vinetur

Los diez mandamientos de un winelover

jueves 20 de enero de 2022

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



Hoy queremos compartir contigo las recomendaciones que nos da la DO Rías Baixas para convertirse en un auténtico winelover. Diez sugerencias que te harán quedar muy bien ante tus amigos y familiares y que te ayudarán a disfrutar más del vino.

¡Ahí van!

No llenar la copa

Si eres de los que llenan la copa hasta arriba, tienes que saber que lo estás haciendo mal y que es algo que tienes que corregir a partir de ahora. La medida exacta es un tercio de la copa, unos 50 ml de vino.

Porque el vino se degusta mejor en pequeñas cantidades y porque así consigues airearlo. Con ello consigues que el aroma se libere y mejore su sabor.

Copas, de tallo alto

La recomendación es utilizar copas de tallo alto porque así evitamos que nuestra mano esté cerca del vino.

Es importante sobre todo en vinos blancos y espumosos, ya que estos son más sensibles a las temperaturas.

Coge la copa por el tallo

Ahora ya sabes por qué debes utilizar copas de tallo alto, pero... ¿Cómo agarrarlas? Una copa de vino debe cogerse siempre por el tallo, ya que, como acabamos de ver, si no la agarras por el tallo el vino puede calentarse, perder su sabor y aroma, además de que será complicado hacer círculos con la copa para agitar el vino. Otro problema que puede producirse es que si agarras la copa por el cuenco de vidrio puede dejar las marcas de las huellas de los dedos.

¡Comienza a coger la copa como un auténtico profesional!

Oxigena el vino

Aunque nuestros ojos solo son capaces de ver el vino girar en el interior de la copa, este gesto tiene una intención que va más allá: oxigenar el vino. Al hacer movimientos circulares con la copa las moléculas del vino se rompen cuando impactan contra los poros del cristal, liberando todos los aromas que antes de hacer este gesto escondía.

Existen 3 grandes grupos de aromas:

- Aromas primarios: son los aportados por la uva. Entre ellos destacan el aroma frutal, floral y mineral.
- Aromas secundarios: se originan durante el proceso de fermentación y suelen ser lácticos o típicos de la fermentación alcohólica.
- Aromas terciarios: característicos de la fase de envejecimiento del vino, es decir, de los vinos de crianza. Algunos de ellos son el aroma a madera o especiados.

Descorcha el vino sin romper el corcho

Porque hay que hacerlo como un auténtico profesional. Mantén la botella apoyada e inmóvil en la mesa, introduce un abridor o un sacacorchos y luego aplica un poco de fuerza hasta escuchar ese ¡splok! tan característico.

Y si eres un winelover Rías Baixas de primer nivel, ¡recuerda mantener la etiqueta visible de cara a tus invitados cuando abras el vino!

La temperatura importa

Aunque no existe una temperatura única y perfecta para servir el vino no es lo mismo un blanco, al que le va mejor estar más fresco, que un tinto. No obstante, sí se puede afirmar que el vino no ha de servirse caliente.

A grandes rasgos, podemos decir que la temperatura ideal para servir un Albariño Rías Baixas es de 12ºC, aunque si quieres conocer todas las temperaturas a las que disfrutar de tus vinos favoritos puedes hacerlo siguiendo las recomendaciones de la Organización de Consumidores y Usuarios.

Un maridaje acertado... con casi todo

No es cierto que un vino específico sólo puede combinarse con un tipo de comida. Por ejemplo, el vino blanco se asocia tradicionalmente con pescados y mariscos.

Todo es cuestión de innovar. Desde los entrantes hasta los postres, pasando por las carnes y los primeros platos pueden maridarse y sólo depende de la persona que disfruta en ese momento si le gusta o no.



A sorbitos

Hablar de vino es hablar de una bebida natural creada a partir de un proceso de fermentación en el cual intervienen diferentes elementos que aportan diferentes matices a cada tipo de vino. Para apreciar su verdadero sabor y percibir todos esos matices has de dar pequeños sorbos y dejar que repose en boca antes de tragarlo.

Cultura enológica

Saber de vino te hace más winelover además de más culto. Aumentas tus conocimientos y la cultura del vino.

Una propuesta sería apostar por el enoturismo en tus vacaciones o momentos de ocio. Ir a catas, visitar bodegas o leer lo que los expertos nos dicen hace crecer nuestros conocimientos y nuestra pasión por el vino.

Sobre todo, disfruta

Dejamos en último lugar la recomendación que debería ir la primera. Porque lo más importante es disfrutar del vino con los tuyos. No dejes de brindar con él en los buenos momentos.

Puedes resumir estos tips con la recomendación que te hacemos desde Bodegas El Inicio: descorcha un ELAS Rías Baixas, coge una copa de tallo alto, llena sólo un tercio con el vino y acompáñalo con lo que más te apetezca. Y solo o acompañado... ¡disfruta!

