vinetur

El momento de descorchar la botella: Así es el protocolo de servicio del vino

Consejos para servir correctamente el vino cuando llega el momento de descorchar la botella

martes 28 de febrero de 2017



El servicio del vino no es algo trivial, o un ritual carente de fundamento. El correcto servicio además de exaltar el momento de la degustación, componente psicológico que hace que algunas personas disfruten más del momento, sirve para poder apreciar un vino con plenitud.

Y para poder mostrarlo mejor, descorchamos una botella de **Munia**, un gran vino de Toro elaborado por bodegas Viña Guareña, con el fin de exponer, paso a paso, todos los aspectos y procedimiento del servicio del vino.



Cuando llega el momento de descorchar la botella no se debe dar vueltas a la botella, ni moverla ni en el cubo de hielo, a menos que se trate de una botella de vino espumoso en cuyo caso para su descorche es necesario un giro de la misma como veremos más adelante.

La cápsula debe cortarse justo por debajo del gollete, para evitar que el vino pueda entrar en contacto con ella, ya que ésta puede estar oxidada o contener moho en su interior.

Luego hay que limpiar con cuidado la parte superior del cuello de la botella con una servilleta bien limpia.

Se clava la punta de la espiral del sacacorchos en el centro del tapón y se hace girar éste, cuidando de no mover la botella y de que la punta de la espiral no salga por el otro extremo del tapón para evitar que caigan sobre el líquido partículas de corcho.

Hecho esto, se apoya la palanca sobre el borde del gollete y a continuación se extrae suavemente el tapón, prestando especial atención a la posición en que ponemos los dedos para evitar que se rompa.

Cuando el tapón está casi totalmente fuera, se termina la operación a mano, con suavidad inclinándolo hasta que salga.

Sin estas precauciones puede producirse un ruido poco agradable o, lo que es más grave, una salpicadura de líquido, en particular en el caso de los vinos tintos. Una razón añadida para mantener el cuello de la botella no demasiado cerca de los comensales durante el descorchado.



Antes de desenroscar el tapón del sacacorchos, se olfateará para comprobar que no huele a corcho sino a vino.

Durante toda la operación es importante no tocar nunca el tapón con las manos ya que podría contaminarse la percepción de los perfumes y por tanto falsearse el resultado del examen olfativo.

Examinar el tapón permite, además, eliminar cualquier duda en caso de que el cliente confunda el "olor a corcho" con el "olor a tierra".

Si el tapón no presenta olores anómalos, se puede proceder a limpiar de nuevo el cuello de la botella con la servilleta para retirar posibles depósitos de pequeños cristales de tartrato que pudieran caer en las copas.

La botella debe permanecer siempre inmóvil y no se la debe hacer girar. Los tapones extraídos quedarán a la vista de los comensales, dado que garantizan el origen del producto.

Una última recomendación, en caso de que se descorche un vino blanco, es absolutamente incorrecto tirar la cápsula y el tapón al cubo del hielo.



La etiqueta debe quedar claramente visible mientras se escancia, por lo que no se envolverá la botella con una servilleta.

Hay que secar bien las botellas de vino blanco, que se han mantenido frescas en un cubo de hielo con agua, para evitar que goteen sobre la mesa y mantenerlas apartadas del comensal en el momento del escanciado.

Las copas deben servirse un tercio de su capacidad, sin derramar vino, sin goteos, sin tocar el vidrio de la copa con el cuello de la botella y con lentitud. Para evitar el goteo final cuando termine de servir imprima un rápido giro de botella al tiempo que la eleva a su posición vertical.



Servicio del espumoso

Cuando se abre una botella de Champagne francés, Cava español, Prosecco italiano o de cualquier otro vino espumoso hay que sujetar firmemente la botella en posición inclinada y asir el tapón con la otra.

Se extraerá éste manteniendo inmóvil el tapón e imprimiendo a la botella un movimiento de rotación lento para conseguir un afloramiento gradual del gas. No debe girarse el tapón y no debe realizar ningún ruido al abrirla.

Una vez enjugado el cuello de la botella con una servilleta se procederá al llenado de las copas en dos terceras partes de su volumen. Como los espumosos presentan espuma deberá realizar el servicio en dos tiempos.

Para degustar un espumoso, la elección de la copa puede ser la de flauta tradicional o una en forma de tulipa, nunca en copa de cóctel o vintage.



El mito de abrir la botella varias horas antes

Es común el dicho de que las botellas deben abrirse con antelación para que se oxigenen y mejore su sabor. Incluso en alguna etiqueta del dorso de la botella de vino es posible encontrar dicha recomendación.

No es necesario proceder al descorchado con unas horas de antelación a su consumo, es un mito. Se trata de una leyenda popular que no tiene fundamento científico alguno.

Alberto Zaccone, profesor de Análisis Sensorial en la Universidad de Piacenza, realizó varios análisis de laboratorio donde ha sido posible contrastar y verificar que la cantidad de oxígeno en el vino en el momento del descorche y al cabo de tres horas presenta una variación mínima, del orden de una décima de miligramo más por litro.

Una cantidad escasamente relevante y desde luego incapaz de producir un efecto significativo en el sabor. Así pues, la idea descorchar el vino con antelación queda totalmente desterrada y relegada al lugar de los rituales inútiles del vino.