

¿El color del vino importa? Obergo explica las diferencias entre vino tinto, rosado y blanco

[Multimedia](#)

Hay tres categorías diferentes de vino basadas en su color y proceso de elaboración, existiendo grandes diferencias entre ellos, complicando en un momento dado su elección. Por otro lado, palabras como crianza, textura, acidez o taninos pueden también venir a la mente, pero sin poder ser del todo asociadas. Paso a paso

Al sentarse en una mesa, hay personas que al tener frente a ellas una lista de vinos, o diferentes botellas entre las que elegir, no saben cuál es la mejor opción para acompañar la comida. Y surgen las dudas. Por ello, nada mejor que una bodega con diversos vinos con una puntuación superior a los 90 puntos según Robert Parker y la Guía Peñín, Bodegas Obergo, para dar a conocer las [diferencias entre vino tinto, rosado y blanco](#). En definitiva, el primer paso para decantarse por un vino u otro.

¿O tal vez hay que olvidarse del color del vino y simplemente seguir unas reglas básicas para tener el éxito garantizado en todas las comidas? Bodegas Obergo puede resolver esta pregunta y zanjar todas las dudas.

¿Tan importantes son las diferencias entre vino tinto, rosado y blanco a la hora de maridar los platos?

"Una excelente forma de complementar la gran cantidad de sensaciones que ofrece un vino es maridarlo adecuadamente con los sabores del plato que hay que acompañar. Pero las reglas tradicionales tienden a relajarse hoy en día. Por ejemplo, no existe nada de malo en combinar un vino tinto con un pescado, siempre y cuando la combinación de sabores, texturas, acidez y tanicidad sea la acertada", comenta Joaquín Vidal, Gerente de Bodegas Obergo.

Es decir, resulta recomendable probar diferentes opciones, encontrando la que funcione mejor para el paladar individual. Siempre con la vista puesta en complementar cualquier comida gracias al maridaje, equilibrando la intensidad, el sabor y la estructura de la propia combinación, para lograr una experiencia sensorial armoniosa, capaz de equilibrar los sabores de manera agradable y satisfactoria.

4 consejos para facilitar la elección del vino perfecto

- Encontrar el equilibrio entre el sabor del vino y la comida, para que se realcen. Las comidas ligeras suelen combinar bien con vinos jóvenes, y las comidas fuertes, o especiadas, con vinos fuertes, envejecidos en barricas y con mayor

cuerpo.

- Si solo se va a servir un vino en la comida, mejor que sea ligero y acorde con el plato principal. "No conviene servir muchos vinos diferentes en una misma comida. El exceso de sabores acaba por aturdir el paladar. Pero si se van a beber varios tipos de vino en una comida, hay que ir siempre del más suave al más fuerte. Por lo tanto, empezar con los que tienen menos cuerpo (blancos, rosados o jóvenes), siguiendo después con los crianza o los reserva", indica Vidal, desde su bodega situada en la parte alta de la D.O.P. Somontano.

- La textura sí importa. Los vinos más astringentes son aquellos que "raspan" o dejan la boca seca. Estos maridan muy bien con los platos grasos, mientras que los vinos más afrutados, mejor combinarlos con sabores salados y dulces.

- La elección de los vinos debería llevar a un punto culminante. Por ello, mejor servir los blancos antes que los tintos, los secos antes que los dulces y los jóvenes antes que los que llevan barrica. Así, un vino blanco con mucho cuerpo siempre podrá llegar después de un tinto joven.
