vinetur

El servicio y presentación del vino Los corchos I

viernes 24 de enero de 2014

ESCRITO POR TANINOTANINO VINOS INTELIGENTES

por ***Jesús García Gallego***

El servicio y presentación del vino. Los corchos.
(Primera parte)

Sumiller

De la palabra latina *sumularius* pasando por *sommier*, llegamos al término francés: *sommelier*, el cual era la persona que en la corte ejercía distintas funciones, como encargado de armas, del servicio del pan, del agua y del vino. Actualmente, es el profesional encargado de la gestión, servicio y asesoramiento de todo tipo de bebidas a los comensales, incluidos los licores y cafés.

La función del sumiller es la de estar bien informado sobre el vino; controlar la bodega, elegir, comprar, cuidar y mantener los vinos en las mejores condiciones. Además de aconsejar a los comensales lo que pueden beber con cada plato.

En Europa el sumiller, con certificación profesional, tiene derecho a llevar colgada una pequeña taza de plata: el *catavinos* o *tastevin*.

En Estados Unidos, se le denomina también s*ommelier* o *wine steward*, aunque casi nunca porta el catavinos.

La presentación de los vinos
Un vino debe ser presentado al comensal de acuerdo con unas normas que realcen su categoría, este ceremonial va a redundar muy positivamente en el cliente y por supuesto en el propio restaurante. Para ello es necesario seguirlas siguientes recomendaciones:

– El Sumiller debe realizar una pequeña presentación del vino y, añadir una breve descripción de cata.

– La presentación del vino se realizará con la botella sobre el *lito* (paño blanco) en la mano izquierda, sin movimientos bruscos, ni oscilaciones y sin quitarle el polvo a los tintos de guarda, para que el cliente aprecie el tiempo que llevan en la bodega.

– Los vinos blancos, rosados y cavas se deben llevar a la mesa dentro de una cubitera con hielo. La botella se meterá inclinada en la cubitera añadiéndose un poco de agua para no tener problemas al moverla. Es probable que a lo largo de la comida el hielo se derrita y pueda cambiar la temperatura del vino; si ocurre así, debe retirarlo y poner hielo nuevo.

Jesús García Gallego

Es escritor, experto en viticultura, enología y gastronomía.

Autor del libro "Enología, maridaje y cata de vinos"

Datos del libro

Editorial: IC EDITORIAL

Lengua: ESPAÑOL

ISBN: 9788483641507

Año edicón: 2013

"*Enología, maridaje y cata de vinos*"

Sinopsis

Conseguir en el lector unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector; para contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos: tendencias de la gastronomía y enología, haciendo especial hincapié en Andalucía y Málaga en concreto.

COMPRAR EL LIBRO AQUÍ

© Todos los textos redactados en este artículo son propiedad intelectual de ***Jesús García Gallego***