vinetur

Consejos para abrir correctamente una botella de vino

martes 4 de julio de 2017

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

Hay cosas tan elementales en el trato diario con el vino que parecen de Perogrullo pero que no está de más el recordar, porque hay mucho camarero de verano y se maltrata mucho a los vinos.



Estos consejos los daba uno de nuestros clientes (*) de Tarjetas-termómetro para vinos, al dorso del termómetro. Como recordatorio.

Consejos para una correcta apertura de las botellas de vino:

1. Rasgar la cápsula por el cuello
2. Limpiar la parte superior del corcho
3. Introducir el sacacorchos en el centro del corcho
4. Accionar el sacacorchos sin girar la botella
5. El corcho nunca deberá ser traspasado totalmente por el sacacorchos
6. Extraer suavemente el corcho sin agitar la botella
7. Limpiar el borde superior de la botella
8. Oler el corcho para comprobar que no existen anomalías en sus aromas

Son temas tan elementales que te parece mentira cuando ves al camarero mover la botella como si estuviese tocando unas castañuelas...

achoig@gmail.com - www.termometros-para-vinos.soluciones.net

(*) DO La Mancha