vinetur

5 secretos para disfrutar del vino tinto

En el mundo entero el reinado casi absoluto es del vino tinto, por eso nos merecemos disfrutarlo al máximo.

miércoles 2 de noviembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



¿Qué variedad elegir?

Más allá de la inmensa oferta de marcas de vino tinto que abundan en el mercado, actualmente los consumidores están mucho más abiertos a la innovación de nuevos y pequeños productores cuando buscan salir del espacio de confort que les regalan las marcas históricamente más tradicionales.

Si nos metemos de lleno en las variedades de uva que no podemos dejar de probar, sin lugar a duda tenemos que incluir al Cabernet Sauvignon, denominada la reina de las uvas tintas, ya que no hay región en el mundo entero donde no se la cultive. Claro que dependiendo cada terruño nos dará distintos estilos de vinos, pero siempre nos garantizaremos una buena profundidad de color, aromas frutales y herbales y un cuerpo más que contundente.

El Merlot merece que se lo reivindique ya que es una de las uvas con la que se elaboran en Pomerol y Saint Emilion algunos de los vinos más aplaudidos del mundo entero pero que fuera de la cuna bordelesa cuesta que los consumidores la elijan.

Malbec y Carmenere no fueron profetas en su tierra, Francia, pero cuando llegaron al nuevo mundo (en Argentina y Chile respectivamente), mostraron su mejor versión como varietales lo que hizo que florezcan nuevamente. La Malbec, amada por todos los que prefieren vinos amables y frutales y la Carmenere ideal para aquellos que buscan un carácter más herbal y un cuerpo más intenso. Los que además gusten de los tintos bien especiados y salvajes, imperdible será la Syrah y los que se vean seducidos por la sutileza de la elegancia sin lugar a dudas tienen que optar por un Pinot Noir.

¿A qué temperatura lo sirvo?

La temperatura de servicio, es decir, la temperatura a la que vamos a servir y disfrutar el vino va a cambiar dependiendo el estilo de tinto que tengamos en la copa. Los tintos jóvenes ideal es beberlos a unos 12º / 14ºC, apenas refrescados. Los tintos reserva a 14º/ 17ºC, ya no tan frescos porque el exceso de frío nos va a marcar excesivamente los taninos en la boca. Para los grandes vinos gran reserva lo ideal es servirlos a unos 16º/18ºC para que nos regalen en la copa su mejor personalidad.

Claro que los rangos son sugerencias y muchas veces si no tenemos una cava o termómetro de vinos ¿cómo podemos saber a qué temperatura tomar el vino? Podemos llevarlos a la heladera una hora antes de abrir los más jóvenes, unos 45 minutos los reserva y una media hora los gran reserva. Igual siempre es mejor pecar con exceso de frío que de calor ¡a lo sumo los esperamos y listo!



¿En qué copa?

Como las formas de las copas modifican la percepción de cada vino dependiendo el vino tinto que tengamos ganas de disfrutar para mejorar la experiencia sensorial podemos elegir una copa para cada variedad o estilo de vino. Porque la copa ayuda al vino a expresar de manera más balanceada sus características. O sea, la copa ayuda a aumentar o disminuir el contacto con el aire, para así, proteger ciertos aromas y abrir otros. Tratándose de la experiencia gustativa, la copa hace con que el fluido del líquido se dirija a una región más específica, como por ejemplo la punta de la lengua, donde se ubican sensores de azúcares/dulzor.

Si tenemos un Pinot Noir y queremos subrayar el carácter varietal del vino lo ideal es un formato de copa con un cáliz más bien ancho porque al ser un vino más fresco y ligero con muy buena acidez, ese formato de copa lo equilibra.

Si tenemos una variedad tinta de cuerpo medio como es el Malbec el cáliz será un tanto más cerrado para dirigir el vino más al centro de la boca y potenciar esa sensación más amable y aterciopelada del Malbec.

Y cuando tenemos blend tinto del estilo bordolés lo ideal son los copones más grandes para que la gran potencia aromática que tienen inunden el cáliz de punta a punta y al tener una boca más grande el vino al entrar en la boca nos dará una enorme sensación de equilibrio.

¿Con qué lo acompaño?

Si elegimos tintos ligeros podemos maridarlos con quesos semiduros como el pategrás, el gouda o el fontina. Si preferimos tintos de cuerpo medio para arriba se lucirán mejor con quesos duros tipo provolone o reggianito. Si queremos pastas, siempre con estofado o carne en la salsa y/o relleno ya que quedarán siempre perfectas con los tintos.

¿Siempre la misma uva?

Jamás, lo ideal para disfrutar el vino al máximo es siempre probar vinos nacidos de uvas y productores nuevos, elaborados en distintos terruños así nuestro paladar va teniendo más kilómetros de andar, ya que sabemos que el mejor camino siempre se descubre al andar.