Consejos para convertirte en winelover estas navidades

lunes 12 de diciembre de 2022

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO

Demuestra a los tuyos que tú sí que sabes



Desde Bodegas el Inicio te queremos dar a conocer cómo puedes convertirte en un especialista de los vinos durante estas navidades. Puedes escoger alguno de los vinos que elaboramos en Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas o de la Tierra de Castilla y León. Pero todas estas recomendaciones son válidas para los vinos de calidad, que son muchos.

¿Quieres saber cuáles son los pasos que tienes que seguir para destacar entre tus amigos y familiares?

Ahí van:

1. Elección de la copa.

Mejor que sean detallo alto. Porque mantiene mejor la temperatura del vino al poder evitar más fácilmente que la mano esté cerca del vaso y caliente el líquido de su interior.

Además, un tallo alto es ideal para poder mover la copa en círculos con el índice y el pulgar. Que sean pequeños y en sentido contrario a las agujas del reloj.

2. Intenta no romper el corcho.

Haz todo lo posible porque el corcho salga limpio de la botella sin romperse. Sabemos que es algo complicado si lo has hecho pocas veces, pero cuando lo consigas habrás subido un peldaño importante en la lista de winelover expertos. Nuestra recomendación: mantén la botella apoyada en la mesa para introducir el sacacorchos.

3. Llenado de copa.

Nunca hasta arriba, siendo lo ideal verter un tercio de la capacidad de la copa. Porque la degustación es mejor en pequeñas cantidades logrando que se airee y así, poder liberar todo el aroma y el sabor.

4. Siempre por el tallo.

Por lo mismo que decíamos al principio, porque así evitamos que nuestra mano esté cerca del vino en sí, que se caliente y que pierda ese sabor y aroma tan especial.

5. Gira la copa

Para que el vino del interior se oxigene. Y sólo se consigue que lo haga más rápidamente si sus moléculas se rompen contra el cristal. Eso sí, no lo hagas bruscamente.

5. Busca los aromas y sabores.

El olfato es tan importante como el gusto a la hora de catar un vino. Por ello te recomendamos que des un pequeño sorbo y que lo mantengas en la boca antes de tragarlo. Si al rato haces lo mismo, después de haber oxigenado un poco el contenido de la copa, ¿descubres aromas diferentes? Si la respuesta es sí es que te estás convirtiendo en un verdadero experto.

Por ello desde Bodegas el Inicio te recomendamos que el vino, mejor a sorbitos, para disfrutarlo al completo.

7. ¿Con qué lo acompañas?

No tienes por qué acompañarlo con nada si no quieres, porque ya en sí tomar vino es descubrimiento de sabores y aromas. Pero si lo que deseas es un buen maridaje, ahí va nuestra recomendación: con lo que más te guste en cada momento y lo que tu experiencia te diga. Nadie mejor que tú para saber la combinación que más te gusta.

8. Disfruta

No te dejes la mejor de las recomendaciones que te hacemos, porque quedar bien es importante, pero mucho más lo es disfrutar. Y si te acompañan amigos o familia para poder comentar cada jugada y cada sensación, mejor que mejor para que la experiencia sea completa.

Ahora, ¡atrévete!