

Hablando de vinos (II)

Hablando de vinos, también se puede jugar el papel de abogado del diablo: ¿Se puede beber un buen vino en envase "bag in box". Si la respuesta fuera afirmativa las personas con unas costumbres enológicas demasiado clásicas podrían llegar a escandalizarse. Según ellos solo se puede envasar un buen vino en cristal y con un buen tapón de corcho (aunque esta forma tradicional nos estropea habitualmente muchas botellas por el efecto "bouchone").

Evidentemente, la presentación de un gran vino debe de ir acompañado de estas dos premisas pero no tiene por qué ser el mismo caso para vinos de consumo diario o buenos vinos de precio reducido.



Igual que con los nuevos tapones, tecnológicamente diseñados para evitar el contacto del aire con el vino, el formato "bag in box" (no confundir con el formato tetra-brik, relegado a vinos de calidad ínfima) es un recipiente de alta tecnología que permite disponer de varios litros de vino con una protección perfecta a los agentes externos: luz, altas temperaturas, vibraciones, etc., que tanto perjudican su conservación. Además, tiene algunas ventajas que lo hacen ideal para ciertas situaciones: llevar vino a un velero sin riesgo de rotura, sin necesidad de sacacorchos, y con una duración, una vez iniciado su consumo, de varios días, pues el dispositivo de grifo que lleva incorporado hace que el aire no penetre en el "bag".

Otra ventaja es que conserva la temperatura inicial (se puede refrigerar en cualquier pequeña nevera) por bastante tiempo.

Otros ámbitos en los que su utilización resulta muy cómodo es en excursiones, picnics o fiestas, pues cada persona se puede servir sola sin manchar manteles y con mucha comodidad.

Nosotros no opinamos que sea mejor o peor que otros envases, simplemente le damos la bienvenida como una opción más, y que cada uno la elija lo que quiera .

Flor del Montgó

DO Yecla

85% Monastrell

10%Merlot

5%Shiraz

3L

Glosario:

AMARGO: Se aprecia en la parte posterior de la lengua y no debe confundirse con el sabor del tanino.

AMPLIO: Un vino completo, lleno, abundante en matices.

AÑADA: Año en el que el vino ha sido vendimiado. Debe figurar en la botella.

ATERCIOPELADO: Suave, de tacto agradable y sedoso, sobre todo en los vinos tintos.

BALSÁMICO: Aroma resinoso que puede deberse a la variedad, la tierra o la crianza.

BOUQUET: Palabra de origen francés que se utiliza para designar el conjunto de las sensaciones olfativas que ofrece un vino.

Por Juan Planelles Álvarez
Director de Vinos & Viandas
Príncipe de Asturias nº 4
Tel./Fax: 96 579 48 64
vinosyviandas@telefonica.net