vinetur

Más sabe el diablo por viejo que por diablo

martes 11 de abril de 2017

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA



Truco para mantener el vino tinto a buena temperatura de servicio.

Cada maestrillo tiene su librillo y cuando de atender bien a los clientes se trata hay detalles que a los clientes le llaman la atención por sencillos.

Este es el caso del bar cafetería de barrio en el que habitualmente tomamos nuestro riojita o nuestro riberita a la hora del descaso a media mañana.

El Camarero-en-jefe coloca las botellas de vino en un discreto recipiente con agua hasta la mitad del mismo.

Así mantiene las botellas de vino tinto a una temperatura de consumo correcta.

Y cuando lo compruebo con mi tarjeta-termómetro la temperatura siempre es la buena, mas o menos.

Tampoco estamos tomando un gran reserva que sería un delito beberlo a una temperatura inadecuada.

www.termometroparavinos.com