vinetur

Cómo pedir un vino

Algunos consejos para no quedar petrificado frente al listado de vinos

martes 12 de noviembre de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Imaginemos el día de la semana que más disfruten salir a cenar o comer afuera. Para algunos seguramente será durante el fin de semana, pero hay otros que prefieren evitar las grandes concentraciones de gente y las largas esperas y optan por salir algún día de semana. Llegas a un buen restaurante, que seguramente elegiste por alguna recomendación de algún amigo o colega del trabajo, porque sabe que allí te sentirás a gusto o porque disfrutó bocado a bocado un plato que sabe que es para ti. Te

acompaña un mesero impecablemente vestido de camisa blanca y pantalón negro y lo primero que te ofrece es agua con o sin gas. Una pregunta bastante sencilla de responder, sin ningún estrés cerca. Junto con el menú gastronómico también llega ella, la que te mira de reojo porque sabe que aunque al final todo es mucho más sencillo de lo que aparenta. Ella, la carta de vinos, descansa a un lado de la mesa contemplándote en silencio, quietecita, sabiendo que tarde o temprano tus ojos irremediablemente descansarán en cada centímetro de su cuerpo. hasta tu mesa y te sienta un mesero con camisa blanca impecable y moño negro. Ordenas una brandada de bacalao para ti y una langosta con mantequilla para tu amigo. Las mirada del mesero se fija en ella, que sigue ahí a tu lado, ya casi sin que recuerdes su presencia. "¿Quieren acompañar los platos con vino?

Y con esa simple pregunta, empiezas casi a sudar porque sabes que ahí es donde empieza tu problema.



Vale aclarar que pedir un vino en un restaurante puede ser la cosa más fácil del mundo o la aventura más complicada que tengas que vivir. Muchas veces, es cierto, las cartas de vino no están armadas de la forma más amigable y sencilla para los simples

mortales que queremos tomar vino, pero no recordamos de memoria variedades de vino, denominaciones de origen y menos que menos sabemos cuál es el estilo de cada vino que ella nos puede ofrecer. Por eso la catarata de nombres de bodegas, enólogos, años de cosechas y precios, pueden desorientar más que colaborar con nuestra elección del vino. Es cierto que hay cartas de vino que presentan sus etiquetas separadas por estilos, agregando genéricamente algunas características que nos podrán ayudar en el momento de estar a solas con ella. Otras hasta traen propuestas de maridaje con los platos de la carta, esas con las que muchas veces nos salvan las papas del fuego. Pero, claro, también están esas cartas que solo buscan presumir y están armadas para que solo los expertos puedan descifrarla. Y si para disfrutar tenemos que precisar contraseñas y llaves de pasadizos secretos, estamos en un problema.



Si sos de los que llegan a este tipo de encrucijada más veces de las que te gustaría, seguramente que alguno de estos consejos te aliviarán tu encuentro con ella.

Vamos a lo más sencillo, preguntar si el restaurante cuenta con sommelier, ya que la presencia del experto en vinos a tu lado será como una especie de psicólogo de tu noche enogastronómica que te asesorará para que bebas el vino que vaya mejor para tu plato. Y ¡fuera prejuicios! Que los sommeliers aconsejan en base a tus preferencias y, sobre todo, a tu bolsillo. Es decir que las dos preguntas que deberían llegan de la mano son: ¿qué estilo de vinos disfrutas? junto con ¿qué etiquetas o vinos sueles tomar? Con esta última pregunta, el sommelier sabrá cuál es tu presupuesto habitual en vino, sin hacerlo demasiado obvio o grosero frente a tu partenaire.

Sé que muchas veces si uno está en una reunión de trabajo o por qué no en una cita uno quiere dar una gran impresión frente a la otra persona, pero si uno realmente se siente desorientado frente a la carta de vinos, siempre es mejor pedir ayuda que pasar un mal momento. Nada más impresionante que admitir que uno desconoce y tener la humildad de preguntar.



Si no hay sommelier seguramente el mesero será de gran ayuda y te dará buenas recomendaciones. Y si la mala racha te toca ese día y justo el mesero que sabe de vinos faltó al trabajo puedes elegir descartando posibilidades. Entonces, en este caso ambas elecciones tenían como protagonista pescado o marisco, por lo que podemos pensar en una copa de vino con un tinto bien ligero (podría ser un Pinot Noir) o podemos abrir el abanico del mundo de los vinos blancos.

Otro camino es armar maridajes por estilo de cocina y región, puedes unir productos por su zona de producción ya que los maridajes regionales son infalibles. Si estás con antojo de un pulpo a la gallega sin dudas una compañía ideal es un Rías Baixas. Ese tipo de maridaje será de fácil resolución y te aseguro que te sentirás cómodo con la elección.

Y por último recuerda siempre que vino y comida antes de ser maridaje, son placer. Que nada ni nadie te robe ese placer inmenso de sentir ese bocado en tu boca acompañado por el oleaje del vino.