

### ¿Se puede tomar un tinto con los pescados?

Si son azules, no hay problema y tampoco es un desatino en los pescados como rodaballo, bacalao y otros más delicados si van acompañados con una guarnición variada o con salsas contundentes siempre que sean tintos ligeros, de poco cuerpo y jóvenes hasta tres años de edad.

### ¿El vino empeora con los viajes?

El vino cambia o empeora. Un vino cambia porque, aunque gana algunos atributos (se suaviza, aparecen aromas más especiados), pierde o se aminoran otros como el carácter de la uva y algunos elementos sensoriales del terruño (suelo y clima)

### ¿El blanco empeora con los años?

Algunos vinos criados intensamente en madera están mejor a partir de los cinco años (la madera se suaviza y los aromas de ebanistería del reble reciente combinados con una leve evocación de la uva se van tomando más amielados y especiados). Un vino blanco fermentado

## **Algunas preguntas que pocos se atreven a formular**

Escrito por Moisés Casas

Martes, 30 de Agosto de 2011 16:35 - Actualizado Martes, 30 de Agosto de 2011 16:51

---

en madera, un albariño, rueda, chardonnay están mejor en el segundo año.

### **¿Los rosados son vinos sólo para principiantes?**

En absoluto. Lo que sucede es que el rasero de los tintos y blancos (tipo de crianza, variedad de uva y terruño) no son aplicables a estos vinos. Sólo interesa de ellos la frescura, la frutalidad y, sobre todo, la juventud. Estos factores naturalmente son atractivos para cualquier consumidor, sea experto o no.

### **¿El mosto de las uvas tintas es tinto?**

El color es el mismo que el de las uvas blancas. La pigmentación sólo está en las pieles de las uvas. La única excepción es el mosto de la uva garnacha tintorera, de calidad muy inferior.

### **¿Por qué en el champagne se utilizan generalmente uvas tintas y el color es de vino blanco?**

Porque extraen el mosto muy rápidamente con prensas muy anchas y de poco fondo para que no de tiempo a que la pigmentación de las pieles tiña el mosto. Aun así, el color de estos vinos espumosos tiene brillos rojizos.