

El mundo del vino cada vez suma más fanáticos y nuevos productos. Esto con el paso de los años ha generado que circulen diferentes mitos. Sebastián Labbé, enólogo de vinos Ultra Premium de Viña Santa Rita, respondió algunas de las preguntas más frecuentes relacionadas con este producto de la uva.

Es antioxidante - VERDADERO

Anuncio Patrocinado



La uva, la fruta con la que se elabora el vino, es reconocida por su alto nivel antioxidante. Claramente estas características se mantienen al fermentar el producto. Además, son altas en fibra, vitamina C y aporta minerales como el hierro, potasio, cobre y calcio.

La temperatura ambiente es la recomendada - FALSO



WAWM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

Cada cepa tiene sus propias características las que requieren de diferentes temperaturas. Para el experto, se recomienda consumir las variedades tintas entre los 16° y 18°, mientras que las blancas a una menor, entre 8° y 10°.

Los vinos se ponen mejor con los años - DEPENDE

Es quizás uno de los dichos más comunes, sin embargo, lo cierto es que no todos los vinos mejoran al pasar el tiempo. Hay productos que sirven para guarda y otros que no.

Independiente de cuál sea el caso, hay que tener en cuenta que en gustos no hay nada escrito, por lo que, si guardamos durante años una botella, al momento de abrirla, puede ser elogiada por algunos y no tan apetecida por otros.

Mientras más caro sea la botella es mejor - FALSO

Hay gente que gasta mucho dinero en botellas de vino, pero hay que saber que no porque un producto sea más caro nos aseguraremos de su calidad o que su sabor sea de nuestro agrado, sumado a que los gustos entre consumidores pueden ser muy subjetivo.

La copa influye en el sabor del vino - VERDADERO

Al servir un vino en una copa se oxigena y eso genera una mayor acentuación de los sabores y aromas. El oxígeno hace que se expresen los aromas y la forma de la copa influye en el lugar dónde el vino llega en la boca, resaltando en algunos casos, la acidez, los sabores frutales o la astringencia dependiendo de la variedad.

Un vino tinto jamás debe tomarse frío - DEPENDE

La temperatura puede alterar mucho el sabor del vino, sin embargo, como hemos dicho, en gustos no hay nada escrito. En Europa y Estados Unidos está muy de moda tomar vinos tintos a temperaturas más frías. Hoy hemos visto como esta tendencia está llegando con fuerza a nuestro país. Quizás el más común es el Pinot Noir, pero cada vez más consumidores prefieren tomar tintos más fríos, como Carmenere e incluso Cabernet Sauvignon. Un factor clave en cuanto a la temperatura adecuada de servir un vino, tiene relación con la temperatura ambiente: si esta es mayor a los 20°C, se acentúa el alcohol y la calidez. Es por esto que la recomendación de servicio es entre los 14°C a 18°C, dependiendo de la temperatura ambiente.

y tú, ¿qué opinas?