Hoy las ciencias adelantan que es una barbaridad,

jueves 4 de abril de 2013

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

“hoy las ciencias adelantan… que es una barbaridad…”

La famosa frase de “la Verbena de la Paloma” viene -que ni pintada- porque la elaboración del vino ya no tiene nada que ver con la de hace pocos años.

Pero una vez conseguidos esos vinos de tan alta calidad hay que cuidar detalles que los pueden convertir en vinos del montón o sencillamente privarnos del placer de disfrutarlos en toda su grandeza.

Uno de los parámetros a tener en cuenta a la hora de servir un vino es la temperatura.

En la temperatura, como casi en todo en la vida, existen usos y costumbre en cada lugar por lo que no se puede establecer como norma que tal vino y en tal punto de la tierra hay que servirlo a 18 ºC. Pero si hay un conjunto de estudios y recomendaciones de profesionales que marcan unas pautas con las que siempre le es más fácil acertar a un consumidor normal que solo sabe de vinos lo que ha aprendido al beberlos.

Los grandes sumillers saben la temperatura nada más tocar la botella, pero no podemos pedirle al camarero de turno que tenga esas dotes de "termómetro" que solo los grandes profesionales tienen.

En nuestra empresa venimos fabricando termómetros especiales para el mundo del vino desde hace más de 35 años. Al principio se nos tachaba de snobs pero en la actualidad ya casi todo el mundo conoce nuestros termómetros en alguna de sus

múltiples presentaciones.

Lo cierto es que fabricamos más para otros países como Francia, Alemania, Italia, en los que consumidor es m



el vino y la temperatura