vinetur

De cómo algunos maltratan el vino “en el bar”

viernes 28 de abril de 2017

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA



De cómo algunos maltratan el vino "en el bar"

De todos es bien sabido que el vino tinto (el bueno y el aprendiz de bueno) es muy difícil de conservar en buenas condiciones una vez que la botella se ha abierto y no se consume sobre la marcha.

Desafortunadamente en los bares de nuestra geografía patria es muy difícil dar con profesionales del bar que se hayan tomado la molestia de aprender a tratar el vino como hay que hacerlo. Tampoco los organismos competentes ponen empeño alguno en educar un poco a los profesionales del bar y afines. Los grandes productores y distribuidos tampoco hacen nada por defender su producto, una vez vendido se desentienden. Y eso si, se quejan de lo lindo y suben los precios no a las nubes, a la estratosfera...

Casi todo esta inventado por el "hombre blanco" por lo que conservar el vino tinto para que no se oxide también está inventado, otra cosa es que se ponga en práctica y se cuide el vino y también al cliente.

Pero lo que vi hace unos días es realmente para denunciar al camarero en el juzgado de guardia: toma una botella con vino ya oxidado tras estar varios días con tres dedos de vino y rellena una botella recién abierta de la que había consumido una cuarta parte...

¡Y este detalle dejándose ver!, ¿qué hará cuando nadie le ve?

¿A este "despachador de bar" -por cierto propietario del establecimiento y con espolones- le vas a decir que los vinos hay que servirlos a tal o cual temperatura?

www.termometroparavinos.com

PS: lo único ficticio del relato es la imagen y el nombre que aparece en la misma.