

La mejor temperatura para cada vino

Para poder disfrutar de todas sus cualidades y propiedades, el vino debe consumirse a la temperatura adecuada... que no es igual en todos los casos. Entérate de cuál es la mejor temperatura en cada caso, y cómo puedes conseguirla.

La temperatura a la cual se debe tomar un vino no es un capricho: es muy importante para aprovechar al máximo las propiedades y características de cada vino y sacarle el mejor partido que cada vino se tome a la temperatura correcta... que varía mucho según el tipo de vino.

Lógicamente cuando hace calor apetecen más los vinos fresquitos... y es un placer entrar en calor degustando un vino que ya tenga solera, pero en cualquier caso, un vino no es un refresco: las cualidades que encierra cada uno se aprecian si se consumen a la buena temperatura.

¿A qué temperatura se debe beber el vino?

Comprueba en esta tabla la temperatura ideal de cada vino:

Temperatura óptima de consumo de cada vino	
Tipo de vino	Temperatura ideal
Vino espumoso (cava, champán, de aguja...)	7 °C
Vino blanco dulce (moscatel, Pedro Ximénez)	8 °C
Vino tinto joven	9 °C
Vino blanco joven seco	10 °C
Vino rosado	10 °C
Vino generoso (Jerez, Manzanilla, oloroso...)	11 °C
Vino blanco fermentado en barrica	12 °C
Vino tinto crianza	15 °C
Vino tinto reserva y gran reserva	17 °C

- Si se toma el vino muy frío (a 2 °C o 4 °C), apenas se podrán percibir sus aromas y se acentúan los sabores ácidos.
- Si está caliente, por encima de 20 °C, se perciben mucho los alcoholes, y también se acentúan los sabores dulces.

¿Cómo enfriar rápidamente cada vino?

Para atemperar el vino, la mejor opción es introducir la botella en un recipiente con agua y hielo durante unos minutos: no solo es lo que menos daña el vino, sino que además es la forma más rápida de enfriarlo.

¿Cuánto tarda en enfriarse el vino (en minutos...)?		
Tipo de vino	... en la nevera a 6 °C	... en cubitera con agua y hielo al 50%
Vino espumoso (cava, champán, de aguja...)	170	15
Vino blanco dulce (moscatel, Pedro Ximénez)	157	14
Vino tinto joven	145	13
Vino blanco joven seco	133	12
Vino rosado	133	12
Vino generoso (Jerez, Manzanilla, oloroso...)	121	11
Vino blanco fermentado en barrica	109	10
Vino tinto crianza	36	8
Vino tinto reserva y gran reserva	48	5