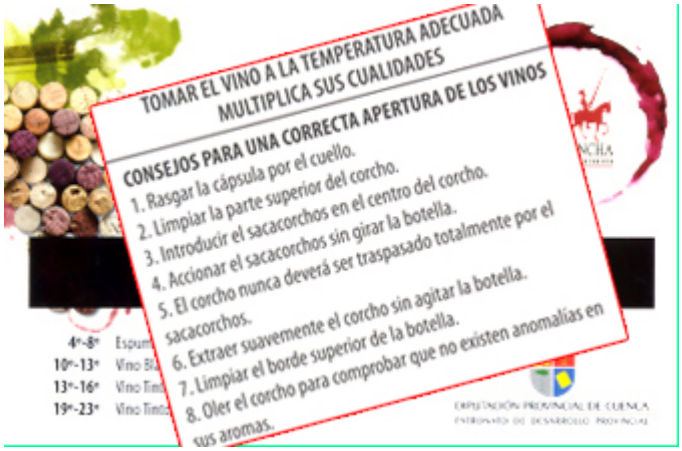
vinetur

Enseña al que no sabe de vinos y siempre te lo agradecerá (arma de ventas infalible)

martes 11 de junio de 2019

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA



Hoy debido a las circunstancias de mercado tan especiales que vivimos, gran parte de los profesionales de la hostelería no saben nada de vinos.

A los grandes trabajadores que son los latinos por ejemplo, no les puedes pedir que te sirvan un vino, no ya un determinado vino de la forma correcta. No saben más porque nadie les ha enseñado.

Hacen cosas con el vino que te dan ganas de llorar. Por supuesto que eso de la temperatura del vino es ya para nota.

Las grandes cadenas de la hostelería van a lo que van y no les vengas tu con historias del vino.

Pero a los latinos hay que añadirle los chinos, paquistaníes, indios...

Hace unos días pedí un vino en un restaurante venezolano que acaba de abrir en mi calle y era un buen vino tinto pero llevaba la botella abierta una semana y aquello -como se puede imaginar- sabia a cualquier cosa menos a vino.

Otro día le pedí un vino blanco a un camarero chino que regenta su bar y me escurrio un culín de vino que le quedaba en una botella, abrió otra y rellenó hasta conseguir dejar el vaso con la cantidad que le pareció correcta...

Y así podría seguir enumerando situaciones parecidas hasta llenar toda esta edición con toda la publicación de anécdotas una tras otra...

¡Con lo fácil que es servir una cerveza! Les vas a pedir tu que te sirvan un vino en el vaso adecuado, a la temperatura adecuada, etc. etc...

Me pregunto -iluso de mi- ¿es que nadie en el mercado del vino se ha enterado aún de que hay que educar a los señores que nos sirven el vino?. Tantas DO, DOP, ETC, ETC ETC... Excepción la de la imagen -Castilla la Mancha- que tímidamente va haciendo algo.

¿A nadie se le ha ocurrido aún cómo educar a este colectivo? Ya no voy a hacer incapie en mi producto publicitario, porque esto ya sería de NOTA: servir cada vino a la temperatura adecuada.

¡Termómetros para vinos!