

El efecto que debe provocar nuestro **maridaje** es el de **armonizar su sabor con el recuerdo del vino**, de forma que vaya dejando en nuestra boca el sabor de la comida, junto a delicadas notas de vino.

En general, el maridaje se suele establecer por asociación o complementariedad: de colores (blancos con pescados blancos, tintos con carnes rojas), de sabores (postres dulces con vinos dulces)... Pero no olvidemos, que los contrastes pueden crear sensaciones muy positivas.

Si quieres acertar con la elección de los vinos, echa un vistazo a estos consejos:

Sugerencias de maridaje

Cualquier comida que se precie, suele comenzar con los aperitivos. Para este momento podemos elegir un [vino rosado](#) o un vino blanco joven, ya que es ligero y fresco, resulta sumamente versátil y puede maridar con infinidad de platos.

Para los mariscos, pescados blancos, arroces y verduras, podemos optar por un [vino blanco](#) fresco que nos ayude a arrastrar la grasa y nos limpie el paladar.

Para las carnes rojas, asados, ibéricos y guisos más sutiles, un [vino tinto](#) siempre es un acierto.

Llegada la hora de los postres, se puede optar por acompañarlos con un [vino espumoso](#) o un vino dulce y poner el broche final con sus refrescantes burbujas.

Temperatura para servir cada tipo de vino

A grandes rasgos, esta es la temperatura a la que es preferible servir cada tipo de vino:

- De 5°C a 9°C: blancos jóvenes, espumosos, finos y manzanillas.
- De 8°C a 9°C: rosados, blancos muy dulces.
- De 10°C a 12°C: blancos con crianza, amontillados, olorosos y oportos.
- De 12°C a 14°C: tintos jóvenes poco tánicos.
- De 14°C a 17°C: tintos con crianza.
- De 17°C a 18°C: tintos reserva y gran reserva.

La copa perfecta para cada vino

Los grandes vinos tintos suelen ser las de mayor tamaño. De esta manera se maximiza el contacto del vino con el aire, facilitando su oxigenación. Entre los modelos más extendidos destacan la **copa de tipo Borgoña** y la **de tipo Burdeos**.

Para un vino blanco, en general se utilizan copas más pequeñas como las **copas de tulipa**, ya que su forma alargada y estrecha permite percibir mejor los matices del vino.

Por último, para los vinos espumosos, las **copas de flauta** son las mejores ya que permiten que se formen más burbujas en su interior.

¿Qué hacer con una botella abierta?

Los vinos tintos pueden conservarse unos días fuera del frigorífico, a temperatura ambiente y constante pero con el corcho puesto, mientras que los vinos blancos y vinos rosados, es mejor conservarlos dentro del frigorífico bien tapados.

Si se trata de un vino espumoso, lo mejor es taponarlo y consumirlo en las siguientes 24 horas de haberlo abierto para que no pierda el gas.

Atrévete a crear tu propia combinación y sorprende a tus invitados. Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#) y conoce las experiencias que te ofrece Spain Through its Wineries.