

Cómo abrir un vino

Uno de los factores más determinantes es la temperatura en la que debe ser servido el vino, para ello hay que identificarlo por su variedad, edad y color. Cada vino posee una temperatura ideal, variando desde los 6º de los vinos jóvenes a los 20º de vinos envejecidos.

Otro detalle importante a tener en consideración es cuando el sacacorchos penetra en el corcho, no permitiendo que lo atraviese

pues derivará en el desmigado del corcho que entrará en contacto con el vino, creando gran dificultad para apreciar el producto, principalmente cuando se trate de vinos antiguos.

Los vinos almacenados durante más de 3 años se deben abrir con cuidado de no agitar la botella, ya que con el tiempo tienden a formar cristales sólidos en el fondo de la botella esparciéndolos. Si los cristales fueran esparcidos será necesario decantar el vino. Una vez abierto el vino, este debe ser consumido rápidamente, preferentemente el mismo día, pues el vino en contacto con el aire se oxida y empieza a perder sus cualidades.