vinetur

# Los mejores consejos para saborear una refrescante copa de vino en pleno verano

Los mejores consejos para mantener el vino fresco y maximizar su sabor en los días calurosos

jueves 13 de julio de 2023



A medida que la sofocante estación estival se afianza con fuerza, todos buscamos un respiro a las temperaturas abrasadoras con planes que giran en torno a la piscina, la playa y una copa de vino bajo el sol poniente o durante el aperitivo. Sin embargo,

conseguir la temperatura ideal para el vino en medio del clima actual puede ser todo un reto. Para ayudarle en esta empresa, hemos recopilado una lista completa de consejos de expertos para enriquecer su experiencia de beber vino durante estos cálidos meses de verano:

## Cómo guardar el vino correctamente

Lo primero y más importante es proteger el vino de la luz solar directa. Los rayos del sol aceleran reacciones químicas que pueden alterar drásticamente las características del vino. Del mismo modo que nos ponemos crema protectora, el vino también debe protegerse de la exposición al sol.

## Método de refrigeración ideal

Si quiere impresionar a sus invitados, evite recurrir al congelador para enfriar el vino. La forma ideal de enfriar el vino a la perfección es colocarlo en el frigorífico durante aproximadamente una hora y sacarlo 10 minutos antes de servirlo. Esta técnica garantizará que el vino alcance su temperatura óptima.

## Evite llenar demasiado la copa

Llenar demasiado la copa de vino es un error muy común. Para evitar que el vino se caliente y se evapore, lo que podría arruinar su sabor, se recomienda no llenar la copa hasta el borde. La ventaja de este método es que puede rellenar la copa con regularidad, lo que garantiza que el vino se mantenga fresco y refrescante.

## Selección y manejo de la copa

Sirva siempre el vino en una copa de tallo alto, sobre todo en verano, ya que ayuda a mantener el vino fresco durante más tiempo. Si es un verdadero amante del vino, recordará que debe evitar sujetar la copa por el cuenco. Sujete siempre el tallo para evitar que el calor de su mano caliente demasiado rápido el vino, lo que podría alterar sus propiedades y degradar sus cualidades ideales.

## Opte por vinos con menos alcohol

En medio del calor del verano, lo mejor es elegir vinos jóvenes, frescos y con menor graduación alcohólica. Por eso, los vinos blancos y rosados, ligeros y frescos, son perfectos para esta estación.

## Mantener la temperatura ideal de servicio

Uno de los errores más garrafales que se pueden cometer es dejar el vino a temperatura ambiente, sobre todo cuando las temperaturas veraniegas pueden dispararse hasta los 40ºC. Cada tipo de vino requiere una temperatura de servicio específica. Por ejemplo, el vino blanco debe servirse entre 7 y 9ºC, mientras que el rosado se disfruta mejor entre 10 y 12ºC.

## Encuentre el maridaje perfecto

Los vinos de verano pueden maridarse exquisitamente gracias a las temperaturas estacionales y a la disponibilidad de determinados alimentos. Frutas y verduras, mariscos de nuestras costas o carnes son excelentes platos para un maridaje perfecto. Le proponemos dos maridajes únicos para los refrescantes vinos de este verano.

## Un pequeño secreto

Los verdaderos aficionados al vino saben que añadir hielo a una copa de vino se considera un acto desastroso. Una solución inteligente es tener siempre a mano uvas lavadas y congeladas. Puedes añadirlas a tu copa de vino para darle un toque extra de frescor. Otra opción cada vez más popular es el uso de cubitos de hielo de acero inoxidable, una versión reutilizable de los cubitos de hielo tradicionales, que enfrían el vino sin alterar su sabor.

El verano nos brinda la oportunidad de seguir explorando y saboreando el mundo del vino. La aplicación de estos sencillos pero eficaces consejos mejorará sin duda su disfrute de una copa de vino perfectamente fría en el calor de la estación. Al sentarse y saborear su vino perfectamente enfriado y maridado, captará realmente la esencia

hedonista de un verano bien aprovechado.

Nota: El vino, como muchas otras experiencias, es subjetivo. Estas directrices pretenden mejorar su experiencia, pero recuerde que lo más importante es que disfrute del vino a su manera.