vinetur

Detalles que arruinan un buen vino tinto (1)

lunes 21 de abril de 2014

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

Solamente voy a poner dos ejemplos muy corrientes, que suceden a diario y que arruinan un buen vino tinto.

Ejemplo 1: Siempre fue y seguirá siendo costumbre que buenos amigos salgan a tomar unos vinos, como rutina diaria o como celebración de algo, pongamos "ha ganado o perdido su equipo de toda la vida".

Esta buena costumbre sigue viva y además se ha cambiado un poco en función de los tiempos; Se ha ido cambiando paulatinamente el vino corriente el del "famoso chateo" por el vino con nombre o con nombre y apellidos: un ribera, un rioja, un toro, un cigales, un rueda, un verdejo... con apellido "un marqués de la viña alta", "un ribera del sena".



El camarero te sirve el vino y de vez en cuando salta la sorpresa "el vino no se parece en nada a lo que debería ser". Si un buen vino tinto lleva abierto varios días ponte a temblar porque ese vino no se parece a lo que originalmente fue, cuando se abrió la botella, se oxigenó y se sirvió por primera vez.

Es realmente una verdadera pena, pero un buen vino no aguanta si no es en unas determinadas condiciones el paso de tan poco tiempo. Lo mejor es tirarlo. Pero ve tu a decirle al camarero de turno que el vino no está bueno, o dile que lo tire que no vale y verás cuantas cosas tienes que oir.

Ejemplo 2: Al Sr Juan Equis, le gusta tomar un buen vino tinto en su comida y se lo puede permitir. Pero bebe solamente él en la casa. Se toma una o un par de copas durante la comida y hasta dentro de un par de días no vuelve a tomar del mismo vino.

Y cuando abre de nuevo la botella se encuentra con la sorpresa de que el vino no es el mismo, no sabe lo mismo, ni parecido siquiera.

¿De quien es el problema, de la bodega, del tabernero, del Sr Juan Equis?

¿Cómo solucionaría el problema el bodeguero, el tabernero, el Sr Juan Equis?

ps: Bienvenidos comentarios y soluciones, en privado o en público... Gracias!

por achoig@gmail.com - www.termometroparavinos.com