vinetur

Los 10 errores más habituales de los principiantes en el mundo del vino

viernes 19 de septiembre de 2014

ESCRITO POR LUIS PABLO



Si quieres presumir de que sabes en el mundo de los vinos pero, de momento, no tienes demasiados conocimientos en el tema, procura mantenerte fuera de temas complejos y, sobre todo, evita los 10 errores más habituales (que no únicos) que se mencionan a continuación:

1.- No importa en que copas sirvas el vino

Un error de esos de principiante. La copa del vino cambia, literalmente, el sabor del vino, y es por eso que un experto jamás va a aceptar que se haga semejante tontería por no entender del tema.

2.- El vino combina con todo

No es cierto. Cada vino es más adecuado por su sabor y por su maduración, así como por su contenido alcohólico para una u otra comida. Así que nada de poner cualquier cosa en la mesa.

3.- En el postre no se sirve vino

Puede que no sea lo habitual, pero en los mejores restaurantes y los expertos en vino saben que hay vinos específicos para el postre, con sabores más afrutados y dulces.

4.- Las Denominaciones de Origen no importan

La denominación de origen no solamente indica dónde se cultivó y embotelló un tipo de vino, sino que además ofrece garantías de calidad y nos da pistas sobre el estilo de vino sus sabores y de la forma de producirlo. Importa. Y mucho.

5.- El vino blanco mejor del año

Puede que hayas oído en algún lugar esta expresión. No niego que sea cierto, pero esto no implica que elaboraciones añejas sean de mala calidad, más bien al contrario.

6.- Este vino sabe a uva

Cuando hablamos de vinos, que están hechos con uvas, no decimos que el vino sabe a esa fruta, sino que se habla de un aroma afrutado. Es otro de esos errores de principiantes que te delatan.

7.- El cava o el champagne no es vino

Otro error de principiantes. Que tenga burbujas no significa que no sea vino. Aunque en España, por algún extraño motivo, solemos escaparnos de él y lo consideramos de peor calidad, en realidad es muy apreciado en otros lugares.

8.- El vino tinto, cuanto más añejo mejor

Ocurre lo contrario que a los blancos. La calidad va depender del tipo de vino (elaboración), la cosecha y el tiempo que realmente requiera éste en barrica para dar lo máximo de sí.

9.- Los mejores vinos son los de Francia, España o Italia

Los mejores vinos son los buenos vinos, con independencia de su origen. Además los gustos depende del paladar de cada cual y de la combinación y la hora del día a la que se vaya a beber. Decir que el mejor vino es el francés, el español o el italiano, el rioja o el ribera, el burdeos, este o aquel... es caer en uno de esos tópicos solo válidos para principiantes. Cada vez hay más países/regiones que demuestran que la calidad de sus vinos es superior a cualquier región de renombre.

10 .- Llamar caldo al vino

No hace falta decir que a la gente que nos gusta el vino nos suena aberrante este símil sinsentido. Cuando oigas o leas "caldo" en mención al vino, probablemente provenga de un principiante o un periodista inexperto.