

2.6. El servicio de vinos.

El desarrollo positivo del área de cocina y la exposición mediática de algunos de sus cocineros más afamados, en cierta medida han eclipsado la parte determinante de la producción gastronómica que es la venta y el servicio. Una parte de este servicio es el de vinos en correspondencia con lo que cada cliente prefiere y la gastronomía que va a consumir.

Para abordar el tema, vamos a empezar por recordar aspectos esenciales de la actitud ante los clientes, para continuar con la identificación de las diferentes técnicas de servicio de vinos y terminar con la realización de las operaciones previas al servicio así como de las propias de servicio de vinos.

2.6.1. Tipos de servicio. Normas generales de servicio.

La persona responsable del servicio del vino en restaurantes que por su tipología y características así lo exijan es el Sumiller. En el resto de establecimientos de mediano tamaño, es el Maestresala quien hace sus funciones de asesoramiento, y los camareros se encargan de hacer el servicio, excepto la toma de comanda y la decantación, si fuese necesaria. En el resto de pequeños establecimientos, la función del sumiller es desempeñada por el profesional que está encargado del servicio en la barra o sala.

Refiriéndonos al servicio de vinos, el profesional de la restauración debe presentar la botella de vino al cliente antes de su servicio, informando del nombre, la bodega y la añada del vino.

- Los vinos tintos se transportan directamente del almacén a la mesa y se sirven con la ayuda de un cestillo de mimbre o directamente con la mano. Algunos vinos tintos jóvenes y con poco cuerpo, pueden mejorar si se presentan en cubitera un poco fríos. En este caso, deben secarse con una servilleta antes de su presentación al cliente.
- Los blancos y rosados se colocan en una cubitera con hielo y agua de forma que adquieran una temperatura de 8 °C en diez minutos, secándose igualmente con una servilleta antes de su presentación al cliente.

La presentación la realiza el profesional de sala, por la izquierda del anfitrión, con un lito y la botella de vino recostada sobre él. Se presenta la botella dejando visible la etiqueta.

Servicio directamente en botella

- Siempre se sirve por la derecha, dejando visible la etiqueta. Al terminar la acción de realizar el servicio de la bebida se debe dar un giro de muñeca en el sentido de las agujas del reloj, para que no gotee el vino.

- Las botellas de vino blanco, rosado o vino espumoso, se dejan posteriormente en la cubitera con el hielo, y si se trata de una botella de vino tinto, y se deja sobre la mesa, es conveniente utilizar un salva gotas.

Servicio con cesta

Hay dos métodos de servicio con cesta:

- a) *Sacando la copa*: Se coge la cesta con la mano izquierda, y por el lado derecho de cada comensal, con la mano derecha se saca la copa de vino que se va a llenar. Posteriormente, se vuelve a dejar la copa con la mano derecha en la mesa.
- b) Directamente: Con la cesta cogida con la mano derecha, se accede por la parte derecha del comensal directamente, se sirve, se realiza el giro de muñeca y se pasa el lito por la boca de la botella.

Servicio

La carta de vinos se entrega al cliente que esté interesado en realizar la elección del vino. La carta se puede dar al cliente en dos momentos distintos:

- Se entrega después de tomar nota de la comanda de comida, para poder elegir un vino que sea acorde con la comida elegida. Dar prioridad a la comida.
- Se entrega al mismo tiempo que la carta del restaurante para que los clientes puedan elegir vino y comida a la vez. Esta forma, da al cliente la oportunidad de elegir la comida según el vino que se vaya a tomar.

Posteriormente, el profesional de sala se acerca por la derecha del cliente que posea la carta de vinos, intentando asesorarle en la elección, y le toma comanda del agua y el vino.

Una forma de vender actualmente el vino es mediante copas. Existen aparatos para extraer el aire de las botellas y máquinas que introducen gas inerte.

Después de dar a probar el vino al anfitrión, se sirve vino al resto de comensales según el protocolo ordinario, siendo la última persona en ser servida la persona que ha probado el vino, siempre que sea hombre. Si lo prueba una mujer, será servida la última de las mujeres. El servicio del vino y del agua siempre se realiza por la parte derecha del cliente.

Las copas de vino blanco se llenan como máximo hasta la mitad, para que el vino no se caliente, y las copas de vino tinto, dependiendo del tamaño de la copa.

Temperaturas de servicio

La temperatura de servicio de los vinos tiene una gran importancia, ya que determina la percepción de sus aromas y sabores. A una temperatura elevada, que facilita la evaporación, los defectos se notan más; aumenta la sensación de dulzor, el carácter ardiente del alcohol y la acidez se refuerza. La liberación de gas carbónico también es mayor a altas temperaturas, por ello los vinos espumosos se toman fríos.

La sensibilidad a lo salado, lo amargo y lo astringente es mayor a menor temperatura. Por ello, los vinos tánicos se toman a mayor temperatura. En el servicio, la temperatura óptima de las botellas se puede conseguir gracias a la utilización de armarios cava.

Tintos viejos	De 17 a 18 °C
Tintos envejecidos con cuerpo y olorosos	De 14 a 17 °C
Tintos jóvenes , ligeros y amontillados	De 12 a 15 °C
Rosados:	De 10 a 12 °C
Blancos con crianza	De 8 a 11 °C
Blancos jóvenes, finos y manzanillas	De 7 a 9 °C
Blancos dulces	5 °C
Cava y espumosos	De 6 a 8 °C
Oportos y Madeira	De 13 a 16 °C
Pedro Ximénez	De 16 a 17 °C

La copa

La copa juega un papel decisivo en el servicio de los vinos y no sólo por la estética. Un mismo vino en distintas copas se puede percibir de formas muy distintas, debido a la forma. Algunas marcas comerciales como Riedel ha desarrollado gran diversidad de estudios sobre el comportamiento de vinos de distintas variedades en copas de distintas formas y tamaños.

La aromática va a variar según la forma y el tamaño de la copa. Cuando el vino es servido en la copa, comienzan a evaporarse inmediatamente sus aromas que la llenan rápidamente, en capas según su densidad y peso específico.

Los aromas menos densos, son los primarios, los que recuerdan a flores y frutas; éstos se elevan hasta el borde de la copa, mientras que el centro se llena con vegetales verdes y componentes minerales y terrosos. Los aromas más densos, los *terciarios*, que son los típicos de la madera y el alcohol, se quedan sobre la superficie del vino.

Si se agita el vino, se humedece una superficie mayor de las paredes, por lo que se incrementa la evaporación y la intensidad de los aromas y las copas de mayor capacidad permiten captar los distintos aromas.

El gusto de un vino también va a depender de la forma de la copa. Los movimientos y ajustes físicos de la cabeza y del cuerpo se controlan inconscientemente. La forma de la copa hace que la cabeza se posicione para beber y no derramar. Las copas de boca ancha hacen bajar la cabeza para ingerir, mientras que un borde reducido fuerza la cabeza hacia atrás, creando un canal por donde desciende el líquido por gravedad. Así pues, con una distinta abertura de la copa, se conseguirá que la bebida penetre y se posicione en distintas zonas de la lengua, percibiéndose distintas sensaciones.

2.6.2. Abertura de botellas de vino.

Para efectuar el descorche de la botella de vino no es necesario sacarla de la cubitera o del cestillo. El descorche de vinos tintos se realiza en vilo o en la cesta sobre un queridón. *En primer lugar*, y para evitar el contacto del vino con la cápsula, debe cortarse ésta por debajo del gollete, quedando al descubierto la cabeza superior del corcho, que es la menos presentable debido a la posible acumulación de moho procedente de la humedad y/o a los daños causados por insectos xilófagos (...).