Cómo servir el vino

22/07/2016

Existe mucho misticismo en relación a cómo se debe de servir el vino; lo cual ha llevado en innumerables ocasiones a tener ese miedo o el sentido del ridículo a la hora de seguir unas reglas para su servicio, no disfrutando de una copa por la famosa frase "¿Qué dirán?".

A continuación les voy a citar unos cuantos **consejos para quitar ese temor cuando se asiste a cualquier acontecimiento** en un restaurante.

Existe de todo en relación con un servicio. Desde restaurantes que pasan de todo, te sirven la botella como si estuvieras con un grupo de amigos disfrutando de un asadero en medio del campo, hasta los que los que la cuidan hasta su máxima expresión, (temperatura, servicio, forma de abrirlo, cata, estado del corcho, la identidad de la etiqueta, la añada, etcétera.). Estas circunstancias en ocasiones ponen **incómodo al comensal que se le pide hacer la cata**, y aumenta de forma exponencial cuando sus conocimientos sobre vinos no son su fuerte, terminando siempre con la frase que ya todos conocemos, "sírvalo, está bueno", después del primer sorbo. Siendo por todas las circunstancias que anteriormente exponía, por lo que les dejo una serie de breves y sencillos consejos a la hora de poder servir un vino o de probarlo.

La etiqueta:

Después de haber elegido una botella de la carta que nos han presentado, se debe de **comprobar si la citada botella que nos están sirviendo es la correcta**, debiendo de observar si las añadas es la que corresponde a la citada carta.

Las copas:

Estas deben de estar con una **absoluta limpieza**, ya que esta influye de forma notable en la apreciación del vino.

También se le debe de dar una gran importancia al tamaño y a su forma, debiendo de ser un vidrio muy fino y con una transparencia total. Les aconsejo unas copas con la boca cerrada ya que se consigue apreciar mucho mejor sus aromas.

Es muy importante coger siempre las citadas copas por el pié de estas y nunca por el cuerpo, de esa manera evitamos calentar con la mano el vino.

La cápsula:

Es **obligatorio quitar la cápsula antes de introducir el sacacorchos**, debiendo de romper la citada cápsula por un lado y siempre por debajo del gollete de la botella para evitar el contacto de esta con el vino.

El descorche:

Siempre se debe de **evitar atravesar en su totalidad el corcho**, de lo contrario se corre el riesgo de que aparezcan restos de este mezclados con el vino.

El corcho deberá olerse. Un vino defectuoso se puede detectar con el corcho, observando siempre la cantidad de humedad que pueda contener este, ya que puede ser un aviso de que el citado vino se encuentre en algún problema.

Debo de aclarar que un corcho puede tener un defecto y el vino no.

Probar el vino:

La posibilidad de que un vino salga defectuoso es muy baja.

Debes de darle unas v**ueltas en la copa para poder olerlo bien y que el vino se oxigene**. Tenemos que evitar que el vino se derrame cuando le estemos dando vueltas, este detalle es muy importante. Después de haberlo olido y probado sin que hayas notado nada extraño debes de dar la aprobación con un gesto o decir por ejemplo que “es correcto”.

Finalmente, quiero destacar la importancia de cambiar de copas cuando servimos un vino que no lleva relación alguna con el anterior que se estaba tomando.