vinetur

Claves para conservar un Rías Baixas en nuestro hogar

martes 29 de diciembre de 2020

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



Desde Bodegas El Inicio queremos darte las claves para conservar un vino con DO Rías Baixas en casa. Unas recomendaciones que ofrece este Consejo Regulador y que **nos permitirá preservar el sabor, el aroma y la textura de estos vinos gallegos**, como Elas, el vino albariño que elaboramos en esta tierra.

El primer cuidado que hemos de tener es el de la **temperatura**. Desaconsejamos su guarda en la cocina porque precisamente es el lugar de la casa donde los grados aumentan o disminuyen más bruscamente al cocinar. Teniendo en cuenta que lo aconsejable es mantener el albariño entre los 12 y 16 grados, **hemos de elegir un sótano, el trastero o incluso las baldas inferiores de los armarios**. Un lugar que se encuentre lejos de fuentes de olores.

Igualmente es una buena idea la de elegir un lugar con una **humedad** ambiental entre el 70% y el 80% para que el corcho no se reseque y así evitar la entrada de aire al interior de la botella. También es conveniente evitar que a la botella le de la luz directa de la luz, ya que su incidencia favorece las reacciones como la oxidación. Puedes optar por guardar el vino en el interior de una caja.

¿Y sobre la posición? **Lo ideal es colocarlas en horizontal** para que el corcho esté en contacto con el vino. Solo si se trata de espumosos es recomendable hacerlo en vertical, porque en este caso el gas carbónico permitirá mantener la humedad.

Has de saber que la frase de "los vinos mejoran con el tiempo" no es adecuada para todos ellos. Los vinos jóvenes son los que más rápido deben consumirse. En los crianza, como es el caso del albariño Elas en lías, lo ideal es hacerlo en los cinco años siguientes. A continuación se sitúan los reserva y gran reserva, con entre 10 y 15 años de punto álgido para el consumo.

¿Qué ocurre una vez abiertos?

En el caso de no acabar la botella **la nevera es el mejor sitio** para conservar el vino de su interior evitando la oxidación apretando el corcho. Pero lo ideal es que el consumo no vaya más allá de los tres días si lo que queremos es que el sabor y los aromas se mantengan.

Y ahora ¿Por qué no abres un Rías Baixas y disfrutas del placer de saborearlo?