CUANTO TIEMPO SE CONSERVA UN VINO

El consumidor, ante un vino, muchas veces se plantea si se trata de un caldo para beber en el momento o ese mismo año, o bien si éste debe envejecer y esperar su momento óptimo para ser degustado.

Y en verdad se encuentra ante una duda compleja. No obstante, existen algunas normas generales que pueden aplicarse a este peculiar dilema. La gran parte de vinos blancos secos y frescos, así como los rosados y los tintos ligeros deben beberse jóvenes, es decir, a partir del mes de noviembre que sigue a la vendimia.

Pero, cuidado, existen algunas excepciones en este caso, como los grandes vinos blancos. Los tintos que han pasado por una crianza necesitan, en general, un envejecimiento más largo para alcanzar su plenitud. Este envejecimiento se efectúa en botellas, aunque suele estar precedido por un período en barrica.

Por otro lado, hay que saber que los champanes y cavas, como los vinos de aguja, no ganan nada en botella, una vez comercializados, y, en cambio, si se los guarda en la bodega mucho tiempo pueden perder todas sus cualidades: aroma, perfume y frescor. El momento más favorable para su consumo será precisamente el de su puesta en el mercado. Los chacolís o vinos enverados de baja graduación (entre 8 y 10º) rara vez conservan sus virtudes y cualidades pasado el primer año.

Lo contrario sucede con los vinos generosos y con los vinos dulces licorosos, que tienen una larguísima vida, dependiendo de las condiciones de conservación.

En este último capítulo de vinos de larga duración entran también las mistelas y los vinos rancios, tanto blancos como tintos, las malvasías, los vinos de vendimias tardías de Sauternes, Alsacia y Alemania, los Oportos y Madeiras, los Moscateles Mediterráneos, etc. En general, se puede establecer que la duración de un vino será mayor cuanto mayores sean su graduación alcohólica, su acidez y su astringencia, característica esta última aportada por los taninos procedentes de la uva y, en los casos de crianza, por la madera de roble. Así se explica la mayor duración de los vinos tintos. El tinto envejece muy bien en botella, pero su evolución en el vidrio es más lenta que en la madera.

En la botella, al cabo de un cierto tiempo, el vino cesa de desarrollar su bouquet y se gasta. Cuando ocurre esto, la impresión sedosa o aterciopelada que un buen tinto deja en el paladar se degrada, sus aromas se apagan y el color se vuelve tostado y opaco. Es el punto en el que el vino ha comenzado a deteriorarse y, por lo tanto, ha emprendido el camino hacia su destrucción, hacia su muerte.

En cualquier caso, debemos saber que, siempre y cuando tengamos cuidado de no dejarlo envejecer en exceso, el vino conservado en botella, con el paso del tiempo, irá perdiendo sus aromas primarios de uva y desarrollando sus aromas secundarios y terciarios, hasta volverse más redondo y delicado.