

Consejos para disfrutar del vino

COMPRARLO

Adquirir el vino en establecimientos especializados, o al menos que cuenten con instalaciones adecuadas para su conservación y exposición, y que dispongan de personal entendido.

Escoger preferentemente los vinos que faciliten amplia información sobre su elaboración, características, variedades, origen, etc.

Probar vinos de distintas zonas y variedades para enriquecer nuestra memoria sensorial.

Dejarse asesorar por quien sabe de vinos.

CONSERVARLO

Si decidimos almacenar vino en casa, hacerlo en lugares donde no haya demasiados cambios de temperatura ni excesiva humedad. En la actualidad se comercializan pequeñas neveras climatizadas especiales para vinos.

Para asegurarnos de que el vino conservará sus cualidades, debe consumirse preferentemente antes de:

- Rosados: 8-9 meses después de su elaboración.
- Blancos: 1 año después de su elaboración.
- Tintos jóvenes: 1'5 ó 2 años después de su elaboración.

Una vez abierta una botella, no guardarla más de 1 o 2 días.



Usar el olfato es esencial para disfrutar del auténtico sabor del vino.

SERVIRLO

Los vinos de crianza y reserva deben abrirse 1 hora antes de su consumo. Si son muy viejos, se recomienda decantarlos en una jarra antes de beberlos.

Utilizar copas de cristal fino, especiales para vinos. Se pueden encontrar a precios razonables en muchos establecimientos.

CONSUMIRLO

Para disfrutar al máximo de las características del vino es fundamental consumirlo a la temperatura adecuada:

- Cavas y espumosos: 6-8° C
- Blancos y rosados jóvenes: 10° C
- Tintos jóvenes: 15-16° C
- Crianzas y reservas: 18-20° C

BEBERLO CON MODERACIÓN

Vino y salud

la paradoja francesa

La baja incidencia de enfermedades cardiovasculares en Francia se atribuye al consumo moderado de vino

¿Cómo es posible que los franceses, con una dieta muy rica en grasas, presenten un índice de enfermedades cardiovasculares muy inferior al de otros países donde se consumen dietas más sanas? Esta contradicción recibe el nombre de Paradoja Francesa entre la comunidad médica. A principios de los años 90 se propuso una posible explicación: el frecuente consumo de vino tiene efectos protectores frente a las enfermedades cardiovasculares.

Numerosos estudios científicos han demostrado los efectos beneficiosos del vino. El mecanismo más aceptado atribuye al consumo moderado de alcohol un aumento en sangre de los niveles del colesterol "bueno", es decir, de lipoproteína HDL. Otros potenciales efectos del consumo moderado de alcohol son la prevención de la formación de trombos y la regulación de la coagulación de la sangre. Sin embargo, el consumo de alcohol en grandes dosis puntuales no tiene este efecto y además resulta nocivo para la salud física y mental.

Más allá de los efectos del alcohol, los otros componentes del vino, no presentes en otras bebidas alcohólicas, han demostrado proporcionar beneficios aún mayores en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. Los polifenoles son sustancias derivadas de la uva que muestran un claro efecto protector, tanto por sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorias como por su cualidad de incrementar el efecto sobre el colesterol "bueno". Algunos experimentos evidencian que otros componentes del vino deben tener igualmente efectos beneficiosos.

¿QUIERES SABER MÁS?

www.revistaeureka.com

BRUT NATURE

75 cl.

12% vol.

Juvé y Camps

RESERVA DE LA FAMILIA

Cosecha 2001

Botella nº 25779

Propietat d'Espells

CAVA

Sant Sadurni d'Noya