

LA TEMPERATURA DEL VINO



Ya está aquí el verano y con él su correspondiente calor. Por eso es en esta época cuando tenemos que tener más cuidado con el servicio y conservación del vino. Servirlo a temperatura adecuada no es tarea sencilla, exige mucha precisión pero es algo que nuestros clientes valorarán, y por tanto nos ayudará a vender más vino durante los meses de calor.

Durante otras épocas escuchamos hablar de la temperatura ambiente, pero si resulta que este verano la temperatura ambiente es de 30 grados...¡imposible siquiera pensar en servir algo, lo que sea, a esa temperatura!

Por otro lado, las oscilaciones de la temperatura deben ser lentas y progresivas, ya que los cambios bruscos pueden dañar el vino, por eso, lo ideal sería disponer de un lugar de almacenaje que estuviera a una temperatura constante de unos 14 grados, lejos de los motores de las máquinas y demás objetos vibrantes que despiden calor.

La influencia de la temperatura de los vinos en relación con el sentido del olfato es de vital importancia en el momento de valorar un caldo. La elevación de la temperatura provoca la evaporación de las sustancias olorosas, mientras que el frío las enmascara.

A 17 grados se aprecia perfectamente el buqué de un vino tinto, a los 12 grados los matices disminuyen y a menos de 8 grados quedan completamente neutralizados.

Los licores por ejemplo, parecen menos dulces a menor temperatura, ya que la sensibilidad a lo salado y a los matices tánicos disminuye al elevar los grados. Así, un vino a 22 grados puede parecer ardiente y ácido, a 16 grados se muestra suave y fluido, mientras que a 10 grados proporcionará una sensación de frescor, agradable y apreciaremos su cuerpo y astrigencia.

Pero...¿ a qué temperatura se debe servir cada vino?

Es la eterna duda. Habría que hacer un inciso; una cosa es la temperatura idónea del servicio y otra, la que los clientes quieren, y quien paga exige, pero nunca está de más saber y actuar profesionalmente.

Pues bien, los espumosos, entre 6 y 8 grados sería la temperatura ideal. Los blancos jóvenes, finos y manzanillas se deben servir entre 7 y 10 grados, si están más fríos no apreciaremos sus aromas y si estuviesen más calientes resaltaría su alcohol.

Los blancos con crianza necesitan una temperatura que oscila entre 10 y 12 grados para mantener los aromas terciario (propios de la crianza) y de esta manera, protegen y se equilibran el buqué y el sabor afrutado.



Claretes y rosadas, a menos de 10 grados, perderían los matices que aportan “lo pelexos” y a más de 12 grados los del mosto lágrima. Los tintos jóvenes y amontillados se deben servir entre 12 y 15 grados para respetar su carácter y añadir frescura. Los tintos encorpados y olorosos son partidarios de 15-16 grado para vino de corte moderno, respetando así al máximo el carácter frutal. Para los tintos de corte clásico, hasta 17 grados para apreciar mejor aromas y sabores del envejecimiento. Los dulces, sobre 5 grados para no distorsionar los aromas afrutados. Y para los portos, entre 13 y 16 grados.