vinetur

5 consejos para la guarda de vinos

martes 15 de noviembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Más allá que la mayoría de los vinos comercializados en el mundo entero están elaborados para ser consumidos en su juventud, los vinos de guarda, es decir, los grandes vinos en general crecen muchísimo con el paso de los años. Eso sí, para que esto suceda debemos tener en cuenta algunos consejos para que la conservación sea un éxito.

¿Qué vinos guardar?

Es cierto que la mayoría de los vinos que se guardan son tintos, pero atenti que cada vez más blancos, rosados, dulces y espumosos del mundo pueden regalarnos tesoros únicos si sembramos nuestra paciencia para emprender el camino de la guarda de vinos.

Más allá del estilo, hay vinos que no fueron creados para ser guardados, por eso es de vital importancia saber si el vino que queremos guardar puede afrontar una buena conservación con el paso del tiempo.

Tip: Un signo de que un vino no es apto para la guarda es si tiene tapa a rosca o tapón sintético, ya que en general estos tipos de cierre son ideales para los vinos que queremos consumir cuando jóvenes ya que el no permitir el intercambio entre el vino y el oxígeno no se produce una microoxigenación que haga evolucionar el vino. Entonces ¿cómo tiene que estar tapado un vino para la guarda? Desde ya, siempre con corcho.

A temperatura constante

Y bien fresca, ya que cuando menor es la temperatura la evolución del vino se llevará a cabo de una forma más lenta lo que de alguna forma alargará la vida del vino. Por eso, como regla debemos recordar que para guardar vinos tenemos que tener en cuenta que la temperatura óptima de guarda de un vino es por debajo de los 15ºC. Además de la temperatura también hay que elegir un lugar bien ventilado, con una humedad controlada de entre un 60% y un 70%. Claro que parece difícil encontrar un sitio en casa con todas estas condiciones, por eso los aficionados del vino que gustan guardar vino en general tienen cavas climatizadas para almacenar las botellas ya que resuelven todas las condiciones de guarda sin la necesidad de estar midiendo la temperatura del living a cada rato.

Tip: Por eso jamás vamos a guardar los vinos en la cocina, ya que es el peor lugar que podemos elegir ya que jamás la temperatura es constante y además se suman olores intensos, fuertes vibraciones causadas por lavadora o lavavajillas y además suele ser un espacio por demás iluminado. Así que la cocina, queridos bebedores ¡queda

totalmente descartada!



Las botellas (casi) siempre acostadas

Porque no vamos a ser más papistas que el Papa, así que los hayan comprado vino hoy y lo vayan a consumir en las próximas semanas no hace falta que apunten todas estas recomendaciones. Pero, cuando uno ya se dispone a emprender una guarda que no sabemos cuándo terminará sí es recomendable que las botellas sean estibadas en posición horizontal, ya que de esta manera el vino puede permanecer en contacto con el corcho y así comenzar despacito el viaje hacia la transformación.

Siempre a oscuras

De hecho, la mayoría de los vinos están dentro de botellas de cristal verde oscuro para evitar que la luz tome contacto con el vino ya que el exceso de luminosidad conllevará a una pronta oxidación. Aunque también, es cierto que en las góndolas de supermercados y vinotecas encontramos muchísimos vinos en botellas transparentes para que nos seduzcan a primera vista las paletas cromáticas de los vinos. Pero

apunten que en general esos vinos no serán de guarda ya que los vinos que fueron pensados para que puedan afrontar una larga vida en botella, en general, estarán dentro de recipientes oscuros.

Tip: Quienes tengan un sótano o trastero en casa, tendrán un espacio casi perfecto para la guarda del vino ya que en general suelen ser ambientes oscuros, sin ruidos ni vibraciones y donde la temperatura siempre será más baja que en otros espacios domésticos.

¿Una vez abiertos?

Realmente el mejor lugar para que estén los vinos una vez abiertos es en nuestras panzas, pero considerando que nos puede llegar a quedar un poco de vino en la botella lo ideal es evitar el exceso de contacto del vino con el aire. Por eso muchas veces un sistema de cierre al vacío puede ser un gran aliado. Eso sí, una vez abierta la botella y posteriormente tapada siempre la tenemos que llevar dentro de la nevera ya que como vimos en el segundo punto a bajas temperaturas la conservación del vino es mucho mejor.