vinetur

# Utensilios novedosos y raros para el vino: cómo se usan

viernes 22 de octubre de 2021

ESCRITO POR VILMA DELGADO



Los **utensilios para el vino** son cada vez más originales y prácticos. Conocer estos accesorios para vino y cómo se usan te ayudará a **disfrutar mejor y de forma más cómoda** de los distintos vinos. Si llevas tiempo siendo aficionado a la enología, seguro que ya tienes tus favoritos, aunque con las novedades que va lanzando el mercado, puede que quieras renovar tus accesorios. Tanto si eres un amante del vino como si buscas sorprender a uno con un **regalo**, estos productos te interesan.

# Accesorios para el vino novedosos que deberías conocer

Existen accesorios clásicos que son imprescindibles y diseños que por su practicidad no han perdido vigencia. Pero es cierto que las **nuevas tecnologías** han irrumpido en el mundo de los útiles con propuestas muy innovadoras e interesantes.



## Sacacorchos eléctrico

El sacacorchos no puede faltar en ninguna casa. Si quieres facilitarte al máximo la tarea y no acabar con medio corcho dentro de la botella, la mejor opción es un sacacorchos eléctrico. Su uso es **muy sencillo**: solo hay que ajustarlo al cuello de la botella y apretar un botón. Los más avanzados cuentan con **cable USB para recarga**, luces LED y doble alimentación con pilas y eléctrica.

## Bomba y tapón de vacío



En el caso de que no consumas una botella en el momento, el vino se puede oxidar y **perder sus propiedades organolépticas**. Para evitarlo, existen bombas de vacío domésticas que funcionan con tapones específicos. Estas bombas mantienen la botella cerrada y **extraen el aire para que el vino no se oxide** y se conserve en buenas condiciones durante más tiempo. Existen algunos modelos más sofisticados, eléctricos y otros que constan solo de un tapón y son de un tamaño reducido perfecto para guardarlos sin que ocupen demasiado espacio.

## Tapones para espumosos



El vino espumoso y de aguja pierde rápidamente sus burbujas. Por eso, existen tapones especialmente pensados para conservar cavas y otros vinos burbujeantes **sin que se oxiden** y sin que pierdan el gas.

## Termómetros de vino



Termómetro para vino sin contacto por infrarojos

Servir el vino a su temperatura óptima es siempre deseable para disfrutar de toda su intensidad aromática y de sabor. El mercado ofrece multitud de tipos de termómetros, tanto analógicos como digitales. Los más utilizados son:

### Tiras y cintas

Se pegan a la botella y miden su temperatura. Son **económicos** y muy fáciles de usar.

**De cinta**

También se pegan en la botella y cuentan con una pantalla que mide la **temperatura exterior** de la botella.

**Clásico**

Se introduce **dentro del vino** y mide su temperatura.

**Infrarrojos**

Tiene un precio más elevado y utilizan rayos infrarrojos para medir la **temperatura del interior** de la botella.

**Digitales**

Parecidos a una pulsera o un *smartwatch,* se colocan **rodeando la botella**. Los más sofisticados miden la temperatura en cuestión de segundos y se fabrican en materiales flexibles para que sean **compatibles con distintos diámetros** de botella y cuentan con una **escala de medición** que informa de la mejor temperatura para cada tipo de vino. Suelen funcionar con pilas de botón.

## Decantadores y aireadores



Los **decantadores de vidrio clásicos** son uno de esos utensilios para vino imprescindibles. Pero **ocupan mucho espacio**, son frágiles y dependiendo del vino, debes escoger un tipo de decantador u otro, con la boca más o menos ancha y de formas variadas. Para solucionar esto, se comercializan **pequeños utensilios aireadores** tanto manuales como eléctricos. Suelen tener forma ovoide y puedes encontrar desde modelos sencillos que solo sirven para airear el vino a otros que **escancian** el líquido con un pequeño grifo que funciona con pilas.

## Sumiller digital



Obviamente no podemos reducir el trabajo de un sumiller a una pequeña máquina. Pero los más tecnófilos disfrutarán de estos pequeños aparatos que se introducen en la copa de vino y te ofrecen información sobre el mismo. A través de una **aplicación móvil** podrás saber qué **características enológicas** tiene el vino que estás degustando.

## Escarchador



Los enfriadores rápidos de copas son un **capricho**. Su **precio es elevado**, pero si le vas a dar uso continuado es una inversión que amortizarás pronto. Son aparatos que enfrían las copas de forma rápida evitando goteos y algunos producen pastillas de hielo seco. Su uso está destinado principalmente a la **hostelería**, pero puede ser un regalo genial para un amante del vino.

## Neveras y mangas enfriadoras

Mantener el vino a **temperatura adecuada** es más fácil con las mangas enfriadoras, con las que se envuelve la botella para una buena temperatura de servicio durante toda la velada. Las **neveras portátiles** te permiten transportar el vino a temperatura constante. Además, algunos **bolsos especiales para vino** aportan un toque *chic* y de **moda** a sus poseedores. Y es que el vino también es estética.



Los utensilios para vino son cada vez más sofisticados e innovadores. Si te estás iniciando, te recomendamos que comiences por un **kit básico antes de adquirir los accesorios para vino más caros**.