CUAL ES LA TEMPERATURA IDEAL DEL VINO

El vino necesita vigilancia, amor y cuidado hasta el último momento. Una temperatura excesiva, un mantel de color inadecuado o una copa con olor a detergente pueden destruir, en un instante, la belleza y la seducción de un gran vino.

Lo primero que se debe hacer bien a la hora de servir el vino en la mesa es escoger qué vino vamos a beber. La elección del vino apropiado es vital. Para llevarla a cabo del mejor modo posible, lo ideal sería seleccionar el caldo de entre los que atesoremos en nuestra cava, es decir, escogerlo de entre aquellos que compongan nuestra bodega. Lamentablemente, no todo el mundo puede permitirse disponer de una bodega propia y muchas veces deberemos dejarnos aconsejar por el sommelier.

Si la bodega es nuestra, nosotros conservaremos el vino, teniendo que elegir cuál es el momento más adecuado para su consumo. En este sentido, hay que tener muy presente que el cuidado del vino no finaliza con su compra. Mientras permanezca en el botellero de nuestra bodega particular, hemos de seguir profesándole cuidados. Y es que el vino es una criatura delicada, que requiere permanentes atenciones. Por otro lado, la duración del vino es, en algunos casos, muy larga, pero nunca indefinida. Tiene un momento óptimo de consumo, al que debemos intentar acercarnos. Beber un vino demasiado pronto o demasiado tarde es, cuando menos, un despilfarro y, a veces, una pérdida irreparable.

La temperatura

Un factor que no suele tenerse en cuenta a la hora de establecer la temperatura ideal de cada vino es el estacional. Y es que, según la época del año, se tiende a preferir las bebidas algo más frescas o más templadas. Sin tener en cuenta este factor, que es más bien anímico, podemos construir una tabla indicativa de las temperaturas óptimas para el servicio de los distintos tipos de vino:

17 – 18 º C: Tintos de crianza, con más de ocho o diez años, y mucho cuerpo.

14 – 16 º C: Tintos ligeros o jóvenes, de coloración menos intensa, afrutados y aromáticos. Reservas con menos de ocho o diez años.

10 – 12 º C: Blancos tranquilos. Algunos rosados o claretes. Pueden incluirse también en este apartado los vinos dulces naturales, olorosos y amontillados.

8 – 10 º C: Blancos tranquilos secos, vinos verdes, y los rosados.

6 – 8 º C: Espumosos naturales (a 6 º C los más secos) ,los vinos de aguja, finos de Jerez y manzanillas,.

4 – 6 º C: Blancos semisecos, licorosos y aromáticos.

El calor, a parte de acentuar el carácter alcohólico, disminuye la acidez y, por lo tanto, la sensación de frescor que se le atribuye. También aplaca la astringencia de los tintos. Tengan en cuenta estos datos si es que han comprado un vino excesivamente ácido o muy tánico (rasposo). Unos grados más aliviarán el paladar