vinetur

Ana Lahiguera revela las claves para disfrutar del vino blanco en verano

Recomendaciones de experta para conservar y servir el vino blanco en verano

martes 24 de junio de 2025



El vino blanco de la Denominación de Origen Rueda se convierte en una de las bebidas preferidas durante los meses de verano. Ana Lahiguera, sumiller, enóloga y Brand Ambassador de la D.O. Rueda, ha compartido este martes, 24 de junio, una serie de recomendaciones para disfrutar al máximo de estos vinos sin que pierdan sus cualidades.

Lahiguera explica que la temperatura es uno de los factores más importantes a la hora de servir el vino blanco. Recomienda que los vinos blancos se sirvan entre 6°C y 10°C. Si el vino está demasiado frío, puede perder parte de su expresión aromática y su equilibrio entre frescura y acidez. Por eso, aconseja sacar la botella unos minutos antes de servirla para que alcance la temperatura adecuada.

La conservación del vino también es fundamental en verano. Lahiguera señala que lo ideal es terminar la botella una vez abierta, pero si esto no es posible, existen varias formas de mantener el vino a la temperatura correcta mientras se disfruta en la mesa. Se pueden utilizar enfriadores eléctricos, bolsas o fundas congeladas e incluso barras de acero con aireador. Si no se dispone de estos elementos, la cubitera con agua y hielo sigue siendo una solución eficaz.

En cuanto al almacenamiento, Lahiguera recomienda guardar las botellas abiertas en la nevera y siempre en posición vertical. Explica que cuanto más vacía esté la botella, menos tiempo debe permanecer en el frigorífico para evitar que el vino pierda sus propiedades. Además, aconseja evitar el contacto del corcho con las paredes del electrodoméstico para mantener mejor el cierre.

El modo de servir el vino también influye en su disfrute durante los días calurosos. Lahiguera sugiere llenar las copas solo con pequeñas cantidades y rellenarlas tantas veces como sea necesario desde la botella fría. De esta manera, el vino se mantiene fresco y no se calienta rápidamente por efecto del ambiente o del calor de la mano. Por este motivo, recuerda que es preferible sujetar la copa por el tallo.

Estas recomendaciones buscan ayudar a quienes disfrutan del vino blanco D.O. Rueda a mantener todas sus cualidades durante las reuniones veraniegas, ya sea en terrazas, cenas al aire libre o escapadas junto al mar. Lahiguera insiste en que seguir estos consejos permite apreciar mejor los aromas y sabores característicos de estos vinos

durante toda la temporada estival.