

Cómo comprar vinos

1-Busque establecimientos donde haya variedad de vinos y alta rotatividad, así la posibilidad de comprar un vino almacenado en condiciones impropias será casi nula. Preferentemente haga la compra en tiendas especializadas.

2-De prioridad a los vinos de últimas cosechas en caso de duda. Si se trata de un vino blanco opte por el más nuevo,

así la posibilidad de encontrar con un vino de alta acidez es escasa.

3-Lea la etiqueta y prefiera cortes o varietales y si no es consumidor asiduo no compre vinos de reserva envejecidos en roble.

4-Examine bien la botella antes de comprarla, mucho cuidado con el corcho, debe estar en buenas condiciones para que el vino guarde su sabor y aroma.

5-Observar la coloración del vino, en el caso de los blancos color dorado tirando a marrón, y en caso de los tintos, muy acastañado. eso será síntoma de oxidación.

6-Procure guardar las botellas de vino tumbadas, así el corcho se mantendra humedecido y no tendrá problema al abrir la botella. El lugar ha de ser sin olores, aireado, a poder ser oscuro y un poco humedo.

7-En verano mantenga los vinos suaves a 15º, 18º los que tienen cuerpo. Los blancos ligeros y espumosos se sirven a 7º, los blancos con cuerpo a 11º, así no se pierdes sus aromas y sabores.

8-El precio no origina la calidad del vino, que sea de importación y de exportación tampoco. Fijese en la etiqueta y obtenga de ahí información. Busque vinos afines a su personalidad.

9- Cuando posea muchos vinos almacenados, haga una ficha de control, de fecha, variedad, previsión de consumo, acompañamiento, así tendrá un control de su bodega.

10-Si el vino tiene cristales sólidos o manchas en su composición, no quiere decir q no estea bueno, eso sí necesita ser

decantado(filtrarlo a otra botella).

Con todo ello podrá de un momento mágico, al fin al cabo esta es la bebida de los dioses.