Vino tinto “a botijo”

sábado 8 de octubre de 2016

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA



Este verano pasado, a 40ºC a la sombra, en un pueblo de Salamanca muy famoso por sus embutidos y jamones, me presentaron a un artesano de los derivados del cerdo que me hizo un gran descubrimiento.

Andábamos de estancia en estancia probando sus delicatessen de buen chacinero y entre probatura y probatura apetecía un traguito de vino. Los invitados a la cata tomábamos el vino como todo el mundo –de la botella a la copa y de la copa a la boca-. Pero curiosamente el anfitrión tomaba el vino "a morro" desde su botijo. Y homenaje que nos dábamos los invitados, chorrito que se llevaba él desde su botijo.

Y uno, que ya calza muchas canas y no se corta con nada, le pregunté el chacinero dando a entender que él estaba bebiendo agua del botijo –estaba claro que lo que bebía era vino- "¿y Ud. no prefiere el vino con su jamón y sus embutidos?. A lo que me contestó que le gustaba el vino "a botijo".

Me invitó a degustar también su botijo y con la consiguiente dosis de perplejidad empiné el botijo y paladeé aquel chorrito. Estaba realmente bueno el vino "a botijo" y a casi 40 º C a la sombra que estábamos, aquel vino estaba sorprendentemente a buena temperatura.

De vuelta a casa la anécdota del botijo se quedo en eso en una anécdota y ya está. Pero hace unos días nos fuimos a comer un corderito a Sepúlveda y me desvié unos kilómetros de la ruta. Me fui a comprar un botijo a la alfarería más famosa de la zona y ya estoy curando el botijo y con unas ganas tremendas de que llegue el momento de meterle una botella de buen vino y ver qué pasa. Lo que ya les adelanto es que la temperatura que proporciona el botijo es "increíble".

Achoig@gmail.com - www.termometrosparavinos.com