

EL VINO



www.limpiomicasita.com

Iniciamos aquí una nueva andadura en limpiomicasita.com, con el fin de dar más profundidad a nuestra página web y ofrecer nuevas noticias y consejos en otros campos a los que os tenemos acostumbrados.

Para ello y tras analizar diferentes propuestas de nuestros internautas y asesores externos, hemos llegado a la conclusión de crear distintos temas monográficos que iremos publicando una vez al mes, sobre diferentes temas relacionados con la gastronomía y el buen beber.

El primero de los monográficos se va a centrar en el mundo del VINO, y publicaremos a lo largo de tres meses consejos para conservar el vino, para elegir qué vino es mejor con una u otra comida y por último, unos consejos muy sencillos para iniciarse en la cata de vinos.

También una vez al mes, os daremos una relación de los vinos más sugerentes del panorama nacional en donde la relación precio/calidad ha sido clave en nuestra elección. En nuestra primera entrega nos centraremos en los vinos tintos, para continuar con vinos blancos y vinos de postre.

Espero que disfrutéis con esta nueva sección y SALUD!!!

1.- COMO CONSERVAR EL VINO EN PERFECTO ESTADO

Conservar el vino en casa:

Lo primero que un coleccionista de vinos novel debe pensar, es en la posibilidad de que en alguna parte de su casa que apenas use pueda convertirse en una magnífica bodega, damos aquí algunas sugerencias:

- Un cuartito pequeño.
- Un armario
- Incluso una esquina de una habitación.
- También podríamos utilizar el garaje o un trastero, utilizando algún tipo de revestimiento aislante para evitar que el vino pudiese congelarse en invierno.

Si la elección, a priori, no presenta un problema, si es importante que el lugar elegido cumpla al menos con alguna de estas características:

- Debemos evitar la cocina ya que las variaciones de temperatura en estas habitaciones pueden ser importantes.
- Evitar guardar el vino cerca de un foco de calor (horno, chimenea, calefacción, etc...)
- Un ático ó un desván tampoco es el lugar más adecuado, a no ser que este climatizado. Los áticos y/o desvanes suelen ser muy fríos en invierno y muy calurosos en verano.
- Evitar habitaciones muy luminosas, ya que la luz y el calor son enemigos del vino.

También es importante a la hora de decidir conservar el vino en casa, saber que cantidad de vino queremos almacenar. Para las personas no iniciadas no tiene mucho sentido empezar con un gran número de botellas, tanto por la inversión que habrá que realizar en la compra del vino, como en acondicionar una zona para almacenarlo. Recomendamos empezar con un mínimo de 12 botellas y un máximo de 36. El vino normalmente se vende en cajas de 6 ó 12 botellas por lo que es aconsejable jugar con múltiplos de estas cantidades.

Otra opción que cada vez prolifera más, es conservar el vino fuera de casa. Existen establecimientos donde además de la venta del vino, ofrecen la posibilidad de conservarlo en las propias instalaciones, pagando unas módicas cantidades por el alquiler de este servicio, en el que se incluye un seguro en caso de robo ó de rotura de alguna de las botellas. Uno de los inconvenientes de este sistema es tener que desplazarse a estos locales especializados, para retirar la botella ó botellas a consumir.

Otra opción muy recomendable es la compra de armarios climatizados, que si bien en algunos casos suponen una importante inversión, hoy en día existen de todos los tamaños, lo que permite adecuar esta inversión a nuestro bolsillo, así como adaptarse a todos los espacios de tu vivienda, garantizando el perfecto estado de conservación de nuestro vino durante largas temporadas.

Aquí os damos alguna indicación de armarios climatizados que podéis encontrar en el mercado, con indicación de precio de venta aproximado.



**Armario para 4 botellas
82,00 €**



**Armario para 12 botellas
123,00 €**



**Armario para 16 botella
132,00 €**



**Armario para 48 botellas
418,00 €**








**Armario para 100
botellas 790,00 €**

Como vemos existen soluciones para todo tipo de coleccionistas, desde pequeños hasta grandes coleccionistas. Así mismo y en función de su capacidad se adaptan a todo tipo de espacios.

A nuestro juicio, esta sea quizás la mejor elección, dado que no implica una fuerte inversión y garantiza la conservación en condiciones óptimas de nuestros vinos.

Tal como os hemos comentado a continuación os damos un listado de los TOP TEN DE VINOS TINTOS en función de relación calidad/precio, del panorama nacional indicando en primer lugar la bodega, la marca y la Denominación de Origen.

TOP TEN VINOS TINTOS:

| | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Bodegas AALTO Aalto 2.006. D.O. Ribera del Duero Precio: 27,50-25,00 € |
| 2 |  | Alvaro Palacios Les Terrasses 2.007. D.O. Priorat Precio: 24,00-26,00 € |
| 3 |  | Artadi Viñas de Gain 2006. D.O.C. La Rioja Precio: 13,90 – 15,40 € |
| 4 |  | Remirez de Ganuza. R. 2.008. D.O.C. La Rioja Precio: 9,90 – 10,50 € |
| 5 |  | Pérez Pacuas Viña Pedrosa Cepa Gavilan 2.007. D.O. Ribera del Duero Precio: 8,00 – 8,90 € |

6



Vins Miquel Gelabert
Gran Vinya Son Caules 2.004. Balears. D.O. Pla i Levant

Precio: 30,00-34,00 €

7



Hermanos Eguren
Sierra Cantabria Cuvee 2.006. D.O.C. La Rioja

Precio: 13,90 – 15,40 €

8



Celler del Roure
Les Alcusses. D.O. Levante

Precio: 8,50 – 9,00 €

9



Bodegas Mustiguillo
Finca Terrerazo 2.006. Levante. Vino de mesa.

Precio: 21,00 -22,00 €

10



Sierra Salinas
El Caire 2.006 D.O. Alicante.

Precio: 22,50-24,00 €

Este artículo ha sido elaborado por:

JORGE MARTÍNEZ PIÑA
INGENIERO AGRONOMO-UPV
PROF. ASOCIADO ESCUELA ENOLOGIA VALENCIA