vinetur

5 consejos para conservar un vino abierto

Prolonga la frescura de tu vino abierto con estos consejos

viernes 7 de julio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando nos encontramos en la situación de haber abierto una botella de vino y no haberla consumido por completo, surge la pregunta de cómo conservar adecuadamente el vino restante. La correcta preservación del vino es fundamental para mantener sus características y disfrutar de su sabor y aroma en futuras ocasiones. A continuación, presentamos algunos consejos útiles para conservar un vino abierto de manera adecuada.

1. Tapón de acero

Si el vino que nos quedó abierto es un espumoso ¡lo primero que hay que subrayar es que poner una cucharita en el pico de la botella no impedirá que el gas carbónico se pierda! Así que para conservar las burbujas necesitaremos un tapón tipo abrazadera que cierra herméticamente a presión. Con este tipo de tapones el vino podrá conservarse de la mejor forma dentro de la heladera, cuidando no solo su frescura sino también las burbujas. ¡Así que los amantes de los espumosos tienen que tener más de uno en casa! Son económicos y nunca están de más.

2. Vacuvin

Para quienes suelen tener a menudo botellas abiertas en casa es recomendable esta pequeña bomba cuya misión es aspirar el aire del interior de la botella mediante un tapón a presión aplicado sobre el cuello del vino. Generando vacío dentro de la botella, el vino que queda dentro vuelve de alguna forma a foja cero, como cuando estaba cerrado. Así, sin tener aire dentro de la botella, el vino podrá ser conservado abierto por más tiempo.

3. Botellas más pequeñas

Si no queremos invertir demasiado en la conservación de los vinos abiertos, grandes aliadas son las botellas de 175 o de 330 ml. Se consiguen muchas veces en bazares o tiendas para realizar manualidades. Y claro que también podemos comprarlas en las tiendas de vino ¡con vino! Y una vez vacías las guardamos para cuando nos quede un vino abierto y para que la relación aire-vino sea menor, podremos trasvasar el líquido de la botella más grande a alguna de las más pequeñas.

4. Dosificador de nitrógeno

Esta herramienta ya es para profesionales, aunque podemos tenerla en casa si lo deseamos. Ya que el nitrógeno es un gran aliado en la conservación del vino porque gracias a su presencia se evitará la oxidación del vino que nos queda dentro de la botella. Así, según la cantidad de vino que tengamos dentro de la botella abierta, el

nivel de nitrógeno irá subiendo a medida que el vino vaya descendiendo.

5. Coravin

También es una herramienta más profesional que se utiliza no sólo para conservar los vinos sino para poder servirlos sin la necesidad de abrirlos. Sí, porque gracias a la presencia de la aguja, el coravin tiene el poder de poder atravesar el tapón y extraer vino. Y así sin que el líquido se exponga al oxígeno la durabilidad del vino se extenderá a aproximadamente unas 3 semanas.

Bonus track

- Los vinos más jóvenes una vez abiertos van a soportar mucho mejor el paso de los días.
- Los blancos y rosados, mejor tomarlos antes ya que su frescura suele ser más sensible una vez que las botellas están abiertas.
- Si nos quedan abiertos varios vinos, empezar a beber siempre por el que menos cantidad tiene, ya que a menor cantidad de vino, habrá mayor relación aire-vino (¡excepto que hayan seguido alguno de los 5 consejos anteriores!)
- Siempre, pero siempre, los vinos abiertos se guardan tapados y dentro de la heladera. Ya que el frío hará que la evolución del vino sea más lenta.