



Más pequeño

15 abril 2020

¿Cómo enfriar un vino?

¿Es mejor enfriar un vino en la nevera, en el congelador o con cubitera?

Ante la percepción general de que los vinos blancos y los espumosos sufren con choques térmicos bruscos cuando se enfrían, decidimos realizar un estudio con tres métodos de enfriamiento tradicionales como son la nevera, el congelador y la cubitera con agua y hielo. ¿Cambia la percepción de un vino si se enfría en la nevera o en cubitera? ¿Cambia la efervescencia de un espumoso si se enfría en el congelador?



“

Podemos enfriar la botella de un vino blanco o un espumoso con cualquiera de los tres métodos tradicionales sin experimentar una alteración relevante de las cualidades del producto.

Passar a lado izquierdo para que header de blog quede centrado a contenido

Introducción

En Vila Viniteca tenemos un Panel de Cata –una iniciativa privada única en el mundo del vino– formado por 16 profesionales de nuestro equipo que durante dos años hemos entrenado para convertirlos en catadores expertos. Hace casi tres años, en el mes de octubre de 2017, empezamos a entrenarlos con el objetivo de dar respuesta de una manera objetiva, fiel y reproducible a inquietudes y dudas que rodean la percepción sensorial alrededor de una copa de vino.

Después de recibir este exigente entrenamiento de unas 60 horas repartidas en 2 años, ya se podía realizar aquello que buscábamos: **el análisis sensorial objetivo de un vino**. A partir de entonces, en el mes de marzo de 2019, nuestro Panel de Cata empezó a realizar sesiones de evaluación de vinos para experimentar las dudas que teníamos.

Con los datos que se obtienen en estas sesiones se puede realizar el perfil sensorial de un vino. La comparación de los perfiles obtenidos de las muestras, que forman parte de un proyecto dentro

del marco de un estudio, nos permite dar respuesta a una cuestión concreta. Una de las primeras cuestiones que quisimos estudiar fueron los métodos de enfriamiento, es decir, **¿cómo influye la manera de enfriar un vino en su percepción organoléptica?** Esta es una pregunta habitual que nos encontramos en nuestro sector desde cualquier punto de vista, ya sea como consumidor o como restaurador. *“He olvidado poner una botella en frío para cenar. ¿Pasa algo si la pongo en el congelador? ¿Preservo mejor los aromas de un vino si la enfrío en la cubitera? ¿O mejor si la enfrío lentamente en la nevera?*

El objetivo de este proyecto de investigación es conocer cómo influyen tres métodos de enfriamiento diferentes a un mismo vino, analizando bajo el mismo criterio las muestras obtenidas de cada uno de ellos.

Los vinos escogidos para evaluar en este proyecto fueron cuatro. Dos vinos blancos tranquilos y dos vinos espumosos. El grupo de los vinos tranquilos lo forman un xarel·lo de la añada 2018 de la DO Catalunya con una crianza de 6 meses en



Vino blanco espumoso

15 abril 2020



¿Cómo enfriar un vino?

¿Es mejor enfriar un vino en la nevera, en el congelador o con cubitera?

Ante la percepción general de que los vinos blancos y los espumosos sufren con choques térmicos bruscos cuando se enfrían, decidimos realizar un estudio con tres métodos de enfriamiento tradicionales como son la nevera, el congelador y la cubitera con agua y hielo. ¿Cambia la percepción de un vino si se enfría en la nevera o en cubitera? ¿Cambia la efervescencia de un espumoso si se enfría en el congelador?

“
Podemos enfriar la botella de un vino blanco o un espumoso con cualquiera de los tres métodos tradicionales sin experimentar una alteración relevante de las cualidades del producto.



Introducción

En Vila Viniteca tenemos un Panel de Cata –una iniciativa privada única en el mundo del vino– formado por 16 profesionales de nuestro equipo que durante dos años hemos entrenado para convertirlos en catadores expertos. Hace casi tres años, en el mes de octubre de 2017, empezamos a entrenarlos con el objetivo de dar respuesta de una manera objetiva, fiel y reproducible a inquietudes y dudas que rodean la percepción sensorial alrededor de una copa de vino.

Después de recibir este exigente entrenamiento de unas 60 horas repartidas en 2 años, ya se podía realizar aquello que buscábamos: **el análisis sensorial objetivo de un vino**. A partir de entonces, en el mes de marzo de 2019, nuestro Panel de Cata empezó a realizar sesiones de evaluación de vinos para experimentar las dudas que teníamos.

Con los datos que se obtienen en estas sesiones se puede realizar el perfil sensorial de un vino. La comparación de los perfiles obtenidos de las muestras, que forman parte de un proyecto dentro

del marco de un estudio, nos permite dar respuesta a una cuestión concreta. Una de las primeras cuestiones que quisimos estudiar fueron los métodos de enfriamiento, es decir, **¿cómo influye la manera de enfriar un vino en su percepción organoléptica?** Esta es una pregunta habitual que nos encontramos en nuestro sector desde cualquier punto de vista, ya sea como consumidor o como restaurador. *“He olvidado poner una botella en frío para cenar. ¿Pasa algo si la pongo en el congelador? ¿Preservo mejor los aromas de un vino si la enfrío en la cubitera? ¿O mejor si la enfrío lentamente en la nevera?*

El objetivo de este proyecto de investigación es conocer cómo influyen tres métodos de enfriamiento diferentes a un mismo vino, analizando bajo el mismo criterio las muestras obtenidas de cada uno de ellos.

Los vinos escogidos para evaluar en este proyecto fueron cuatro. Dos vinos blancos tranquilos y dos vinos espumosos. El grupo de los vinos tranquilos lo forman un xarel·lo de la añada 2018 de la DO Catalunya con una crianza de 6 meses en



Vino blanco espumoso

2 junio 2025



Añada 2024 en Gratallops (Priorat)

Días brillantes, uvas de belleza, vinos de grandeza

La naturaleza nos ha concedido una añada delicada como hacía tiempo que no vivíamos en nuestras cuestas vertiginosas de llicorella. Un pacto invisible entre los elementos, como si viña y cielo hubieran dialogado para dejar atrás meses de dureza implacable y ganar un nuevo tiempo de respiro y templanza.

“
*Días rutilantes y noches
de frescor, bendición para
el equilibrio de los frutos.*



Prueba texto foto grande

Días brillantes, uvas de belleza, vinos de grandeza

La naturaleza nos ha concedido una añada delicada como hacía tiempo que no vivíamos en nuestras cuestas vertiginosas de llicorella. Un pacto invisible entre los elementos, como si viña y cielo hubieran dialogado para dejar atrás meses de dureza implacable y ganar un nuevo tiempo de respiro y templanza.

2024 trajo recuerdos de nuestros primeros pasos en la tierra quebradiza de Gratallops, cuando apurábamos las vendimias y obteníamos de este pequeño mundo místico un fruto de intensidad y sutileza. Sus vinos nos muestran ya los dones de una frescura fina y alegre. Y un carácter noble: pura lealtad para con la grandeza de la esforzada viticultura del Priorat.



Añada 2024 en Gratallops