

texto ángeles humanes

## \*la bodega en casa

Salimos de nuestra tienda favorita con unas cuantas cajas de vino bajo el brazo con la intención de montar nuestra pequeña bodega, pero... ¿nos hemos preparado para ello?, ¿estamos seguros de que nuestro acompañante se va a encontrar con todo aquello que necesita en casa?

**Una vez elegido el vino, este exige unas debidas condiciones de mantenimiento y conservación para que, llegado el momento de ser abierto y disfrutado en nuestra mesa, conserve con toda plenitud sus sabores y aromas.**

Para poder conseguir que el vino se encuentre en un estado óptimo, lo primero que hay que tener en cuenta es que *el lugar a ocupar en la casa debe ser fresco, oscuro, inodoro y tranquilo*. Partiendo de estas cuatro premisas y de unos cuantos consejos podemos tener una buena bodega en nuestra propia casa:

- Lo ideal será tener una zona subterránea y bien orientada, a ser posible cerca del muro en el que menos incidan los rayos solares o en la cara norte de la casa; con esta oscuridad se protege el vino de la agresión de los rayos UV y se evita su evolución.

- El emplazamiento deberá estar alejado de cualquier foco de olor (pinturas, humos y productos alimenticios perecederos) que pueda transmitirse al vino a través del corcho. Por lo tanto, nunca podrá estar cerca de la cocina y el garaje.

- Es importante proteger las botellas de oscilaciones térmicas, aconsejándose una temperatura constante de la estancia que oscile entre los 10 y los 14°C, o bien una oscilación máxima de entre 3 y 4°C entre verano e invierno.

- Sería adecuado que las paredes y suelos estuviesen realizados con materiales que regulen la humedad: cemento y piedra en las paredes, y grava, arena o terrazo poroso en suelos. Hay que procurar que los vinos se encuentren en una atmósfera fresca y esta se consigue, además de con la temperatura, con una higrimetría superior al 50% y con una cierta ventilación; la humedad podrá conseguirse regando ligeramente el suelo, o colocando recipientes de agua en la estancia, además, claro está, de con humidificadores.

Una vez conseguidas las condiciones idóneas de la habitación destinada a bodega, llega el momento de amueblarla pudiendo utilizar para ello un variado número de estantes, materiales y administrículos. Estanterías metálicas, botelleros de obra, piedra, barro cocido, arcilla e incluso de materiales plásticos pueden albergar el número de botellas que el usuario desee. No obstante, la mejor maniobrabilidad y manejo de estas se consigue con botelleros que alberguen tan sólo una por cada espacio.

Además es importante que las botellas se encuentren siempre en posición horizontal de manera que el vino esté en contacto con el corcho. A pesar de que los vinos de postre y de aperitivo son menos sensibles a evoluciones y cambios drásticos, también deberían almacenarse en esta posición.

Otra de las posibilidades, si no se dispone de un espacio específico para acondicionar como bodega, y quizá la más extendida entre los aficionados, es la de adquirir un armario de conservación.

Entre estos se puede encontrar una amplísima gama de equipos con diferentes prestaciones, desde aquellos que recrean la temperatura de una bodega y se dedican sólo al envejecimiento, a los de envejecimiento y refresco, los de envejecimiento y degustación y los de servicio con multitemperatura; con baldas fijas o baldas móviles y de presentación, para botellas bordelesas, de cava o champagne e incluso para *mágnim*, con control de temperatura a distancia, y capacidades que van desde las 12 a las 500 botellas; y siempre con la posibilidad de adaptarlos a nuestras necesidades estéticas.

En cuanto al número de botellas y el tipo de vinos que deben encontrarse en una bodega casera de cierta importancia, podríamos decir que es suficiente con unas 100 ó 120 botellas, no siendo esta,

desde luego, más que una cifra orientativa que puede variar en función de necesidades personales o limitaciones de espacio. La proporción de tipos con respecto a la cantidad total debería oscilar entre un 60% de vinos tintos, un 15% de blancos, un 5% de rosados, un 10% de espumosos y un 10% de generosos. Para finalizar, un buen elemento de ayuda a la hora de encontrar un vino determinado y toda su información, son unas etiquetas identificativas que colgadas del cuello de la botella indiquen el nombre y fecha de adquisición del vino, el precio, e incluso una primera evaluación del mismo si ya se ha catado, que nos ayudará a controlar su evolución en el tiempo al abrir una segunda botella.

*Con el vino en condiciones excepcionales, tan sólo nos queda buscar el que más nos apetezca y disfrutarlo en buena compañía. ¡Salud!*

