tengamos el resto de accesorios.