El servicio y presentación del vino II

miércoles 19 de febrero de 2014

ESCRITO POR TANINOTANINO VINOS INTELIGENTES

por ***Jesús García Gallego***

El servicio y presentación del vino.
(Segunda parte)

El Descorche

a) Cortar la cápsula por debajo del gollete retirando la parte superior para evitar que el vino toque el material al servirlo (recordemos que antes las cápsulas se realizaban en plomo).

b) Limpiar el borde y la parte superior del corcho.

c) Introducirá el tirabuzón del sacacorchos en el tapón sin girar la botella, teniendo cuidado de que entre recto y sin atravesar el corcho y extraerlo suavemente.

d) Volver a limpiar la boca de la botella y mostrar el corcho en un platito al comensal para que lo huela y compruebe su estado.

e) Oler el corcho cuidadosamente por si tuviera algún defecto que nos indique el estado del vino. Eliminar las primeras gotas del vino en una copa aparte por si hubiera algún sedimento.

Se aconseja catar el vino de forma rápida antes de servirlo para estar seguros de su estado.

El descorche de los vinos blancos y rosados y cavas se realizará con la botella dentro de la cubitera, ayudándose con el ***lito***; mientras que en los cavas, una vez retirado el alambre, se saca del cubo con la mano izquierda y con la derecha con un ***lito***, se hace girar el corcho, se tendrá especial cuidado en que no salte, síntoma de que se ha movido la botella o no está a su temperatura óptima.

El descorche de los vinos espumosos

– Colocar la botella en un cubo con agua y hielo

– Presentarla, tras secarla con el ***lito***

– Quitar la cápsula con la navaja de sacacorchos y, mientras se sujeta el tapón con la izquierda, con la derecha se quita el **morrión** (alambre), que se deja en el platito para el corcho

– Envuelta con un ***lito*** y sujetando fuertemente el tapón, se gira la botella para

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***

taninotanino vinos inteligentes ®

maximum ® by taninotanino ®