

PROTOCOLO DEL VINO

PROTOCOLO DEL VINO

Elegir el vino.

En muchas ocasiones de nuestra vida nos vamos a encontrar ante una carta de vinos en un restaurante. Si el local dispone de un sumillier profesional la cosa es fácil, siempre que nos dejemos aconsejar por él. Pero pedir un vino sin ayuda puede ser una tarea harto complicado, si no tenemos costumbre de hacerlo ni llevamos en la cabeza las mejores añadas (que usted puede bajarse desde este portal).



Nada que temer. Si sigue estas sencillas pautas elegirá el vino más adecuado sin mayores complicaciones.

Con los blancos lo tenemos claro. Con excepciones muy determinadas, los blancos deben ser del mismo año o del anterior. Son raros los vinos blancos que envejecen y no suelen encontrarse en las cartas de vinos. Sólo basta con asegurarnos de que la fecha de añada que figura en la etiqueta de la botella no rebasa el año anterior.

Lo mismo sucede con los rosados y los espumosos.

Si lo que pretende es seleccionar un cava elija un *brut nature* de cualquiera de las marcas españolas que figuren en la carta. Los cavas españoles son de lo mejor, y los *brut nature* insuperables por el método de vinificación, que los convierte en ligeros y chispeantes. No se asuste si se encuentra en la carta con cavas de otras provincias que no sean catalanas. En Badajoz, Burgos, Andalucía y otros lugares se producen cavas de buena calidad.

Con los vinos tintos la cosa se complica un poco más. Aquí la regla de oro es...

“El vino tinto más caro no siempre es el mejor vino”.

Existen vinos muy comerciales, muy conocidos que deben su precio a una notoriedad que, a lo mejor, la han conseguido mediante una publicidad que luego tendrán que repercutir en el precio.

Siempre hay un vino que está de moda. Cuidado porque ese vino lleva sobreprecio seguro. Huya de estas modas y, si algún invitado se lo sugiere, diga tajantemente que nunca pide vinos de moda, que no cree en esas cosas.

Un vino de precio medio suele estar bien. Si la comida es ligera (pescaditos, frituras de verdura y pescado, ...) nos puede bastar con un vino tinto joven o de crianza de buen precio. En el caso del vino joven no vamos a tener problemas puesto que debe ser del año anterior.

Cuatro años es lo máximo que debe tener el vino de crianza que pidamos. Ciento es que podría tener algo más de edad, pero es seguro que su conservación en el establecimiento no ha sido la adecuada, por lo que no debemos pasarnos de largo.

Para los reservas y los grandes reservas podemos alargar algo más la añada (hasta seis años) pero poco más.

Cierto que hay restaurantes con bodega subterránea propia donde los vinos se mantienen lejos de la luz y las vibraciones y donde la temperatura sufre oscilaciones mínimas durante todo el año. Estos restaurantes no son frecuentados por el gran público y a ellos solemos acudir sólo cuando nos invitan (por lo que no tenemos el problema de elegir ni el vino, ni lo demás).

Por desgracia, la mayoría de los restaurantes de España no dispone de esta posibilidad. Ni siquiera dispone de botelleros industriales que simulan con éxito las condiciones de una cava.

Como quiera que desconocemos cuando adquirió las botellas el restaurador, vamos a dar por sentado que las condiciones de conservación no van a ser excelentes y que la vida en óptimas condiciones del vino ha sido acortada. Por eso, si acortamos la añada daremos en el clavo.

Otros aspectos a tener en cuenta son los gustos de los comensales. Aquellas personas que no están acostumbradas a beber vino con quien mejor se las van a entender es con un crianza (incluso un rosado). Posiblemente un vino joven les resulte algo ácido y los vinos de reserva y grandes reservas demasiado corpulentos. Pida un crianza si hay gente de todas las clases, es la mejor manera de acertar.

Con todo, si no le gusta el vino (tiene aromas y sabores malos como el sabor a corcho o el jabón) no dude en devolverlo. Estas derramas las asumen los bodegueros y no los restauradores, por lo que no tiene por qué haber problema.

Un consejo final. No discuta si el vino está malo o bueno con el camarero, limítese a decir que usted piensa que ese vino está malo. Si el camarero persiste en defender su vino no vuelva nunca más a ese lugar. Algunos camareros son expertos en discutir con los clientes, no en vinos.

Las copas de vino.

La copa de vino es mucho más que un recipiente donde servir este néctar de dioses, es la expresión final del éxito de un proceso que comenzó en la viña y que ahora llega a su culminación.

El vino necesita la copa para poder expresarse, es su último requisito antes de ser degustado. Porque la copa permite oler los aromas más recónditos, ver los colores más sutiles y saborear el sabor pleno del vino.

Cada vino requiere un tipo de copa que garantice su adecuada degustación, la puesta en escena de toda la amalgama de sensaciones que nos ofrecen los fabulosos vinos de España.

Las copas de vino también evolucionan. Los cálices de metales nobles que se emplearan en Grecia o Roma dan lugar, con el paso de los tiempos, a las copas de vino actuales, transparentes y abiertas.

También hay clases en el mundo del vino. Así, mientras los nobles de la edad media lo bebían en copas de metal adornadas con piedras preciosas (de las cuales se conservan no pocas en los museos), las clases populares hacían lo propio en jarrillas de barro y otros recipientes similares.



En la actualidad, las clases siguen marcando el discurrir del vino. Mientras que los vinos de calidad se degustan en copas altas y anchas, los “chatos” de vinos de la casa se siguen bebiendo en vasitos cónicos o en vasos de “chiquiteo” como sucede en el País Vasco. Sin hablar del “coronel”, vaso de *Duralex* ancho y alto, de cristal duro, que todavía se utiliza en algunos pueblos del sur de España.

La evolución también es reciente. La copa chata de cava y *champagne* ha dado paso a otras aflautadas, más estilizadas y finas, quedando las primeras para servir helados.

Vamos a describir, a continuación, los tipos de copas de vino que debemos emplear a la hora de proceder a su servicio, de manera que lo podamos degustar de manera que podamos apreciar todas sus propiedades.

Tipos de copas de vino.

► **Vinos de Jerez.** Para el vino de Jerez debe emplear un “catavinos”. Se trata de la clásica copa alargada de tamaño medio que se estrecha. También se emplea (sobre todo con la manzanilla) un vaso cónico pequeño. Sin embargo, la tendencia es a emplear el catavinos en forma de copa ya que, al sujetarlo por la base, impedimos que el vino tome la temperatura de la mano.

► **Cavas.** En este caso la copa tiene un tronco más largo que las de Jerez y es más afilada y estilizada. Todo ello nos permite ver el preciso rosario de burbujas que fluyen desde la base hasta la boca misma de la copa. A esta copa se la denomina “flauta” o sencillamente “copa de *champagne*”.

► **Vinos tintos.** Para estos vinos podemos utilizar la copa “Burdeos”. Una copa alta, de largo talle y forma de tulipán. Esta copa de vino permite la perfecta aireación de los vinos más elaborados y consiente que nuestra nariz respire el vino al tiempo que nos lo llevamos hasta la boca. Si se trata de un cristal muy fino, nos consiente ver la “teja” (o ribete) que bordea la superficie de la copa y los brillos salientes de la glicerina del vino (lágrima).

La copa “Borgoña” (Más achata que la bordelesa) se recomienda para degustar vinos de reserva o grandes reservas. Su anchura permite llegar hasta el fondo y, así, poder apreciar los aromas más sutiles... Vainilla, toffe, higos maduros, grosellas negras...). También nos permite observar el ribete y la lágrima de forma manifiesta.

► **Vinos blancos.** En este caso se recomienda una copa más baja y pequeña que la empleada para los vinos tintos, aunque no existe acuerdo en este sentido y algunos puristas recomiendan la copa “Burdeos” también para los vinos blancos.

► **Vinos dulces y vinos generosos.** El catavinos jerezano puede servirnos para degustar este tipo de vinos, aunque se recomienda una copa más achaparrada y con menos talle.

► **Chacolí.** Tirar el chacolí sobre un vaso chato es una delicia que, además, permite tomarlo en toda su plenitud. La anchura de su base nos permite alternar sin romperlos cuando hacemos aspavientos con las manos en una charla de taberna.

Lo que nunca debemos hacer:

Existen prácticas que, no por más extendidas, son poco ortodoxas, desgraciadas y de mal gusto.

■ Emplear copas o vasos de color. No debemos emplear ni tan siquiera aquellas que tienen tan sólo una suave tonalidad. Emplearlas impide apreciar todas las cualidades que el vino nos concede.

■ Usar copas o vasos tallados. Resulta muy cargante e impide que el vino pueda destilar sus colores y brillos con esplendor.

■ Emplear una copa para disponer las servilletas en la mesa. Esta práctica se encuentra muy extendida en hostelería y resulta, a todas luces, incorrecta (nadie utilizaría un servilletero para servir el vino).

■ Utilizar copas o vasos de cristal grueso.

■ Disponer las copas sin comprobar, previamente, que no tienen ni motas de polvo ni manchas.

■ Mojarse la copa antes de servirla. Esta costumbre está muy extendida en el sur y proviene de enfriar el vaso para servir cerveza. En el caso de la cerveza es correcto para impedir la formación de espuma desordenada en las paredes del vaso y también para bajar la temperatura.

Algunos aseguran que es para “por si tuviera polvo”. Para evitar el polvo, la copa de un establecimiento hotelero debe estar suspendida boca abajo.

■ Emplear copas de diseño extremadamente atrevido.

■ Servir el vino en “vaso de sidra”. Los vasos de sidra son fenomenales, pero para decantar sidra o servir cerveza (que ahora está muy de moda).

■ Servir el vino en vasos o copas de plástico (costumbre muy arraigada en las fiestas populares españolas).

La colocación de las copas de vino.

Colocar las copas de vino en la mesa es más un ritual que un mero protocolo. Existen diversas fórmulas que nos permitirán disponer las copas de la forma más atractiva y cómoda para los comensales. Hemos escogido la más tradicional por tratarse de la forma más lógica para hacerse con el vino en la mesa.

- La copa de agua se situará frente al plato en la parte izquierda.
- La copa de vino tinto se colocará a la derecha de la de agua.
- La copa de vino blanco (más pequeña) la situaremos junto a la de vino tinto.
- Por último, pondremos la copa de cava a la derecha de la copa de vino blanco.

Poner más de cuatro vasos en la mesa se considera ostentoso, de mal gusto y poco práctico.

Si a los postres vamos a servir un Pedro Ximénez de Málaga o un mistela valenciano deberemos reponer los vasos, retirando previamente los que ya fueron usados, a menos que algún comensal nos indique que no es necesario que le retiremos la copa bordelesa o Borgoña de tinto (a muchos les gusta seguir paladeando el vino tinto tras la comida).



Para los postres con vino dulce, nada mejor que pequeños hojaldres o tartas de almendra (las de Santiago espectaculares y sencillas). No se extrañe si algún invitado vierte parte de su Pedro Ximénez o su mistela sobre una tarta de almendras o un dulce de convento, no es de mal gusto en absoluto. Muy al contrario, le están agradeciendo haber dado con su postre favorito.

Para los “chupitos” posteriores (con o sin alcohol) vasitos “mini” helados, nada más. También la botella de licor de manzana, crema catalana, bellota, amaretos varios, Limoncello, de hierbas de las Baleares, orujos gallegos o de cualquier otra naturaleza deberá haber permanecido en el congelador por espacio, al menos, de una hora.

La temperatura del vino.

No es fácil que los diferentes autores se pongan de acuerdo en la temperatura a la que degustar los vinos más variados. Y es lógico, no es lo mismo degustar un vino de La Rioja durante el cálido verano de Sevilla o de Murcia que hacerlo durante el invierno logroñés.

Lo mismo sucedería si nos las entendiéramos con un vino fino de Sanlúcar en Vigo, o si tomáramos un albariño de Las Rías Baixas en la cálida y húmeda Menorca.

Sin embargo, la temperatura del vino es un referente fundamental para el mayor disfrute de sus sabores, olores y texturas. Tener en cuenta este axioma es básico si queremos sacar el mayor partido al vino que tengamos delante.

En cierta ocasión, un catador de mucho prestigio comentó con sus acólitos... “Muy frío se puede tomar el peor de los vinos”. Y esto lo podemos ver todos los días en los bares donde se sirven “tintos de verano”. Los vinos empleados en esta sencilla combinación suelen ser de muy mala catadura, demasiado industriales y nada afinados, pero el frío, los hielos añadidos y la gaseosa ayudan a tragárselos. (En algunos casos sólo se pueden pasar con gaseosa de limón).

Hace alguna décadas, en algunas partes de España (Extremadura por ejemplo) cuando no se tenían más medios para enfriar los vinos que los pozos o albercas, los vinos debían aguarse para poder ser ingeridos con mayor facilidad.

No pretendemos ser extremadamente puristas en este capítulo. Por ello, lo que vamos a tener en cuenta es, en primer lugar, el gusto de cada cual. Sirvan, pues, estas referencias a las temperatura recomendable a la hora de servir los vinos sólo como eso, como meras recomendaciones. Por poner un ejemplo, los alemanes toman algunos vinos aromáticos después de hervirlos y son una potencia económica de primer nivel.

Hace algunos años, me pedí un vino de Rioja en una taberna de Sevilla que carecía de aire acondicionado. La temperatura en la calle y en el bar no debía bajar de los treinta y tantos grados cuando el camarero me pone la copa de vino de una botella a temperatura ambiente. Mi queja fue inmediata pero el camarero no cedió, atreviéndose a corregirme...

“El Rioja se toma a temperatura ambiente”, dijo. Yo sólo le respondí...

“De Logroño y alrededores”.

Por fortuna, en la actualidad, muchos establecimientos de toda España cuentan con enfriadores de vino (vinotecas) que permiten servirlos a la temperatura adecuada, con independencia de la época del año.

Una forma de enfriar los vinos muy propia de Logroño resulta de introducir las botellas en cobas metálicos de agua (durante el invierno y la primavera, se entiende). Se trata de una forma tradicional que suele dejar los vinos tintos de crianza a la temperatura óptima de servicio.

También se emplean pequeños cubos metálicos con agua y hielo para adecuar la temperatura de servicio a los vinos finos y las manzanillas en Andalucía.

► **Cavas y espumosos.** La temperatura ideal para el consumo de estos vinos oscila entre los 4 y los 9º C, si bien algunos expertos suben la temperatura máxima hasta los 10º C, en el caso de consumir estos vinos en un ambiente

caluroso. Para otros, 4º C son demasiado pocos grados y sitúan la horquilla entre los 5 y los 10º C de temperatura.

► **Vinos rosados.** Por tratarse de vinos con aromas frutales, jóvenes y suaves, la temperatura recomendada ronda los 10º C, aunque pueden servirse a temperaturas más bajas sin perder todas sus cualidades organolépticas (insistimos en el propio gusto de quienes vayan a consumir estos vinos).

► **Vinos blancos.** Entre estos vinos vamos a diferenciar los que tienen crianza y los vinos jóvenes.

Para los **vinos blancos jóvenes** lo recomendable es conseguir una temperatura entre los 5 y los 8º C, acercándonos más a los 8º C si queremos conseguir disfrutar de todas las cualidades de estos vinos.

Por su parte, si de lo que se trata es de degustar vinos blancos de crianza, nada mejor que hacerlo rozando los 12º C. De lo contrario corremos el riesgo de perdernos las afinadas cualidades de estos elaborados vinos.

► **Vinos tintos jóvenes.** Los grados a los que se recomienda consumir estos vinos coinciden con el porcentaje de alcohol sobre el volumen, de 11 a 14º C. Como quiera que estos vinos, por ser jóvenes, contienen aromas y regustos frutales, su temperatura de servicio puede ser inferior a la citada sin que nos perdamos sus cualidades naturales.

► **Vinos de crianza.** Los grados de temperatura para estos vinos deben ser más elevados que todos los anteriores, a la hora de ser servidos. Así, y dependiendo de la propia naturaleza de estos vinos, la temperatura de servicio puede rozar los 17º C.

► **Vinos de reserva.** Algo más alta que en el caso anterior debe ser la temperatura de servicio de estos cuidados vinos. Así, y dependiendo de las propias características de vino de reserva que vayamos a consumir, la temperatura deberá oscilar entre los 17 y los 19º C. Puede que parezca una temperatura elevada, pero debemos tener en cuenta que resulta muy difícil apreciar todas las cualidades de estos vinos tan elaborados, con tantos matices que disfrutar a temperaturas inferiores.

En el caso de estar en un ambiente cálido, se recomienda tomar otro tipo de vino más joven. Todo antes que esconder las cualidades de un vino de reserva con una temperatura excesivamente baja.

► **Vinos de gran reserva.** Estos vinos se deben servir a la misma temperatura que los reservas aunque, si nos encontramos ante un vino de excelente cuidado, podemos llegar a servirlo con 20º C de temperatura.

► **Vinos finos.** Estos vinos admiten temperaturas muy bajas sin desvirtuar sus cualidades de vinos naturales. Así, tanto los vinos finos de Jerez como las manzanillas de Sanlúcar deben rondar los 9º C en el momento de ser servidos, pudiendo la manzanilla alcanzar algún grado menos.

De manera poco ortodoxa, el “rebujito” (mezcla de limonada gaseosa tipo *seven up* con manzanilla) puede servirse casi a dos grados de temperatura (muy similar a la temperatura de servicio de algunas cervezas). Todo ello gracias a la inclusión de abundante hielo en las jarras de servicio. Esta costumbre es propia de las ferias, fiestas y romerías de la primavera andaluza, que piden algo fresquito para seguir con la juerga sin desmayarse de calor).

► **Chacolís.** Por tratarse de un tipo especial de espumosos, estos vinos deben ser servidos a una temperatura entre los 8 y los 9º C. De esta forma podremos disfrutar de intensos aromas a frutas y gozar con las burbujas que conforman el vino.

► **Olorosos.** Estos vinos tienen una temperatura de servicio cercana a los 17º C. Su carácter muy elaborado no consiente temperaturas bajas, a menos que deseemos perdernos todas las cualidades de estos vinos antiguos.

► **Mistelas.** Los vinos de mistela no llegan a la temperatura de los olorosos, aunque su temperatura de servicio debe estar entorno a los 10-12º C.

Volvemos a insistir en lo personal de cada gusto. Hemos indicado las temperaturas de servicio recomendadas, pero ninguna mejor que la que usted prefiera, o a la que usted acostumbre a servirse sus vinos.



Lo que, bajo ningún concepto, recomendamos es modificar la temperatura en el momento de servir. Añadir hielo a un vino es una verdadera herejía que mata el trabajo callado de bodegueros y cosecheros. Introducir una botella de vino en el congelador para enfriarla antes de servir es otro crimen contra la humanidad que deberíamos evitar a toda costa, aunque los primeros perjudicados seremos nosotros, que podemos saborear un simple vino de mesa donde deberíamos degustar un vino de crianza de verdad. Lo mismo sucede cuando se pretende calentar un oloroso al sol o atemperar una mistela en un lugar caliente.

Los vinos deben conseguir la temperatura de servicio merced a una conservación cuidadosa, evitando bruscas oscilaciones en el transporte y almacenamiento.

Dicen que no sabe igual un vino de La Ribera del Duero en Valladolid que en Ciudad Real, y es cierto. Incluso esas pocas horas de transporte en camión, sobretodo en verano cuando las temperaturas son más elevadas, influyen en sus cualidades, de manera que el sabor y el olor pueden sufrir ligeras variaciones durante ese trasiego; los vinos buenos son muy exigentes.

Descorchar el vino.

Descorchar una botella de vino forma parte de toda la liturgia que rodea al consumo habitual o excepcional de cualquiera de los buenos vinos de nuestro país.

Vamos a dar algunas instrucciones para conseguir un descorche elegante, capaz de satisfacer a los degustadores más expertos y a los aficionados más exigentes.

1º - Se coloca la botella de vino sobre la mesa. Aunque sea muy frecuente, no debe hacerse “en el aire”, sino con la base de la botella apoyada.

2º - Se corta la cápsula que recubre al corcho empleando la navajilla que lleva incorporado el sacacorchos denominado “de camarero” (el que se abre y tiene por un lado la espiral y por el otro la navajilla).

La cápsula debe ser cortada a la altura del segundo gollete.

3º) Se introduce la espiral en el centro del corcho y se gira a golpes de 180º. Debe girar el sacacorchos, nunca la botella (esto es muy sencillo y muy importante).

4º) Cuando haya perforado la casi totalidad del corcho (sin que llegue a traspasarlo para evitar que las virutas caigan en el interior de la botella) sujeté el primer saliente del sacacorchos con el borde del cuello de la botella y tire hacia arriba.

Una vez hayamos extraído el primer tramo, colocamos el segundo saliente en el borde del cuello y volvemos a tirar hacia arriba.

5º) Una vez que ya esté casi fuera el corcho, realice movimientos circulares para que el aire penetre y salga con mayor facilidad.

6º) Tire ahora con suavidad, evitando el ruido que se produce con la completa extracción si el golpe final es fuerte.

7º) Tire en la cubitera u otro recipiente un golpe pequeño de vino, es posible que el corcho haya sido traspasado por la espiral del sacacorchos y haya depositado algunas virutas. De este modo, como quiera que el aserrín se queda flotando, nos libramos de él.

Hemos comentado el proceso de sacar el corcho de una botella de vino empleando el sacacorchos “de camarero”, por considerarlo el más profesional.

En el caso de los vinos de Jerez, el bonete sobre el corcho, permite la extracción directa sin ningún instrumento, por lo que bastará con recortar la cápsula superior y girar el tapón en ambos sentidos hasta que salga por completo.

Por su parte, el descorche del cava comienza por desrizar el alambre que sujeta al corcho y posteriormente tirar, girando con fuerza en ambos sentidos hasta que el

tapón queda fuera y el cava sale con toda su fuerza. No es de buen gusto que suene estrepitosamente al salir.

Para evitar el ruido, el tapón debe ser extraído suavemente, sin brusquedades y sin separarlo por completo de la boca de la botella. Tampoco se considera elegante que el tapón salte al aire, aunque esta costumbre es propia de ambientes festivos y, por tanto, no debemos reprimirnos si andamos de fiesta.

Decantar el vino.

Los decantadores ayudan a reposar el vino antes de ser consumido. De esta manera, las partículas en suspensión quedan en el fondo del recipiente y no acaban en la copa de vino. Decantar el vino es sobretodo conveniente cuando se trata de vinos de crianza larga como los vinos de reserva o los grandes reservas.



También permite la oxigenación final del vino, lo que hará aflorar los aromas y sabores con total plenitud. Bastará con esperar unos minutos para que el duende del vino se manifieste en la panza del decantador.

Para conseguir decantar el vino y que el oxígeno penetre formando las peculiares burbujas del borde, deberemos volcar la botella enérgicamente sobre el decantador.

Otro modo de oxigenar se basa en el empleo de aireadores.

Se trata de un embudo especial, metálico que se coloca en la parte superior del decantador y consigue así que el vino se derrame homogéneamente por las paredes del decantador de manera que se oxigene a lo largo de su caída (el espectáculo es digno de verse, desde luego).

Existen múltiples decantadores en el mercado. Desde los más sencillos hasta los más sofisticados. Pero ciertamente son los más sencillos los de mayor elegancia, por su sobriedad. Otros resultan excesivamente aparatosos y difíciles de manejar.

Pero si de lo que se trata es de oxigenar un vino joven o un crianza, bastará con dejar abierta la botella unos minutos y listo. En el caso de estos vinos conviene verterlos en las copas desde una altura suficiente (unos ocho centímetros) como para que se oxigenen, en el caso de no decantarlos.

Servir el vino.

Para disfrutar de un buen vino hemos de disponer de un buen recipiente. La copa ha sido, desde tiempos inmemoriales, el contenedor por excelencia de los vinos de todo el mundo.

Desde los primeros cálices de metales nobles, ya utilizados por romanos y judíos (y que ya hemos comentado), hasta las altivas copas amplias de la actualidad, los expertos no han hecho otra cosa que buscar la mejor manera de servir el vino de manera que su disfrute sea pleno.

Servir el vino es una liturgia, un ritual sencillo que enaltece el vino y a quienes lo disfrutan. Vamos a ello.

El orden de servicio.

No queremos ser dogmáticos ni en este ni en ningún aspecto, pero si conviene marcar unas pautas, más o menos estables, en el arte de servir el vino.

- 1º - Vinos blancos secos, vinos finos y manzanillas.
- 2º - Vinos rosados, cavas y espumosos.
- 3º - Vinos tintos jóvenes.
- 4º - Vinos de crianza.
- 5º - Vinos de reserva.
- 6º - Vinos de gran reserva.
- 7º - Vinos blancos dulces o semi-dulces y olorosos.

Hemos dispuesto una buena parte de los vinos que se pueden servir en una mesa. Ni que decir tiene que no vamos a disponer todos esos vinos en la mesa.

La regla de oro a seguir consiste (de una forma más simple) en servir primero los blancos, luego los rosados y posteriormente los vinos tintos más corpulentos. Finalmente, los vinos olorosos los podemos servir en los postres.

En el caso de que, durante la comida, se sirviera un único tipo de vino, éste deberá servirse con el plato principal.

Insistimos en que el orden de servicio de los diferentes vinos puede alterarse de acuerdo a gusto. De hecho también este orden se altera por la costumbre. En Andalucía y Extremadura es impensable comer con una copa de cava y es muy posible que se tome un vino dulce u oloroso antes de comer. Finalmente es costumbre acabar en los postres brindando con un buen cava (que los hay muy buenos en Extremadura).

Por el contrario, los catalanes suelen agasajar una buena comida con una botella de cava *brut nature* e incluso tomar este vino como aperitivo.

Los ingleses suelen tomar vino de Jerez a media tarde, prefiriendo cerveza o espumosos para las comidas.

Como decimos, cuestión de costumbre.

Ni que decir tiene que el orden de servicio de los vinos va a guardar relación con el maridaje de los platos que se vayan a servir que, por regla general será:

- 1º - Pescados y mariscos (vinos blancos secos, vinos finos, manzanillas, cavas y espumosos).

2º - Carnes (vinos tintos jóvenes, vinos de crianza o vinos de gran reserva).

3º - Postres (vinos olorosos y vinos blancos dulces).

El momento de servir el vino.

Por fin llega el momento más esperado. Los invitados se agrupan entorno a la mesa y están deseosos de poder degustar un buen vino, con el que el anfitrión premia su amistad o sella un negocio.

1 – La botella se sirve siempre de pié, de esta forma la perspectiva es más amplia y se evitan pequeños accidentes que pueden afear cualquier comida.

2 – El vino debe servirse siempre con la mano derecha. Existe una tradición supersticiosa que nos apunta el hecho de que, servir el vino con la mano izquierda, nos acarrearía muy mala suerte.

3 – La botella de vino debe inclinarse hacia la izquierda, levantando unos cinco centímetros del borde de la copa (algunos más si se trata de un crianza o un vino joven al que pretendamos airear).

4 – La copa se tomará con la mano izquierda y se inclinará ligeramente buscando el cuello de la botella.

5 – Si hablamos de copa ancha (una Borgoña, por ejemplo), se llenará hasta la mitad de la panza de la copa (unos dos centímetros y medio de llenado). Nos referimos al llenado de la copa de vinos tintos.

6 – Los vinos blancos, vinos rosados y cavas se llenan hasta casi el borde.

7 – Los vinos finos se llenan hasta la mitad del catavinos y se sujetan por la parte de la base, no por el tronco (ya lo dijimos, es para evitar subirles de temperatura con el calor de la mano).

8 – Al devolver la copa a la mesa, tras el llenado, se tomará el tronco con dos dedos y se agitará circularmente sin levantarla. Tres vueltas son suficientes para airear el vino y conseguir que aflore todo su colorido, sus aromas y, por supuesto, su sabor.

9 – Disfrute del momento (Carpe Diem).

El brindis.

Levantar nuestra copa y brindar es un acto casi religioso con el que comienza o culmina una buena comida o un acto social de cualquier naturaleza. Un brindis siempre es motivo de alegría... Se brinda por los novios, por la conclusión feliz de los estudios, por el provenir o por el año nuevo. Cualquier inauguración implica un brindis (y la botadura de un barco no digamos).

La historia del brindis se pierde en la noche de los tiempos. Existen múltiples teorías sobre cómo empezó todo.

Para algunos estudiosos, el hecho de chocar las copas entre los miembros de la nobleza servía para que el vino se mezclara, así se evitaba la tentación de envenenar al invitado. Esta teoría es poco probable que sea cierta, resulta demasiado retorcida.



Otros teóricos apuntan con más simpleza al origen de este comportamiento ritual y nos hablan del gesto para pedir más vino a los criados o taberneros, haciendo ruido al golpear sus copas de metal. Este sí podría ser el verdadero origen del brindis.

Sea como fuere, brindar es un comportamiento habitual asociado al vino en celebraciones, comidas o al tomar vino en pareja.

Sin embargo, y siempre según los puristas, no siempre realizamos bien el brindis...

Por ejemplo, las copas no deben chocarse unas con otras, sino adelantarse mientras se inclina ligeramente la cabeza para luego subirla con altivez.

Cierto es que a todos nos gusta el sonido afinado de las buenas copas al chocar pero no se considera de buen gusto.

Lo de golpear una copa para dar a entender que el padrino de la boda, u otra persona cercana a los contrayentes, va a pronunciar unas palabras (posiblemente presa del alcohol, palabra que no recordará jamás ni él ni nadie) se considera de un mal gusto extremo.

Si no queda más remedio que escuchar a este señor basta con que se ponga de pie (si es que puede). Todos esperará a ver qué dice sin que haya lugar a golpeteos de copas y esas cosas que hemos visto en multitud de teleseries americanas. Y, no se preocupe, pronto habrá pasado todo...

Con franqueza, si a usted le gusta chocar la copa hágalo. Ahora bien, si un día tiene que comer con un rey, un duque o un conde, ya sabe...

Copyright CLIC ACUERDO, S.L.



Todos los derechos reservados