

Rueda, 25 de mayo de 2020

---

**NOTA DE PRENSA. -**

## **CONSEJOS PARA SER UN AUTÉNTICO WINELOVER**

El vino es uno de los elementos indispensables en una comida social, laboral o simplemente para disfrutar de un buen rato entre amigos. Hoy en día hay muchas recomendaciones sobre el vino y cómo servirlo y cada vez se utilizan nuevos términos para referirse al mismo. Ana Lahiguera, Brand Ambassador de la Denominación de Origen Rueda ofrece 5 sencillos consejos sobre el ritual a la hora de consumir vino con los que sorprender a tus acompañantes y parecer un auténtico winelover.

**La temperatura:** En el caso del vino blanco, es importante enfriarlo mínimo cuatro horas antes de abrirlo, pero dependiendo de cada vino puede variar la temperatura. Si son vinos ricos en aromas frutales y florales es recomendable servirlos muy fríos en torno a los 4-5 grados, en el caso de que tengan crianza y un carácter tostado se podrán servir a 12 grados.

**Abrir la botella:** Para hacerlo como un auténtico sumiller, utiliza un abridor de calidad para evitar que el corcho se rompa. Al abrirla, mantén la botella siempre apoyada y quieta en la mesa con la etiqueta visible para el comensal.

**El corcho:** Una vez abierta la botella de vino elegida, se recomienda oler el corcho, su aroma determinará el estado del vino, ya que sus posibles defectos aromáticos se pueden trasladar al corcho.

**Observación de colores:** Una vez esté el vino servido en la copa, lo ideal es utilizar un fondo blanco para observar su color o elevar la copa a la altura de los ojos siempre manteniéndola en perpendicular. De esta forma podremos valorar sus colores, la lágrima y su rotundidad o suavidad. Es importante que el vino sea transparente y brillante.

**Orden de consumo:** es recomendable tomar antes los vinos jóvenes que los envejecidos, los fríos que los atemperados, y los secos que los dulces. Si son del mismo estilo, mejor empezar por aquellos con menor graduación alcohólica.

Por último, debemos tener en cuenta la importancia de utilizar las herramientas necesarias para servir un vino blanco correctamente. En este caso, utilizaremos una

copa de tallo alto y boca abierta para saborear la frescura del vino; un buen sacacorchos, y un cortacápsulas que permita realizar un corte fino y evitar una posible contaminación del vino. También, utilizaremos un extractor de aire para poder conservar el vino que no se consume y dure más tiempo en frío.