vinetur

# 6 reglas para salir contento de una tienda de vinos

Si tú eres uno de esos que acuden a una vinoteca sólo cuando tienes que hacer un regalo con mucho compromiso y con mucho miedo, este artículo es para ti

viernes 16 de marzo de 2018

ESCRITO POR VICENTE VIDA LANZAS



Hay muchas personas para las que las tiendas especializadas son un poco tabú. Sitios a las que van algunos de los aficionados más frikis, habitualmente con mucha pasta en la cartera.

Menos mal que esto no es así, porque si no este tipo de comercio estaría absoluta y completamente condenado. Muchas personas a las que nos gusta el vino y probar cosas nuevas, arriesgando muy poco, lo sentiríamos de verdad.

Si tú eres uno de esos que acuden a una vinoteca sólo cuando tienes que hacer un regalo con mucho compromiso y con mucho miedo, este artículo es para ti.

Si tan sólo eres un aficionado a este mundo apasionante que acudes de vez en cuando a una de estas tiendas, creo que alguno de los consejos que te propongo también puede ayudarte.

En cualquier caso, te invito a que pases un par de minutos conmigo.

¡Pasa y disfruta!

**1. TEN ALGUNAS TIENDAS DE REFERENCIA**

Lo primero para que tu experiencia en una enoteca sea provechosa es que te conozcan a ti... y sobre todo a tus gustos.

Yo acudo con cierta regularidad a algunas de las mejores tiendas de vinos de Madrid. Tengo la seguridad de que van a acertar, casi siempre, con las recomendaciones que me suelen hacer.

Es una de las ventajas de ser cliente.

Bueno esa y la de pasar un rato charlando sobre uno de los temas que más me apasiona, el vino. Nuevas bodegas que incorporan sus vinos a la tienda y que me gustaría probar. Nuevas tendencias en alguna de las regiones que sigo. Suelen ser ratos que se me pasan en un santiamén. Disfrutando.



Cuando vayas a una tienda de vinos, charla con el tendero. Cuéntale que vinos has bebido y te han gustado y pídele que te recomiende algo nuevo en esa línea. ¡Verás como de ahí salen experiencias que realmente vas a disfrutar!

Cuando vuelvas, no olvides decirle que te parecieron sus recomendaciones. Le servirá para seguir afinando y conociendo mejor tus preferencias.

Hace poco fue mi cumpleaños y una de mis hijas quiso darme una sorpresa. Acudió a una de mis tiendas de referencia y simplemente pidió una botella, diciendo al tendero que era para mí.

Se vino a casa con un albariño de Xose Luis Sebio. Simplemente delicioso.

**2. FIJA UN PRESUPUESTO CON ANTELACIÓN**

Una de las causas por las que salgo con cargo de conciencia de vez en cuando de una tienda de vinos es por haber gastado más de la cuenta.



Entrar y ver tantos vinos que me apetecería probar y no llevarme alguno es complicado para mí. Por eso ya nunca entro sin haberme fijado un presupuesto. A veces, incluso lo cumplo.

Fuera de bromas. En las tiendas a las que me gusta ir suele haber vinos para todos los presupuestos. Desde la más humilde de las botellas de vino joven hasta las referencias más exclusivas.

Eso me abre muchas posibilidades. El precio de la botella de vino lo ajusto siempre a la situación en que me la voy a beber.

Para los vinos que consumo a diario suelo gastar entre seis y diez euros. Por ese dinero encuentro vinos sin crianza o que han estado en barrica menos de un año. Vinos con los que disfruto muchísimo. Sencillos y muy bebibles.

Para las ocasiones busco alguna botella más especial, pero tampoco hay que tirar la casa por la ventana. Entre diez y veinte euros hay vinos impresionantes. Crianzas un poco más largas o elaboraciones especiales.

Últimamente estoy bebiendo unos jereces realmente únicos, sin hacer ninguna barbaridad.

### 3. ARRIESGA CON REGIONES O UVAS POCO COMUNES

Arriesgar es una palabra de la que solemos huir. Nos gusta lo seguro, lo conocido.

Sin embargo, en el mundo del vino hay tanta variedad, tantas oportunidades de descubrir zonas nuevas, variedades que no habías probado, que cambiar es obligado para disfrutar.

A esta razón, podemos añadir que saliéndonos de terreno conocido podemos descubrir grandes vinos a precios que no son tan grandes.



En España zonas como el Bierzo o Calatayud, por ejemplo, están haciendo muy buenos vinos y el hecho de que aún no sean tan conocidos como los archifamosos riojas y riberas, hace que se puedan encontrar muy buenas oportunidades.

En Francia, por poner otro ejemplo,  hay vinos de Borgoña de las denominaciones menos conocidas, como Mercurey o Rully que disfrutarás seguro, sin pagar precios de Cote D'or.

Para esto es fundamental o conocer muy bien la zona de la que vas a comprar o como decía al principio, tener una tienda de referencia y que el tendero conozca tus gustos y te recomiende. Así minimizas riesgos a  la vez que disfrutas a buen precio.

**4. ECHA UN OJO A LAS OFERTAS... CON CUIDADO**

Cuando piensas en buenos precios, estoy convencido de que te viene a la mente con facilidad la palabra oferta.

Hay que tener un poco de cuidado con esto.

En muchas ocasiones en las tiendas reducen el precio de algunos vinos nuevos o que quieren promocionar. Seguro que ahí encuentras buenas ocasiones. ¡Compra!

Pero hay otras veces que lo que ves a precios reducidos son vinos que tienen muy poca rotación y que están un poco al límite de su vida disfrutable.

Como reglas generales un blanco se puede comprar hasta tres años después de su cosecha y un vino con crianza de alrededor de un año, hasta cinco años. Fuera de ahí actúas a tu propio riesgo.

Depende del precio que tenga la botella, puede ser que merezca la pena asumir el peligro de encontrar una botella en malas condiciones.

Otra de las ventajas de ser cliente de la tienda es que siempre puedes pedir consejo. Muy mal comerciante tiene que ser si le da gato por liebre a un cliente habitual.

**5. TEN EN CUENTA LA ESPECIALIDAD DE LA TIENDA**

Otro de los temas a tener en cuenta es conocer cuál es la especialidad de la tienda.

Yo sé por ejemplo que si quiero comprar vinos italianos en Madrid, tengo que ir a la Enoteca Barolo. Miguel es sumiller formado en Italia y un enamorado de los vinos de esa tierra.

En el caso de vinos franceses, para mí la mejor opción es La Tintorería. César ha trabajado en una de las mejores tiendas de vino de Madrid y su consejo es muy valioso.



Pero aparte de los conocimientos teóricos que puedan tener y la pasión que sientan por esas tierras, hay que tener en cuenta que siempre van a tener buenos contactos en la zona que tanto les gusta y que visitan con regularidad. Eso les da oportunidad de conseguir vinos de poca producción y elaboradores poco conocidos.

Estamos hablando de nuevo de buenos vinos a precios razonables. Buenas opciones para salir de  la tienda cantando bajito.

**6. CALCULA LO QUE NECESITAS**

El último consejo que te voy a dar es que tengas en cuenta lo que necesitas. Normalmente conservar vino en casa no es una buena idea, salvo que tengas un sitio que reúna buenas condiciones, lo que no suele ser habitual.

El vino que no vas a beber en un par de semanas, dónde mejor se conserva es en la tienda.

Calcular lo que necesitas es especialmente importante en el caso de una fiesta o celebración. Pero no es difícil hacer el cálculo.

Teniendo en cuenta que de una botella salen unas seis o siete copas, no es mala idea comprar media botella por persona.

Por supuesto, depende de las personas que vayan a beber. Sin embargo, te diré que es lo que suelo hacer y siempre me sobra algo.

Haz la prueba y después ajusta de acuerdo con tu experiencia. Es la mejor maestra.

Nada más. Espero que estos consejos te sean de utilidad y que te animes a dar una vuelta por una de esas tiendas que hay en tu ciudad, llenas de vinos con los que disfrutar.

Estoy convencido de que en ella vas a encontrar la característica común a todos los vinos de calidad.

¿Nos vemos la semana próxima?