vinetur

5 consejos para armar tu propia bodega en casa

Qué cantidad de vinos es ideal. Qué estilos de vinos deberíamos comprar. Todo eso y mucho más, para que todos armamos nuestra cava personal.

viernes 4 de diciembre de 2020

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Porque en la variedad está el gusto, en toda bodega siempre tenemos que tener un abanico de opciones para que en cada ocasión tengamos distintas alternativas de descorche. Pero, claro, sobre gustos no hay nada escrito, entonces más allá de los

consejos que compartiremos siempre es necesario tener etiquetas que nos gusten, que sepamos que vamos a abrir y disfrutar. En una bodega en casa no tiene sentido alguno tener vinos que sabemos que no tomaríamos.

Entonces, ¿qué tenemos que tener en cuenta para armar nuestra bodega en casa? Pensemos en las cartas de vinos que solemos encontrar en cada restaurante. Tratemos de recordar qué tienda de vinos preferimos visitar (ya sea online o física). ¿Qué nos seduce de la selección de vinos? ¿Cuál tiene una lectura más amigable?



Quizá lo que nos suele ayudar muchísimo, es el orden en el que nos presentan los vinos. Entonces, el orden será un factor fundamental para armar nuestra bodega en casa. Porque podemos tener una perfecta selección de vinos, pero si no tenemos la menor idea dónde está cada botella, de nada servirá ostentar los vinos que podríamos abrir si no sabemos dónde se encuentran. Entonces, podemos tener una cava climatizada, un mueble a medida o podemos tener las botellas dentro de cajas de cartón. Estén donde estén los vinos, tenemos que tener un orden que nos simplifique la búsqueda de cada etiqueta. Para algunos será tener los vinos ordenados por sus orígenes, para otros por estilos, por qué no tenerlos por intensidades o, más al estilo

Nuevo Mundo, por variedades de uva. Una vez definido el orden, vamos a ¡vamos elegir los vinos!

Las burbujas

Merecidas en la victoria y necesarias en la derrota. Siempre tenemos que tener burbujas en casa. Y no solamente porque tengamos alguna celebración que amerite un chin chin. Sino que los espumantes son un estilo de vino que nos refresca el paladar y, que al mismo tiempo, podemos elegirlos para comenzar una comida como aperitivo, para acompañarnos a lo largo de todos los platos y, claro que también, con los postres van de maravillas. Los hay secos, dulces, blancos y rosados. Los hay para todos los gustos.

Los blancos.

Cuando queremos vinos chispeantes para comidas más frescas o por el contrario para equilibrar platos más picantes o especiados, los vinos blancos serán nuestros aliados ideales. Hay variedades o denominaciones de origen más suaves, hay otras de mediana intensidad y hay algunas que son bastante más estructuradas. Los comodines que tenemos que tener en casa -que nos salvarán de cualquier situación en la que necesitemos un blanco- serán sin lugar a dudas un Albariño de las Rías Baixas y un Verdejo de Rueda. Claro que si sumamos un Fino o un Manzanilla ya la bodega será un lugazo.

Los rosados.

Son el estilo más versátil del mundo del vino. Están a mitad del camino entre los blancos y tintos, por eso cuando un blanco sientes que se queda corto, antes que el tinto ¡siempre estará el rosado! (y viceversa). Pero, claro que los rosados muchas veces son ninguneados por muchos consumidores que suelen referirse a ellos como un estilo de vinos menor. Y justamente son todo lo contrario. Son el estilo que os aseguro que los salvará en más de una ocasión, ya que al tener la frescura de los blancos con la estructura de los tintos más suaves tienen la cintura amplia para maridar desde pescados a carnes, pasando por charcuterie o postres.

Los tintos.

Imprescindibles para todo amante del vino. Dentro de esta categoría, podemos elegir tintos ligeros, para cuando tenemos ganas de estructura, pero no tanta. Ideal algún Pinot Noir. Los de cuerpo medio serán sin lugar a dudas nuestros caballitos de batalla. Tintos jóvenes o crianza para estar listos para salir a llenar nuestras copas cuando sintamos la necesidad de disfrutar más estructura en nuestras bocas. Riojas, Riberas, Priorats o el que prefieran, que si hay de sobra son excelentes tintos en España. Y en el mundo entero. Y claro, que también tenemos que tener algunas etiquetas de tintos intensos, esos que nos secan el paladar al entrar a nuestras bocas pero que pueden hacerle frente a guisados, carnes picantes, salsas rojas y por qué no hasta chocolates.

Vinos dulces.

Muchas veces pueden ser un postre en sí mismos. Sobre todo los que son dulces-dulces, es decir, los que tienen mucha azúcar residual y que nos regalarán una sensación melosa al paladar. Claro que también hay vinos dulces más ligeros, como los dulces naturales, ideales para los que tienen ganas de dulzor pero sin llegar a empalagar el paladar.



Por último, la cantidad de vinos para montar una bodega en casa, diría que es como mínimo de unas 10 botellas. Y como subrayamos al principio, el gusto personal de cada uno elegirá los estilos según su preferencia. Algunos tendrán más blancos que tintos, otros quizá tengan superpoblación de burbujas, aunque seguramente la mayoría tendrá supremacía de tintos. Más allá de nuestros gustos personales recordemos que cuanto más variada sea nuestra cava personal más opciones tendremos para disfrutar.