vinetur

Tips de vinos: cuál es la manera correcta de beber vino

martes 13 de septiembre de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Cuando se empieza a **aprender de vinos** son muchas las cuestiones que surgen sobre cómo se debe servir y tomar. Existen muchos factores determinantes como el tipo de vino, la copa ideal o la temperatura perfecta. Con estos *tips* de vinos disfrutarás más de tu experiencia enológica.

Tips que deberías conocer para tomar vino

Para aprender a disfrutar del vino, hay que beber vino. Esto puede parecer una obviedad, pero es cierto que es la manera de **conocer y apreciar los distintos matices** que ofrece el vino. Con algunos *tips* de vinos básicos podrás iniciarte en este apasionante mundo.

La experiencia empieza al abrir la botella

Deleitarse con el vino es todo un **ritual**. Invierte en un sacacorchos de calidad que te ayudará a aprender a descorchar. Existen otros utensilios muy prácticos, como el corta cápsulas. No es necesario que gastes mucho dinero de primeras. La experiencia te irá guiando para hacerte con tu equipo perfecto.

Para abrir la botella como lo haría un experto, corta la cápsula **por debajo del gollete** de la botella. No muevas la botella para hacer el corte, mejor mueve la mano para evitar que el vino se enturbie.

Mantén **la botella apoyada en la mesa** mientras la abres. Gira el sacacorchos y no la botella. Si quieres sorprender con tu maña, deja siempre la etiqueta visible para las personas que van a beber el vino.

Escoge la copa ideal

Existen diferentes modelos de copas que sirven para apreciar mejor los matices de cada vino. No es lo mismo beber un fino que un tinto y por eso es importante contar con copas adecuadas. Es preferible que las copas sean **transparentes y lisas**. Cuanto más fino sea el cristal, mejor. Las copas que no pueden faltar en tu repertorio son:

Para vino tinto

- **Copa Borgoña:** tiene una boca ancha y el balón voluminoso. Es la mejor para apreciar los aromas complejos de los vinos con crianza.
- **Copa Burdeos:** es algo más grande y tiene la boca más cerrada para mantener los aromas.

Para vino blanco

- **Copa Chardonnay**: es más pequeña y tiene forma de U. Su tallo es más largo para mantener mejor la temperatura del vino.

Para espumosos

- **Copa flauta:** es la más popular, pero cada vez más expertos abogan por usar copas de tulipa, que permiten un disfrute sensorial mayor.



Servir la copa

Para servir el vino **nunca apoyes la botella en la copa**. La copa no se llena entera, cada tipo de vino tiene su medida perfecta.

- Vinos tintos con barrica y blancos jóvenes: un tercio de la copa.
- Tintos jóvenes, rosados y blancos con madera: mitad de la copa.
- Cavas y espumosos: casi llena, dejando un par de centímetros libres.
- Vinos generosos: dos tercios de la copa.

La temperatura es clave

Un vino demasiado caliente o demasiado frío es una oportunidad desaprovechada de degustarlo con todos sus matices. Conocer la temperatura de servicio es uno de los *tips* para vino fundamentales. Cada vino tiene una temperatura idónea con la que sus **cualidades organolépticas** alcanzan su mejor nivel.

La elección de la temperatura se establece según los taninos, el grado alcohólico o la acidez, entre otros factores. A grandes rasgos, los vinos más astringentes se toman más calientes y los vinos menos tánicos más fríos. La acidez es más agradable con una temperatura más fresca y los vinos con más alcohol se degustan mejor más fríos.



En general, todos **los vinos pierden aroma y sabor si se sirven demasiado fríos**, es decir no hay que beber vino por debajo de los 4 grados.

Vino tinto

¿El vino tinto cómo se toma? La temperatura varía según la **edad del vino**.

Los vinos **jóvenes ligeros** se sirven entre 12 y 14 grados, mientras que los que tienen más cuerpo deben estar entre 13 y 15 grados.

¿Cómo se toma vino tinto con crianza? Los tintos con menos cuerpo se sirven entre 15 y 16 grados. Los reserva y gran reserva es mejor beberlos entre 16 y 18 grados.

Vino blanco

Los blancos **jóvenes ligeros** se beben entre 6 y 8 grados. Si tienen más **cuerpo** es mejor servirlos a 9 grados para que sus aromas se manifiesten con todo su potencial.

El blanco que ha pasado por **barrica** se degusta entre 10 y 12 grados.

Vino rosado

El rosado **ligero** se toma entre 5 y 7 grados y los que presentan más cuerpo se pueden beber a 9 grados.

Espumosos

Se sirven **fríos**, los jóvenes entre 6 y 8 grados y los que cuentan con mayor crianza a 10 grados como temperatura máxima.

Un disfrute lento

Para degustar el vino es imprescindible no tener prisa. Se bebe a **pequeños sorbos**, intentando que el vino llene toda la boca para percibir sus distintos matices. **La copa se sostiene por el tallo** para evitar que el vino se caliente.

Tomar vino es un **disfrute sensorial** que merece una atención a los aromas, sabores y diferentes texturas que cada vino ofrece.

Con estos *tips* de vinos básicos y sencillos seguro que disfrutarás mucho más de tu experiencia de cata y aprenderás de este apasionante mundo que nos une.