

## EL VINO Y LA TEMPERATURA

Consejos para ignorantes y gentes que no quieran aprender

Que el vino necesita unos cuidados especiales tanto en su conservación, o séase, bodega, como la hora de servirlos es algo que ya nadie pone en duda, así como que éste no puede soportar la agresión que supone un cambio brusco de temperatura sin "romperse" es obvio e innecesario su comentario; por ello, es incomprensible que en muchos restaurantes, algunos de postín todavía hoy encuentres esos botelleros en sus comedores, que si bien pueden resultar muy decorativos, esas pobres botellas, fruto de tanto esfuerzo están sufriendo esos cambios bruscos de temperatura, agresión mas nefasta que si el mismo vino estuviera a temperatura superior pero constante.

Para la degustación de un buen vino, y, respetando los gustos de cada cual, es aconsejable subirlo de la bodega (12°), descorcharlo para servirlo unos QUINCE minutos más tarde, en copas de cristal que estén a temperatura ambiente. Si damos ligeros giros a la copa, el vino, se irá "chambreando" de forma natural y, en una primera cata reconoceremos sus aromas frutales, para más tarde paladear (14-16°) los variados perfumes e infinitos matices si de un buen tinto se tratara.

Los vinos blancos deben por el contrario servirse fríos, a temperatura inferior a los 10°, y, como norma generalizada, pensar, que una estancia prolongada en la nevera no le beneficia, por lo que debe enfriarse, utilizando unos minutos tan solo, un cubo con hielo.

Por último, querido ignorante, la verdad inalterable es que un buen vino puede estropearse si no se le trata con cariño y sapiencia, pero, más verdad incuestionable es, que un mal vino de origen no lo arregla ni su padre.

Por último, y como norma sacada de ancestrales pergaminos, recuerda que para beber, siempre tinto, o si acaso, blanco muy bueno.