vinetur

6 apuntes para mejorar la experiencia del vino en el restaurante

Pedir vino en un restaurante hay ocasiones en que puede suponer incluso un poco de estrés

lunes 19 de febrero de 2018

ESCRITO POR VICENTE VIDA LANZAS



Imagina que te encuentras con un compromiso o en una cita y te ves en la necesidad de quedar bien eligiendo un vino. Salvo que seas un experto, seguro que te surgen las dudas.

Si el restaurante tiene una buena carta de vinos, probablemente no conozcas la mayoría de ellos. Elegir a voleo es una de las peores formas de estropear una experiencia.

Pero no te preocupes, cuando termines de leer este artículo estarás en disposición de saber qué hacer para pedir el vino de acuerdo con tus gustos. Incluso de comenzar un camino para incrementar tu conocimiento y disfrutar realmente de los vinos de calidad.

Por cierto, ¿sabes cuál es la característica común a los vinos de calidad?



1. DÉJATE ACONSEJAR POR EL SUMILLER

Si el restaurante dispone de un sumiller cualificado o al menos de una persona que conozca bien los vinos de su carta, lo mejor es dejarse aconsejar por él.

Tú no conocerás la mayoría de los vinos de la carta, pero él los debe conocer a la perfección. No sólo eso, sino también los platos que sirven y las mejores combinaciones con los vinos.

Dejarse aconsejar por él, no sólo no te pondrá en mal lugar, sino que estarás dando una muestra de sensatez.

Obviamente, estoy suponiendo que en el restaurante en cuestión tienen un buen tratamiento del vino. Si, ya sé que por desgracia eso no se da siempre.

Una manera de reconocer como se trata el vino en el restaurante es echar un vistazo a la carta, si lo que hay es algunos riojas y riberas conocidos, sigue mi consejo. Pide una cerveza.

Si hay lambrusco, la opción de la cerveza también es recomendable.

2. EL SUMILLER DEBE CONOCER TU PRESUPUESTO

Uno de los motivos por los que hay personas que no piden vino o lo eligen sin criterio, es por miedo a que le "claven" o a quedar mal si su presupuesto no es muy elevado y no quiere que su acompañante se entere.

Para esto hay un pequeño truco, que salva todas las situaciones comprometidas. Basta con que señales el precio de una botella de tu presupuesto y digas al camarero o sumiller: me gustaría un vino de este tipo.

Obviamente sin que te vea tu acompañante.



3. APRENDE A EXPRESAR TUS GUSTOS DE VINOS

La mayoría de las personas que no son aficionadas al vino acostumbran a decir que sólo saben cuáles le gustan y cuáles no. Obviando esta afirmación de veracidad dudosa, lo cierto es que hay muchos que no saben cómo indicar que tipo de vinos les gusta más.

Y no, decir que te gustan afrutados no es una buena indicación.

Por si este es tu caso, te voy a sugerir un sistema extremadamente sencillo.

Lo primero que debes saber es si te gustan los vinos con más o menos cuerpo . ¿Te gustan los vinos ligeros, robustos o intermedios? Eso sí le va a dar una buena indicación al sumiller.

Después puedes pasar a la acidez. Esa es una magnífica segunda apreciación, que va a ir acotando las posibilidades de elección. Con estas dos características el sumiller tiene ya una idea suficiente de tus gustos, pero podemos afinar un poco más.

Una tercera opción es la intensidad de fruta. ¿Te gustan los vinos afrutados o los prefieres más secos?

Con esas tres indicaciones, si el vino que te traen no te gusta no es tu culpa, asegúrate de que no estés en un lugar de los que antes te recomendé que la mejor opción era una cerveza.

4. CAMBIA DE VINO CON LOS PLATOS

Si pedir un vino, puede ponerte en apuros, pedir uno para cada plato ya puede ser la leche. La solución es sencilla, si tienes en cuenta el punto 1: déjate aconsejar por el sumiller.

La combinación de platos y vinos está muy lejos de ser una ciencia exacta, pero lo que sí es seguro es que hay parejas que es mejor no mezclar y que cuando se encuentra una unión apropiada, el placer es inmenso.

Pretender que un mismo vino combine bien con más de un plato, me recuerda a lo que cuando yo era joven llamaban los trajes de entretiempo. Con ellos pasabas calor en verano y frío en invierno.

El maridaje no es una tarea sencilla, por eso, lo mejor es dejárselo a un experto.



5. ¿VINO DE LA CASA? MEJOR NO

A veces la opción que se puede asumir para hacer menores los riesgos, es elegir el vino de la casa. ¡Grave error!

Salvo que se trate de una comida informal en un restaurante de confianza en el que sabemos que han elegido un vino con cariño, **no te aconsejo pedir el vino de la casa**.

En muchos locales ese vino está seleccionado con criterios exclusivamente económicos. O sea, un vino no muy caro al que se le pueda sacar un buen margen. Condición indispensable para que se dé esa circunstancia es que el vino no sea muy bueno.

6. DALE UNA OPORTUNIDAD A JERECES Y ESPUMOSOS

Las posibilidades de combinaciones con comidas que tienen ambos tipos de vinos son tan grandes, como poco conocidas. Y no estoy refiriéndome a tapeos o postres.



Los jereces van perfectos con una comida que se está poniendo ahora muy de moda, **la asiática**. Los platos ligeramente picantes van de fábula con el amargor de un oloroso, por ejemplo.

Pero es que arroces, mariscos, jamón y pescados van de fábula con un espumoso seco, brut nature o extra brut.

Voy a para aquí, que estoy escribiendo a las dos de la tarde y no son horas para estos recuerdos.

Espero que ya sepas cual es la característica común a todos los vinos de calidad. Algo de eso se ha hablado en este artículo.

¡Nos vemos la semana próxima!