vinetur

Vinos de verano: Más allá de lo convencional

El verano es el momento perfecto para romper con los paradigmas tradicionales en torno al vino

martes 25 de julio de 2023



A medida que avanzan los largos días de verano, marcados por el calor y las tardes soleadas, se produce un cambio notable en el mundo del vino. Esta estación, tradicionalmente asociada a cócteles y cervezas frías, ofrece la oportunidad de ver el vino bajo una nueva luz.

Momentos ideales para catar vino

- **Por la mañana:** Puede sonar poco ortodoxo, pero una copa fría de vino blanco o espumoso puede complementar con elegancia un desayuno tardío en un patio bañado por el sol. Estos vinos son el maridaje perfecto para frutas frescas y quesos suaves.
- **Media tarde:** Cuando el calor del día empieza a remitir, es el momento perfecto para descorchar una botella de rosado. Imagínate una tabla de embutidos ligeros, pan recién horneado y aceitunas, todo ello maridado con un vino afrutado.
- **Atardecer:** A medida que el sol se oculta bajo el horizonte y el aire se vuelve más fresco, un vino tinto joven se convierte en la bebida preferida. Es el acompañamiento ideal para una barbacoa al aire libre.

Maridajes de verano

- **Ensaladas:** Aunque muchos duden al pensarlo, ciertos vinos elevan los sabores de las ensaladas. Un blanco joven o un burbujeante con acidez característica pueden realzar ensaladas con frutos secos y quesos como el feta o el de cabra.
- **Marisco:** Los vinos blancos ligeros y afrutados se adaptan perfectamente a los platos de marisco. Considere maridar con gambas a la plancha, mejillones al vapor o un delicado ceviche.
- **Carnes blancas:** Para carnes como el pollo o el cerdo, son adecuados los rosados o tintos jóvenes, especialmente si se cocinan con salsas o adobos aromáticos con hierbas.

Enfriar el vino a la perfección

- **Método tradicional:** Basta con sumergir la botella hasta el cuello en un cubo lleno de agua y hielo durante 20-30 minutos. Ya está lista para servir.
- **Método innovador:** Para los más aventureros, los cubitos de hielo para vino pueden ser la solución. Para evitar que el vino se diluya, congela el mismo tipo de vino y añádelo a la copa, de modo que la bebida se mantenga fría sin comprometer el sabor.

Los límites del vino de verano

A medida que se acerca el verano, también lo hace nuestra forma de disfrutar del vino. Esta estación exige algo más que refrescarse: invita a los aficionados a embarcarse en un viaje de descubrimiento.

- **Catas al aire libre:** Imagine maridar el vino con una noche estrellada. Aléjese del bullicio urbano y organice catas donde la contaminación lumínica sea mínima. La quietud del campo, los sonidos ambientales de la naturaleza y el cielo estrellado realzan los aromas y sabores del vino.
- **Aventuras enológicas:** Imagínese sobrevolando viñedos en un globo aerostático y bebiendo vino de esa misma región. Así se fusionan paisaje y sabor, ofreciendo una perspectiva única del origen del vino.
- **El vino en los cócteles:** En la coctelería moderna, el vino ha pasado de ser un mero acompañamiento a convertirse en un ingrediente integral. Para darle un toque fresco, pruebe una sangría gourmet con vino blanco mezclado con licores exóticos como el sake o el soju y frutas tropicales como el lichi o la fruta del dragón. O considere un vino tinto joven frío mezclado con agua tónica, rodajas de pepino y una hoja de albahaca para darle un toque refrescante.
- **Enología experimental:** Algunos productores envejecen sus vinos en las profundidades marinas, aprovechando la presión y la temperatura constantes. ¿El resultado? Un vino con claras notas saladas y minerales, perfecto para las reuniones veraniegas.
- **Delicias heladas:** El mundo del vino y el del helado se mezclan. Algunas heladerías sirven sorbetes elaborados con vinos emblemáticos. Imagínese un sorbete de rosado con toques de frambuesa o un rico helado de vino tinto con matices de chocolate negro.

El vino en distintos ambientes veraniegos

Ya sea junto a la piscina, en la playa, durante una acampada, en terrazas urbanas o en jardines y patios, el vino demuestra su versatilidad. La clave está en elegir el vino adecuado para cada entorno y, sobre todo, disfrutarlo en buena compañía.

El verano presenta un sinfín de oportunidades para reinventar la experiencia del vino. El cielo es el límite y, como sugieren estas ideas innovadoras, no hay mejor momento para explorar que éste. Salud.