vinetur

5 consejos para disfrutar del vino en verano

martes 10 de enero de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En el hemisferio sur reina la temporada de verano, por eso compartimos algunos consejos para que el vino pueda lucirse en nuestras copas.

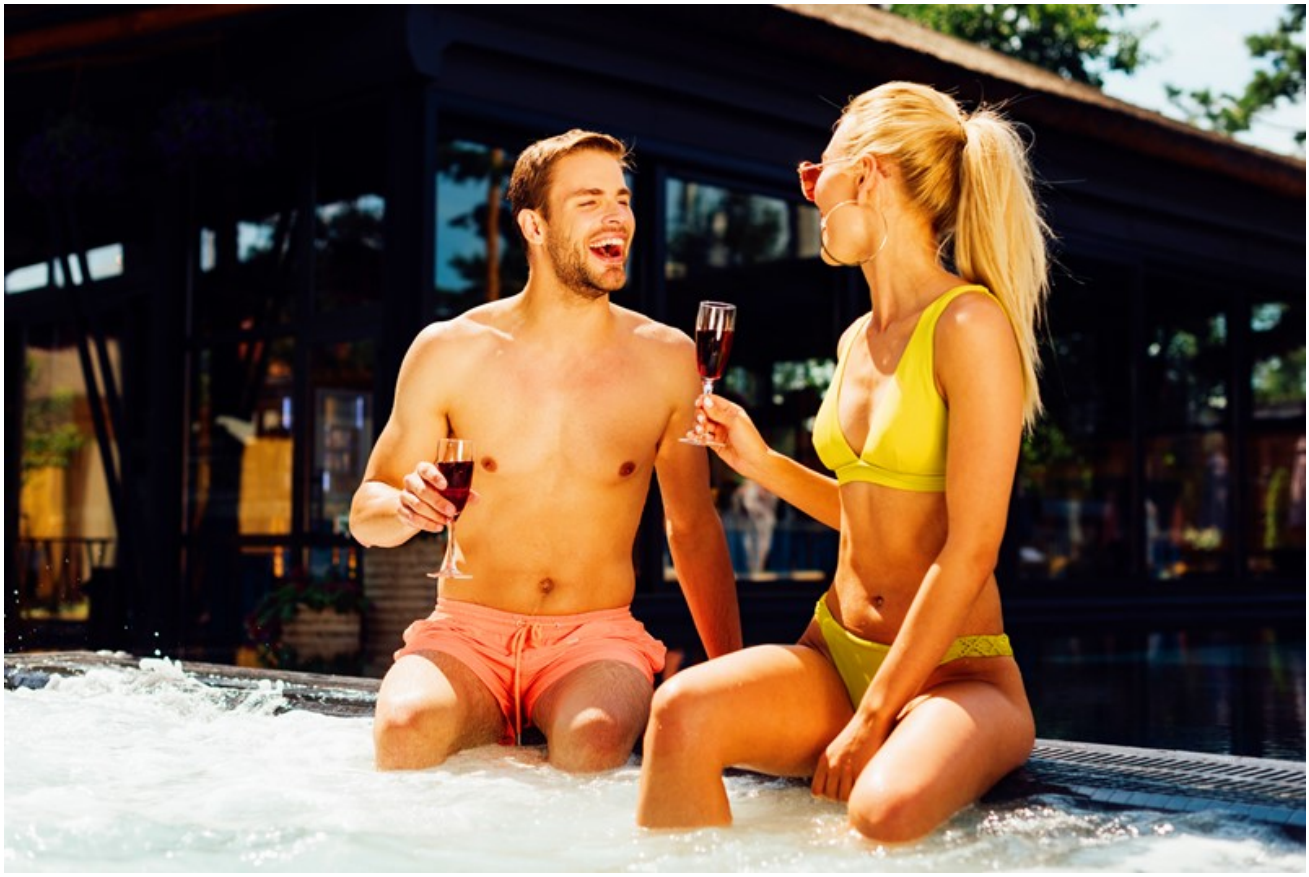
Elegir vinos bien bebibles

Para los que amamos el vino, cualquier vino es bebible todo el tiempo, pero los cambios de estación y las altas temperaturas pueden modificar, sin que nos demos cuenta, nuestros hábitos de consumo. Así en pleno invierno seguramente elegiremos

vinos más bien robustos y potentes y cuando hace más calor el cuerpo nos pide comidas y vinos más ligeros. Así que, esta premisa es para todos los estilos de vinos: desde blancos y rosados, pasando por tintos, naranjos, espumosos y dulces. Entre las variedades blancas será ideal descorchar un Sauvignon Blanc o un Riesling. Dentro de los tintos y rosados, siempre mejor apuntar a un Pinot Noir o una Garnacha. El universo de las burbujas es todo bienvenido pero para los que quieran apostar de lleno a lo más easy drink, un blanc de blanc será una gran elección. Y para los que disfrutan los vinos dulces, los dulces naturales tienen el balance ideal de dulzor y frescura que los hacen los mejores aliados para acompañar el verano.

Elegir vinos refrescantes

Y si hay algo que nos marca el norte de la frescura en los vinos es la acidez. A mayor acidez, mayor frescura sentiremos en los vinos. ¿Cómo saber qué vinos tendrán más acidez? Como regla general, los vinos jóvenes siempre los percibiremos más ácidos que los más antiguos. Es decir, las añadas más cercanas a la fecha de consumo, serán siempre más chispeantes. Después blancos, rosados y espumosos son, en general, sinónimo de vinos más refrescantes. Y recordemos que con buena acidez lograremos excelentes alianzas gastronómicas ya que la acidez ayuda a equilibrar o balancear la textura de los platos más extremos que podamos encontrar en cualquier menú.



Elegir vinos con bajo alcohol

Es cierto que en las listas de vinos aún no aparecen las graduaciones alcohólicas, pero estimo que no faltará mucho para que los sommeliers o los encargados de armar los menúes decidan incluirlas. ¿Por qué? Porque cada vez más consumidores direccionan su consumo de vino teniendo en cuenta este pequeño gran detalle. A nivel sensorial, un vino con menos alcohol lo sentiremos más ligero y refrescante, por eso son aliados de este momento del año en el que solemos elegir placeres que subrayen esta sensación. Si vamos a un supermercado o a una tienda de vinos, podrán encontrar siempre el dato del alcohol en el frente o en la contraetiqueta, ya que es obligatorio que esta información esté a disposición del consumidor. ¡Algo importante! Más allá del dato cuantitativo del alcohol, vale aclarar que el alcohol es uno de los tantos componentes del vino y que muchas veces en un vino bien equilibrado, más allá del dato numérico, podremos sentirlo fresco y ligero si todos los componentes se encuentran bien balanceados. Porque en la vida como en el vino ¡el equilibrio es todo!

Ante la duda, rosado

Cada vez están más presentes en las góndolas, en las listas de vinos y en las copas de los amantes del vino. Pero todavía queda mucho camino por recorrer. Porque los consumidores más conservadores o los frenéticos fanáticos del tinto suelen bajar la persiana a los rosados sin siquiera probarlos. Lo primero que hay que comunicar es que el rosado no es un estilo cuadrado y lineal, sino que como todo el vino en general, hay rosados más ligeros, otros más en el medio y otros con una potencia arrolladora. Más allá de eso, mi premisa en verano es: ante la duda rosado. Porque si no tenemos idea qué comeremos en la cena del viernes y los amigos de tu pareja te dijeron que lleven un vino, quizá el blanco se queda a mitad de camino y el tinto se pasa. Entonces, mejor llevar un rosado. Es cierto, que muchos aún no saben bien con qué maridarlo. Pero anoten: el rosado es un gran salvavidas de las mesas y las copas porque en general tiene la versatilidad de acompañar sin opacar. Y sino les dejo una premisa: la próxima vez que su instinto los lleve a tomar una cerveza, pidan un rosado.

Cuidar la temperatura

Y sí, la temperatura es todo. Es el detalle letal del servicio que hará que el mejor vino siga siendo el mejor vino o que en un santiamén el mejor vino se convierta en el peor vino. Hay que aceptar que cuando se encuentran tablas enormes con estilos de vinos y decenas de rangos de temperaturas, los consumidores pueden marearse. Pero, cuando estamos a punto de abrir una botella de vino, les recomiendo que usen sus dos manos para chequear de antemano la temperatura de la botella (sí, en el restaurante también). Así en caso de que ya percibamos que el vidrio está "a temperatura ambiente" podemos convertirnos en los superhéroes y llevar el vino a la nevera o podemos ordenar una frappera para que poquito a poco el vino vaya descendiendo de temperatura. Y nunca olviden que en materia de temperatura en el mundo del vino, siempre es mejor pecar con frío. ¡A lo sumo lo tendremos que esperar para después disfrutar de la mejor manera!