vinetur

VINO TINTO Y SU PUNTO DE CONSUMO

martes 2 de junio de 2015

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

¿Cómo servir un buen vino tinto? (*)

He de comenzar por la excepción que confirma la regla y es que cada uno puede tomarlo como mejor le guste.

Pero lo cierto que para que un buen vino tinto, sobre todo a partir de reservas y grandes reservas, esté en su punto óptimo de degustación hay que ayudarle un poco con detalles elementales.



Hay cosas muy elementales que te impiden sacar del vino todo lo bueno que lleva dentro. El vino hay que oxigenarlo un ratito, pero no hay que dejarlo morir dejándolo en una botella abierta hace varios días. El vino se muere y no puedes servir un vino muerto; pues bien la gente te sirve vino muerto.

Los consumidores y amantes del vino deberíamos de tener el derecho a pedir un vino “que no esté muerto”. Y si nos lo sirven muerto poder reclamarlo vivo.

No me imagino al tabernero de la esquina, de casa Casa Don PIN, o de la Cafetería SANDIOS sirviéndome una caña desde una “litrona” que abrió hace tres días... Y ojo, que la litrona se defiende mejor cuando ha sido abierta que un buen reserva. Pues no hagamos con nuestros grandes vinos lo que no haríamos con una sencilla “litrona”.

Se me ocurre a bote pronto que este problema se podría arreglar en parte con presentaciones diferentes a las actuales al uso en bares, cafeterías y restaurantes. A mi nunca me han servido el un avión desde una botella de reserva abierta hace dos días. Tienen sus envases adecuados.

Otra circunstancia elemental que nos impide disfrutar al 100 por cien de un buen vino tinto es la temperatura de consumo. Pero aún siendo tan fácil de remediar, si te descuidas un poco te sirven el vino a temperaturas inadecuadas.



Por más que casi todos los buenos vinos ya te indican en la botella la temperatura recomendada de consumo. Cierto es que estas temperaturas recomendadas de consumo varían ligeramente según los lugares de consumo, el ambiente, el momento del consumo, si es con una comida, con un aperitivo, con un queso. Además cada persona tiene su propio paladar.

La copa en la que se sirve y demás circunstancias las dejo para otra ocasión, que también son muy importantes.

by achoig@gmail.com - www.almanaques.net/vino

(*) el tinto de verano, el calimocho y el tinto con sifón o gaseosa ya sabemos como se toman… y por cierto están riquísimos.