vinetur

Una temperatura para cada vino

sábado 28 de agosto de 2021

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



Coincidiendo con los consejos de la OCU, desde Bodegas El Inicio defendemos que para sacar el máximo rendimiento a un vino es necesario consumirlo a la **temperatura adecuada**. Las características de cada vino son distintas dependiendo si se trata de blanco, rosado, tinto o espumoso. Pero también difieren si tenemos en nuestras manos un joven o un crianza, por ejemplo.

Si se toma el vino demasiado frío corremos el riesgo de no percibir sus aromas, además de que los sabores ácidos se ven acentuados en exceso.

Por el contrario, si un vino está demasiado caliente su sabor pecará de dulce y percibiremos mucho el alcohol.

Temperatura ideal

La tabla que presenta la OCU representa las temperaturas que se recomiendan para cada uno de los vinos según su tipo. Puedes usarla como referencia:

Temperatura óptima de consumo de cada vino

Tipo de vino	Temperatura ideal
Vino espumoso (cava, champán, de aguja...)	7 ºC
Vino blanco dulce (moscatel, Pedro Ximénez)	8 ºC
Vino tinto joven	9 ºC
Vino blanco joven seco	10 ºC
Vino rosado	10 ºC
Vino generoso (Jerez, Manzanilla, oloroso...)	11 ºC
Vino blanco fermentado en barrica	12 ºC
Vino tinto crianza	15 ºC
Vin tinto reserva y gran reserva	17 ºC

¿Cómo conseguir esa temperatura?

En invierno suele ser más fácil porque si necesitamos elevar la temperatura de un vino basta con dejarlo en el interior de la casa para que esta vaya bajando.

Lo complicado llega cuando hace calor teniendo en cuenta que no todas las casas disponen de una vinoteca. Desde Bodegas El Inicio queremos empezar por decirte lo que no hay que hacer. **Nunca sucumbas a la tentación de introducir la botella en el congelador**. Provocas un cambio brusco de temperatura y, por tanto, puedes arruinar sus cualidades teniendo en cuenta que el vino es un producto delicado.

Otro recurso es utilizar la nevera. Aunque no es lo más aconsejable tampoco, se trata de una opción menos dañina.

Nuestro consejo es introducir la botella en un recipiente con hielo y agua durante unos minutos. Así conseguiremos bajar la temperatura sin dañar el vino.

Y ahora... ¡a disfrutar del vino!