vinetur

Basta de prejuicios

Los invito a que la próxima vez que salgan a comer afuera observen qué sucede en su mesa o en las de al lado

jueves 24 de octubre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Un almuerzo en un día otoñal, esos en los que el sol, aún no logra calentar las terrazas lo suficiente pero nos regala todo el esplendor de su luminosidad. Una mesa. Dos comensales. Un hombre y una mujer. Un menú para cada uno y, en esta ocasión, la lista de vinos ya estaba recostada sobre la mesa. Conversan, intercambian comentarios que no llego a distinguir. ¿La comanda? Piden una ensalada de hojas verdes con gambas, aguacate y una emulsión de vinagreta y mostaza junto a un plato de ñoquis

con salsa filetto. Para beber: una botella de agua sin gas y una copa de vino rosado. Pasan no más de veinte minutos y el camarero vuelve a la mesa con su gran bandeja junto con toda la comanda ordenada. Recién cuando el almuerzo está servido logro distinguir que la ensalada es entregada a ella y los ñoquis a él. Sin siquiera consultar quién había elegido cada plato. En esta ocasión los platos fueron devueltos a sus dueños con un simple movimiento de agujas de reloj pero más de una vez, en mesas multitudinarias, he contemplado interminables coreografías de platos girando de un lugar para el otro buscando su verdadero anfitrión.

Seguramente se preguntarán qué pasó con las bebidas. Adivinen. ¿A quién suponen que le fue entregada el agua y quién creen que recibió la copa de vino? Bingo. Pero más allá de quién lo haya recibido, lo importante es no presuponer en el momento del servicio, sino preguntar. Siempre es preferible hacer una pregunta de más para corroborar cada detalle de la comanda que cometer este tipo de afirmaciones prejuiciosas que generalmente nos molestan (y mucho) en forma de por más silenciosa.

Volviendo a la entrega de las bebidas, he contemplado y hasta protagonizado más de una vez alguna situación similar cuando se pide una bebida light y una común; o cuando se solicita una bebida alcohólica de mediano tenor alcohólico (como podría ser una cerveza o una sidra) y otra más potente (como podría ser algún destilado o brandy). Usualmente la light o la bebida menos alcohólica llegan a la platea femenina y la gaseosa común y el destilado a la masculina. ¿Por qué? Realmente no lo sé, juro que me gustaría decirles que mi observación de campo me ha demostrado lo contrario. Pero sería totalmente una mentira. Ya que también les confieso que he visto saltar botellas, copas y vasos en mesas de muchos comensales. Es una especie de movimiento aeróbico que tiene que realizar vajilla para contrarrestar la falta de preguntas y la abundancia de prejuicos que simplemente se solucionaría preguntando más y dejando los prejuicios a un lado para siempre.



¿Por qué uno tiene que presuponer que una mujer elegiría no beber vino cuando son ellas las que definen más del 50% de las compras de vino a nivel mundial. ¿Por qué creemos que una copa de blanco o rosado no armonizan en primera instancia con un hombre? ¿Saben qué es lo peor de toda esta historia? Que muchos caballeros me han comentado en algunas degustaciones o eventos de vino, casi en modo de confesión sacramental, que en reiteradas ocasiones eligen beber en público vino tinto porque queda mejor. Sí, aunque ustedes no lo crean. Muchos creen que queda mejor una copa de Rioja o Ribera en manos masculinas y que los claretes o las burbujas son casi de exclusividad femenina. Sepamos todos que el vino nos espera a todos por igual, para que lo disfrute quien lo elija. Porque el vino es noble y sencillo. Somos nosotros quienes muchas veces hacemos complejo lo más simple y hasta llegamos a creer que una copa de Cabernet Sauvignon nos podría trasladar mágicamente toda su potencia y estructura a nosotros con solo sostenerlo en una copa.

Y cómo no mencionar ese momento en el que llega a la mesa la persona encargada del servicio de bebidas (sommelier o camarero) y sin siquiera realizar la simple pregunta de rigor: ¿Quién elegirá el vino hoy?, la carta de vinos es entregada de forma automática al hombre. Claramente, cuando el vino arriba a la mesa no preguntan quién

lo degustará y el elixir de los dioses es servido siempre primero a él. ¡Ojo! No quiero que estas líneas suenen como una alza de bandera feminista ya que si sucediera siempre lo mismo pero al revés, también estaría planteándome la siguiente pregunta: ¿por qué dejamos que los prejuicios nos invadan sin siquiera darnos cuenta? ¿Por qué presuponen que un hombre no puede tener ganas de una fresca ensalada y una mujer de una exuberante carne acompañada por el más potente vino que les ocurra? Simplemente los invito a que la próxima vez que salgan a comer afuera observen qué sucede en su mesa o en las de al lado. Y que cada vez que no nos pregunten quién elegirá el vino, quién lo degustará, quién prefiere el jugo exprimido o el martini dry, les enseñemos que preguntar es no solo el camino más corto para un mejor servicio sino el menos prejuicioso.