

Cómo conservar el vino

Cómo conservar el vino

[imprimir](#)



El vino es un **ingrediente más** de la **comida** y, como tal, hay que cuidarlo con tanto esmero como si fuéramos a comerlo con cuchillo y tenedor. **En una buena comida, una botella** puede **costarnos tanto o más** que un plato de **marisco** o un **solomillo** de ternera, por lo que sería **un error imperdonable** que un **descuido en su conservación** nos arruinara la experiencia. Vamos a ver un **par de normas** para **evitar que esto pase**.

Para empezar, es importante recordar que el **vino** es un **producto perecedero** y que **no está envasado al vacío**, por lo que no aguantará durante años intacto en la bodega. **No tiene ningún sentido guardarlo durante décadas** pensando que, cuantos más años esté en reposo, más bueno será el caldo de su interior: **lo único que conseguirás es pegar un sorbo de vinagre**. Tampoco temas a abrirlo una

noche cualquiera en casa, sin invitados:**los vinos** tienen que **degustarse** cuando **a uno le apetece**, no cuando hay una gran ocasión. Un **jamón de bellota** y un **buen vino** pueden proporcionar la **cena perfecta de un sábado cualquiera en casa**.

El **vino** se ha de **conservar** en un **lugar oscuro, fresco** (entre 5 y 12 °C) y **libre de vibraciones**. Si la botella **lleva corcho**, se debe **guardar tumbada**: así el corcho se mantiene húmedo e hinchado e impide la entrada de aire. **Evita** los **cambios bruscos de temperatura** y los olores fuertes y, si es posible, **utiliza un botellero de madera** o de un material que no sea conductor del calor.

Una vez abierto, guarda el **vino blanco en la nevera y el tinto a temperatura ambiente**, siempre que ésta no sea muy elevada. Lo ideal es acabar la botella en un par de días como máximo.

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[cómo descorchar una botella](#)

[cómo guardar el vino](#)

[todo sobre el vino](#)

[truco](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos cocina](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[vino](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar