
Tips para degustar vino tinto (Entre vino y estrellas)

21, febrero



Cada vino está pensado para un público o una ocasión determinada. A todos nos encantaría entender de vino y poder paladearlo, pero no siempre sabemos cómo hacerlo o cometemos una serie de errores que perjudican la cata sin darnos cuenta. Así que saborear el vino tinto y comprender su elaborada composición, parece un placer reservado sólo para expertos sumilleres o personas instruidas en la materia. A continuación ofrecemos una serie de consejos fáciles y prácticos para iniciar a los más inexpertos en el mundo de la enología, o al menos facilitar la degustación de un buen vino tinto.

1. La temperatura adecuada para servir el vino está entre los 16 y 18 grados

Es la temperatura ideal para que pueda conservar todos sus matices y el comensal perciba todos sus componentes. Siempre conviene tener en cuenta esta temperatura, pues servir un vino excesivamente frío puede hacer que pierda el sabor, de la misma manera que un vino tinto servido a temperatura elevada puede producir excesiva sensación de alcohol en el paladar, ya que gracias al calor la evaporación de los alcoholes afloran sus aromas más fuertes y menos agradables.

2. Servir el vino siempre en copa, pues el vaso desvirtúa el aroma

El vino tinto cambia de sabor dependiendo de dónde se deguste; no es lo mismo paladearlo en un vaso que en una copa, ya que esta última permite una mayor oxigenación gracias a su altura y abertura. Eso sí, hay que tener cuidado para coger la copa sujetándola siempre por el pie, evitando así que el contenido se caliente. Otra de las cosas a tener en cuenta a la hora de servir el vino es que la copa nunca debe llenarse en su máxima capacidad, pues en caso contrario el vino no se podría airear adecuadamente.

3 . Aprender a apreciar el color

Una vez servido el vino en la copa, es importante verificar su limpidez, pureza o transparencia delante de una fuente de luz, pues nos permitirá apreciar con mayor intensidad el color de la bebida. En los tintos, dependiendo de la variedad, muta la gama de colores. Los vinos más jóvenes tienen siempre un color más rojizo que aquellos que han pasado más tiempo en bodega, presentando éstos últimos una tonalidad más oscura tirando a marrón.

4. Apreciar los matices del aroma

Una vez hemos apreciado la pureza del color, la copa debe de aproximarse a la nariz para comprobar de una forma global que el vino no posee aromas desagradables que presagien una mala degustación. En esta fase es importante no haber removido aún el fluido en la copa, pues de este modo extraeremos los matices que pasan más desapercibidos. Una vez realizado este paso, el vino debe oxigenarse, para lo que podemos realizar movimientos circulares de la copa con la mano elevada y sin tocar la mesa -en el supuesto que el comensal se encuentre sentado-.

Una vez aireado el vino, se determinarán la intensidad y clase de aromas que se perciben. A la hora de percibir el olor que emite el vino, nos puede servir la siguiente clasificación:

- Aromas **primarios**: aquellos que aporta la variedad de la uva
- Aromas **secundarios**: los procedentes de la fermentación
- Aromas **terciarios**: los aromas de la crianza

5. Apreciar el sabor

En la fase de la degustación se valora el ataque o primera impresión del vino. A la hora de degustar un tinto siempre se tomará un pequeño sorbo que pasaremos a lo largo y ancho de la lengua para que las papilas detecten todos los gustos. Es importante no tragar enseguida el fluido, sino que para apreciar bien los sabores lo mantendremos un poco en contacto con la lengua. Igualmente se aspirará el aire con el vino en la boca y se sacará por la nariz, para volver a oler todos los aromas una vez más.

Bodegas que puedes visitar

La Finca San Agustín se encuentra en una zona rodeada de viñedos y en su entorno se encuentran las bodegas más prestigiosas de la zona (Fontanars del Alforins, Moixent, La Font de la Figuera) A. Si quieres poner en práctica estos consejos te recomendamos visitar alguna y disfrutar de una agradable cata o degustación vinícola. ¡Te esperamos!

- [Bodegas Antonio Arraez](#)
- [Bodegas Enguera](#)
- [Celler del Roure](#)
- [Bodegas Clos de la Vall](#)
- [Daniel Belda](#)
- [Heretat de Taverners](#)
- [Casa los Frailes](#)
- [Bodegas los Pinos](#)
- [Rafa Cambra](#)
- [Bodegas Torrevellisca](#)
- [Vinos de la Viña](#)

-
- [Pago Casa Gran](#)
 - [Bodega El Angosto](#)