GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

¿Cómo se bebe un vino? DEMUERTE WINES lo explica

Actualidad Empresarial | 15/12/2022 | 00:00

España es un país vinícola por excelencia. Esta nación representa el segundo exportador de vino en el mundo en términos de volumen y ocupa la tercera posición en cuanto a exportación por valor. Además de su importancia económica, la bebida también tiene un gran peso en la cultura del país. Para el mes de julio, el consumo del vino aumentó hasta 10,31 millones de hectolitros, posicionándolo como uno de los países donde más se toma dicha bebida.

Para adentrarse en la consolidada cultura vitivinícola es indispensable saber cómo beber vino. Factores como el ambiente, las condiciones de refrigeración o la forma de servirlo pueden influir directamente en el sabor de la bebida. Para ello, los expertos de DEMUERTE WINES dan una serie de consejos al respecto.

Consejos generales para beber vino de la manera correcta

La experiencia de beber vino comienza desde el momento de abrir la botella. En este sentido, los expertos recomiendan disponer de un sacacorchos o un cortacápsulas para agilizar el trabajo y evitar hacer daño al vino o a la persona. Asimismo, lo ideal al momento de abrirlo es mover la mano y evitar girar o batir la botella. El movimiento excesivo puede oxidar y amargar el sabor.

Una vez abierto, es necesario proceder a servir la bebida. En primer lugar, el borde de la botella debe posicionarse lejos de la copa, en ningún momento se debe acercar a esta. Además, el vino no se debe tomar de inmediato, es necesario darle unos segundos en la copa para que respire. De esta forma, libera todos sus aromas y sabores. Para oxigenarlo también es posible girarlo algunas veces en la copa sin llegar a marear el vino.

Antes de probarlo, los catadores expertos recomiendan olerlo. Así, el vino se podrá percibir desde todos los sentidos para una experiencia más profunda.

Condiciones específicas para cada tipo de vino

Además de los consejos generales, cada tipo de vino requiere de ciertas condiciones para desarrollar por completo su sabor. Estos aspectos abarcan la copa, la temperatura y la cantidad de vino.

En el caso del vino tinto, si es de tipo joven debe estar de 12 a 14 grados y si tiene más cuerpo demanda de 13 a 15 grados. Se recomiendan las copas Borgoña y Burdeos llenas en un tercio

para apreciar los aromas profundos.

Por otra parte, el vino blanco y rosado de tipo ligero necesitan una temperatura de 6 a 8 grados y el vino de más cuerpo de 9 grados. Las copas deben ser Chardonnay y el vino debe alcanzar entre un tercio y el medio de la copa.

Finalmente, el vino espumoso debe mantenerse de 6 a 8 grados y su copa es de flauta. De esta bebida se debe llenar la copa casi en su totalidad, dejando algunos centímetros libres.

Estos tipos de vinos pueden encontrarse en empresas como DEMUERTE WINES. Se trata de un proyecto creativo de elaboración de vinos especialmente diseñados para que las personas puedan disfrutar con el gusto, la vista, el olfato y el tacto.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/192076-como-se-bebe-un-vino-demuerte-wines-lo-explica.htm