vinetur

Los mejores trucos para almacenar vino

viernes 8 de octubre de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO



Cuando abres un negocio de hostelería, uno de los puntos que debes tener en cuenta, entre muchos que se te presentan, es cómo almacenar tu vino sin que se eche a perder.

En primer lugar, es útil recordar que solo un pequeño porcentaje de los vinos del mercado se benefician de un envejecimiento prolongado. La mayoría de los vinos se disfrutan mejor a los pocos años de su lanzamiento.

Estos son algunos de los trucos que puedes tener en cuenta tras haber comprado un botellero de calidad y a buen precio en https://hosteleriabarata.com/

Mantenlo fresco

El calor es el principal enemigo del vino. Está comprobado. Las temperaturas superiores a 21 grados centígrados envejecerán un vino más rápidamente de lo que te puedes imaginar. Y si se calienta demasiado, tu vino puede "cocinarse" literalmente, lo que resulta en aromas y sabores planos, o peor, un vino totalmente estropeado. Conviene también diferenciar entre la temperatura de almacenamiento y la temperatura de servicio. Así, los vinos tienen su temperatura óptima **de almacenamiento**, que se sitúa normalmente entre 10 - 15ºC. Posteriormente está la temperatura de servicio, que se consigue enfriando o atemperando la botella, según el tipo de vino, al momento de consumo.

Pero no demasiado fresco

Mantener vinos en el frigorífico está bien, pero solo para un consumo inmediato y siempre teniendo en cuenta el tipo de vino y temperatura que buscamos. La temperatura promedio de las neveras cae muy por debajo de los 7 grados para almacenar alimentos perecederos de manera segura, por eso, si mantenemos el vino mucho tiempo en el refrigerador, digamos meses, el frío podría arruinar el vino, además la falta de humedad podría eventualmente secar los corchos, lo que podría permitir que el aire se filtre en las botellas y dañe el vino. Lo ideal para almacenar los vinos es usar una cava de vinos que los mantenga a la temperatura correcta.

Apaga las luces

Aunque a mucha gente le gusta exponer los vinos, es algo que hay que evitar. La luz, especialmente la luz solar, puede representar un problema potencial para el almacenamiento a largo plazo. La luz directa puede degradar algunos componentes del vino y envejecerlo prematuramente. De hecho, esta es una de las razones por las que las botellas de vino suelen ser de colores oscuros, especialmente las de mayor guarda.

La luz artificial de las bombillas daña menos el vino que la solar, pero siempre hay que evitar un foco directo y cercano.



No te preocupes mucho por la humedad

Cada vez existe mayor controversia en este aspecto, ya que algunos estudios recientes han cuestionado la eficacia de la humedad en el almacenamiento del vino. El único motivo de mantener una botella húmeda es para que su corcho se mantenga elástico y no se seque, impidiendo la entrada de aire que pueda estropear el vino, algo que, manteniendo el vino en posición horizontal estaría bastante resuelto. Por otro lado, un exceso de humedad, además de estropear la etiqueta y la botella por su parte exterior, puede provocar la aparición de hongos y mohos que con el paso del tiempo penetren a través de los poros del corcho hasta el vino y lo arruinen. Por otro lado, en países donde apenas se usa el corcho y el uso predominante en vinos es el tapón de rosca, como en EEUU, Reino Unido, Suecia o Nueva Zelanda, entre otros, la humedad no es necesaria en el almacenamiento. En cualquier caso, los vinos deben almacenarse siempre a un nivel de humedad controlada, siendo lo ideal del 70 por ciento, pero,

salvo que estés viviendo en el Sahara, no deberías preocuparte mucho por ello, con mantenerlas en un lugar fresco y en posición horizontal será suficiente. Un deshumidificador puede arreglar eso manteniéndolo en un botellero, como puedes encontrar aquí botelleros baratos

Evita los ruidos y los movimientos

El ruido, los aparatos electrónicos de mayores dimensiones y los movimientos cercanos (por ejemplo, una carretera próxima) provocan sutiles vibraciones que con continuidad y tiempo pueden provocar reacciones químicas en los componentes del vino y dañarlo. De hecho, algunos coleccionistas serios otorgan a este aspecto una importancia capital y se preocupan incluso por las vibraciones más leves. Con todo, decir que hay poca evidencia que documente los impactos de esto, por no decir que no existe ningún estudio fehaciente sobre ello. Los más sibaritas afirman que las vibraciones podrían alterar los sedimentos y, como consecuencia, consolidarlos y hacerlos de mayor tamaño, algo que no gusta visualmente y que además, de hecho, pueden estropear el vino a largo plazo. No obstante, a menos que vivas sobre una estación de tren u organices conciertos de rock cada día, es probable que esto no sea un problema para tu almacenamiento a corto plazo.