vinetur

Detalles que arruinan un buen vino tinto (2)

lunes 5 de mayo de 2014

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

No, “a temperatura ambiente NO”

Tanto en mi post anterior con el mismo título como en el caso de este, estoy hablando siempre de un target: consumidor tipo medio. Esto es, particulares y clientes de bares, cafeterías, restaurantes y establecimientos similares de tipo medio y medio alto que son los que más abundan en este país nuestro llamado España. Doy por supuesto que los grandes conocedores del mundo del vino y en los establecimientos de “gama alta” de los sectores de la restauración y afines nunca pasan por alto ningún detalle por muy trivial que este pueda parecer, que pueda arruinar un buen vino tinto.

Una temperatura inadecuada al servir el vino –cualquier vino- es casi más grave que ponerle casera a un gran reserva.

una tarjeta termometro para vinos

La temperatura es el primer y principal detalle a tener encuera a la hora de servir un buen vino. La temperatura adecuada es la que hace que el vino te brinde todo lo que lleva dentro o por el contrario que **“el vino no te diga nada”.**

Ya sé que el consumidor paga y esto le da derecho a pedirte el vino como quiera, hasta ***un gran reserva con casera*** (y no estoy exagerando, me ha sucedido).

No voy yo a hacer un estudio individualizado de la temperatura ideal de servicio de cada vino ya que sería larguísimo y difícil. Además estos estudios ya los han hecho grandes maestro de la materia. Sí me gustaría recordar un tópico que se utiliza mucho

y que es un gran error: tomar el vino tinto “a temperatura ambiente”. **No, “a temperatura ambiente NO.**

Cada vino tiene su temperatura y esto los buenos profesionales lo saben y los profesionales que no son tan expertos se pueden documentar fácilmente, hoy todo el mundo tiene a mano a “san google” que lo “sabe todo” y sobre la marcha te da una orientación rápida.

En la práctica, tocar la botella, le da toda la información a un profesional que antes ha aprendido con un termómetro para vinos. Y ante la duda todo el mundo tiene un termómetro a mano…

comentarios a achoig@gmail.com

www.termometroparavinos.com