

Delivinos Urban Gourmet descubre las claves para entender el vino

¿De qué depende el color de un vino?, ¿a qué temperatura debe tomarse? El vino, conocido en el mundo entero, lleva más de 8000 años saboreándose y aún hay factores básicos que se desconocen. Es fundamental entender la copa que se tiene enfrente. Los tintos, blancos y espumantes no son como cualquier otra bebida, tienen particularidades que hacen que cada uno sea único. Delivinos, una tienda de referencia en el mercado gourmet de Madrid, descubre las claves para entender un buen vino y cómo potenciarlo

Cómo clasificarlo. Las clasificaciones más básicas son por su dulzor: secos, semisecos, semidulces y dulces, y por su edad: Jóvenes o “de año”, si se obtuvo en la misma campaña que la que indica el etiquetado; Semicrianza o “de roble”, cuando se ha mantenido un pequeño tiempo en recipientes de madera; Crianza, si han pasado un par de años y al menos seis meses guardado en bodega; Reserva, si son blancos o rosados, las condiciones serán como en el crianza y, si son tintos, deberá haber reposado tres años, uno en bodega. Por último, Gran Reserva, los blancos y rosados tienen una crianza de cuatro años, seis meses en bodega y los tintos, una crianza mínima de cinco años, dieciocho meses en bodega. "Si te gustan más los vinos suaves, decántate por los Tempranillos", recomiendan. En cambio, aquellos llamados “de bodega”, son vinos con más carácter y cuerpo.

El color. Depende de la variedad de la uva y del grado de maduración de la misma. Las uvas más maduras producirán vinos con tonos más oscuros y opacos, mientras que las uvas más verdes propiciarán vinos más transparentes y claros. El tiempo de crianza también influye en el color del vino.

Con el tiempo, los vinos tintos con más edad se vuelven de color teja y anaranjados, en cambio, los vinos blancos tienden a volverse dorados, amarillo oro y más tarde oro viejo.

La frescura. Los vinos más frescos se pueden hallar en áreas con temperaturas más bajas, a la uva le cuesta más tiempo madurar y tienen un aspecto más brillante. En zonas cálidas, la uva madura mucho más rápido y forma vinos con mayor cuerpo y grado alcohólico debido a que tienen más glicerina.

Otra clave importante es la temperatura. Un vino blanco tiene que estar siempre a una temperatura inferior a la ambiental, alrededor de los 10º, al igual que los rosados y 8 º, los espumosos. Por el contrario, el vino tinto debe mantenerse entre los 14 y 16º.

Las ‘lágrimas’. Son las gotas que caen por los lados de las copas de vino y son indicadoras de la consistencia y viscosidad del vino. Una lágrima densa que se desliza lentamente es sinónimo de que se está ante un vino con cuerpo, untuoso y que tiene bastante alcohol. En cambio, una lágrima más ligera que caiga rápidamente avisa de que se probará un vino con poco cuerpo y bajo contenido alcohólico.

El precio no es determinante, se puede encontrar un buen vino a un precio muy asequible. Sobre todo, en España, que cuenta con una gran variedad de bodegas y, por ello, con una alta producción vitivinícola.

Hay que saber elegir el vino adecuado para cada situación. Para un aperitivo, lo mejor es optar por vinos blancos jóvenes, frescos y fluidos, como un Sauvignon Blanc o un rosado. Para una cena, puedes elegir un vino con más carácter.

También, hay que elegir las copas adecuadas. La forma de las copas hace que el vino se perciba mejor, están diseñadas según la distribución de las papilas gustativas en la lengua. Para un vino tinto, se elegiría una copa de gran tamaño, de esta manera se maximiza el contacto del vino con el aire, facilitando su oxigenación. Para el vino blanco, un tamaño menor a la de tinto y la apertura algo más abierta, para potenciar el sabor dulce del vino en boca. Para los espumosos, copas de tallo largo y una forma de cuerpo mucho más estilizada, así se conservará a baja temperatura y se apreciará la formación y evolución de las burbujas.

Y por supuesto, combinarlo adecuadamente con la comida. Un maridaje correcto entre vinos y comidas potencia la experiencia gourmet. Por ejemplo, un vino blanco joven resulta perfecto para un aperitivo o entrante muy ligero. Un vino blanco de variedad noble, se marida con pescados blancos, mariscos o ensaladas. El vino blanco con paso por barrica es perfecto para algunos arroces o quesos curados. Los rosados son perfectos para pastas. Un vino tinto joven puede maridarse con pescados azules, carnes blancas y otras como el cordero. Los Crianzas son ideales para saborearlos con carnes a la brasa y, los Reserva y Gran Reserva para guisos y platos más elaborados.

Acerca de Delivinos

En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado gourmet de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de relevancia que van desde botellas Magnum, pasando por ediciones limitadas, productos de alta gama como caviar iraní e Ibérico o foie gras con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o risotto al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.
Teléfono: 910 580 970

Seguir a Delivinos en:
Delivinos Tienda de Vinos y Gourmet en Madrid
@delivinos

Datos de contacto:

Delivinos Urban Gourmet
918763496

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>