¿Cómo debo conservar este vino en casa? (Vinos,Compras)

27, mayo

¡Hola! ***¿Cómo debo conservar este vino en casa?, es la pregunta que casi siempre le hacemos a la persona que nos vende el vino o a cualquier amigo que nosotros pensamos que entiende de esto.*** La verdad es que el tema es muy delicado y amplio porque no se pueden aplicar las mismas reglas a todos los vinos, depende de muchos factores como: el tipo de vino (joven o sin crianza, crianza, reserva o gran reserva), la clase (blanco, tinto o rosado), la variedad de uva empleada en su elaboración (Pedro Ximénez, Tempranillo, Syrah), el tipo de envase (botella de cristal, box, barrica), el tipo de tapón que se le haya puesto a la botella (corcho, plástico) y seguro que algún parámetro más que se me escapa.

¿Quién es la persona adecuada para respondernos esta pregunta?

Pienso que lo más acertado es hacer caso de la persona que nos vende el vino, aunque no siempre es la mejor solución, ya que esto dependerá en gran medida de donde compremos el vino. Por ejemplo, si tú compras un vino en una de las tiendas de Bodegas La Aurora (digo tiendas porque disponemos tanto de tienda virtual, como de tienda física), siempre tendrás una persona que te aclare tus dudas si realizas la compra en cualquiera de las dos.

Además, si te fijas en las fichas de cualquiera de nuestros productos en la tienda virtual, al final de la descripción, vienen una serie de consejos sobre el modo en el que debe conservarse ese producto. Pincha en este enlace y fíjate los puntos que debes de tener en cuenta a la hora de conservar nuestro Amontillado Amanecer. ***¿Quién entiende mejor de algo que el que lo ha fabricado?***

Otro caso muy distinto sería preguntarle a la chica del súper de la esquina o de una gran superficie, con esto no quiero generalizar, porque siempre habrá la excepción que marque la diferencia pero, ¿cuál de las dos opciones consideras más lógica? Pienso que si pudiéramos comprar directamente al productor, sabríamos con más garantías que estamos consumiendo y esto no lo aplico solamente al mundo del vino.

3 Puntos a tener en cuenta a la hora de conservar el vino en casa

Aunque como he dicho al principio, la conservación de un vino depende de muchos factores y cada vino tiene particularidades distintas, si es cierto que ***hay 3 puntos muy importantes y básicos en los que coinciden la gran mayoría de los vinos***, por no decir todos y son:

1. **El vino debe guardarse en un sitio con unos parámetros de temperatura y humedad determinados** (cada vino tiene unos distintos)
2. **No guardar nunca el vino junto a sustancias que produzcan olores intensos** (cocinas, cocheras, chimeneas, etc), ya que esto puede hacer que el vino se estropee.
3. **Evitar en todo momento la exposición solar**, ya que los rayos del sol también estropearían el vino.

Espero que el artículo de hoy te haya podido servir para que puedas tomar una decisión más acertada a la hora de conservar adecuadamente el vino en casa. ¡Un saludo y hasta la próxima semana!

Por Rafael Espejo.

Comentarios