vinetur

5 consejos para seleccionar vinos y armar una bodega en casa

martes 15 de marzo de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Quienes disfrutan de descorchar una botella de vino y acompañar cada comida con una copa distinta para que aromas y sabores se amalgamen de la mejor forma en sus paladares, seguramente en algún momento de su recorrido por el mundo del vino se dijeron: ¡quiero armar una bodeguita en casa! Y así, poquito a poco, empezaron a comprar, guardar y quizá hasta clasificar esas botellas de vino atesoradas en algún rincón de su casa.

Pero claro, también hay algunos consumidores que recién se están iniciando en el disfrute del mundo del vino y muchas veces se sienten mareados y me animo a decir hasta atormentados frente a las enormes alternativas que hay en las distintas góndolas (ya sea en tiendas de vinos, supermercados y en todas las posibilidades de oferta online) que cuando se les pasa por la cabeza la idea ¿loca? de armar una bodega en casa se acobardan porque realmente no saben por dónde empezar.

Qué vinos elegir

Ese es el quid de la cuestión. A simple vista es una pregunta que cualquiera podría responderse en un santiamén, pero en general reflexionar sobre qué nos gusta más a veces nos puede llevar más tiempo del que pensamos. Entonces ¿qué vinos elegir para empezar a armar una bodega en casa? Claro que las uvas o denominaciones de origen que solemos elegir cada vez que tomamos vino estarán en nuestro top of mind, pero cuando nos aventuramos en armar una selección de vinos para tener en casa tenemos que imaginar que estamos diseñando la carta de vinos de nuestro propio restaurante y que de alguna forma tiene que representar no solo nuestros gustos sino también los de nuestros potenciales invitados. Por ejemplo, si no suelo tomar nunca vinos blancos o rosados, lo ideal es tener opciones porque seguramente alguien que nos visite en casa podrá preferirlos y nunca está de más tener una botella lista para esa ocasión.

Si somos un consumidor tipo, lo ideal es que nuestra selección esté compuesta por un 60/70% de vinos tintos y el resto estará comprendido por lo otros estilos de vinos. Claro que si somos parte de la excepción a la regla y el tinto no es nuestro vino predilecto, podemos invertir los porcentajes. Pero la idea es que más allá de nuestros gustos personales, nuestra bodega se caracterice por tener variedad.

Dentro del enorme universo de tintos, si pensamos que nuestro 100% serán 10 vinos (para hacer bien simple el racconto) es recomendable tener dos etiquetas fáciles de beber (algún Pinot Noir, Criolla, tinto del año o cosecha), dos vinos de precio medio e infalibles, de esos que sabemos que todos aman (en Argentina nunca puede faltar un Malbec), un tinto de alta gama y otro elaborado con alguna variedad no tradicional ¡listo para sorprender!

¿Blancos? Pues claro, dos alternativas bien distintas: un blanco con cuerpo y buena estructura (podría ser un Chardonnay con madera) y otro más fresco y económico (por qué no un chispeante Sauvignon Blanc).Vale aclarar que si nuestra dieta está protagonizada más por verduras o preparaciones livianas que por opciones cárnicas podemos restar algunos tintos y agregar algún que otro blanco a nuestro abanico de opciones. Eso sí, un rosado como mínimo siempre deberemos tener ya que son el bendito comodín que nos dará la versatilidad de acompañar una enorme cantidad de platos y momentos. Y ¡últimas pero no por eso menos importantes, las burbujas! Siempre tenemos que tener en casa una botella de espumoso, otro estilo de vino muchas veces ninguneado y solamente relegado al brindis que es un gran partenaire de comidas de inicio a fin.



Qué vinos guardar

Porque no todas las botellas las podremos atesorar por largos períodos de tiempo. Si elegimos vinos más bien jóvenes no mejorarán con el paso del tiempo. Entonces, nuestra selección de vinos será una especie de oleada del mar que irá rotando con

bastante frecuencia ya que las botellas que iremos teniendo en casa se irán consumiendo dentro de cortos períodos y no tendremos las botellas acunadas en largas guardas. ¿Cómo saber qué vinos no deberíamos guardar? Los blancos, rosados y espumantes así como los compramos deberíamos consumirlos lo más cercanos a la fecha de cosecha. Los vinos buenos, baratos y bonitos ¡siempre es mejor descorcharlos más temprano que tarde! Y recordemos que a nivel mundial solo el 10% de la producción de vinos es de guarda. Así que nuestra bodega casera no debería obligarnos a conservar botellas eternamente, porque podemos correr el riesgo de que se arruinen.

Dónde guardarlos

Ahora vamos a separar las aguas: los vinos de guarda debemos conservarlos en el lugar más oscuro, fresco y sin grandes cambios de temperatura que tengamos en casa. Puede ser un bajo escalera, un garaje o dentro de algún mueble pensado 100% para conservar vinos (si podemos tener una cava climatizada, es el sueño de todo amante del vino). Los vinos que van a rotar todo el tiempo podemos tenerlos más a mano, en algún moderno rack tipo industrial o repisa en el living que también nos engalanará el ambiente. Eso sí, en la cocina ¡nunca guarden el vino! Ya que allí las temperaturas suelen ser más altas que bajas y se modifican a cada rato cuando cocinamos.



En qué posición

Los vinos con tapa a rosca, espumosos o tapones sintéticos podemos guardarlos en posición vertical, ya que el sistema de cierre es muy hermético y no permitirá el ingreso de oxígeno dentro de la botella. Los vinos de guarda o con tapones naturales debemos conservarlos de forma horizontal para que el líquido esté en contacto con el tapón, este esté dilatado y no permita el ingreso abrupto de oxígeno, pero sí de pequeñas dosis que irán permeándose a través de los poros del corcho para que la microoxigenación evolucione el vino con el paso del tiempo.

A qué temperatura

Siempre es preferible pecar con el frío que con el calor. Pero en general, los vinos debemos conservarlos a unos 14º/ 16º. Si tenemos una cava climatizada para tintos tengámosla en 13º/14º ya que siempre la temperatura de guarda deberá ser uno o dos grados inferior a la temperatura de servicio. Y si tenemos una cava con la posibilidad de tener diferentes estilos de vinos, los blancos, rosados, espumosos o dulces pueden estar a unos 6º/7º grados, listos para beber.