# Conocer un vino

20/03/2015

Puede que para muchos comensales dispuestos a disfrutar de una buena mesa y de una gran comida pase totalmente desapercibida su elección de un buen caldo, la degustación, el servicio, el maridaje, y un largo etcétera.

Aunque es un tema muy amplio y en artículos posteriores intentaré desarrollar en toda la extensión que merece este tema, he de aclarar que **saber elegir o degustar un vino puede ser todo un arte.**

Saber de vinos es fundamental a la hora de su elección para saber adecuarlo al tipo de comida que se va a servir.

**El éxito o el fracaso en el momento de servir un vino no solo se garantiza a la hora de adquirirlo**, sino también la temperatura adecuada, el llenado de la copa, la convivencia con otros tipos de bebidas que estén servidas en la mesa, etcétera.

Un adelanto que puedo hacer a artículos que más adelante iré dando a conocer puede ser el servicio del vino.

1. **Vinos blancos**: Se debe tener refrigerado varias horas para que en el momento de servirlo esté frío. Dentro de los vinos de este tipo se suelen dividir en blancos ligeros y blancos con cuerpo. Los ligeros se utilizan para pescados blancos y los segundos en mariscos y pescados azules entre otros.
2. **Vinos tintos**: Estos se ofrecen a temperatura ambiente y se acompañan en carnes rojas y de caza, aunque para esta última carne mencionada se utilizan los tintos con cuerpo.
3. **Vinos rosados**: Se suelen utilizar para carnes blancas y la temperatura a la que se debe de servir oscila entre los 8 y 10 grados.

Existe una gran variedad a la hora del servicio de mesa en relación a los vinos, por lo que con esta entrada quiero solamente dar una pequeña orientación a la hora de crear un menú y un servicio ideal para cualquier lector que esté comenzando en el mundo de la enología y sus conocimientos no sean muy amplios.