vinetur

Vinos de grifo, vinos de la bodega a la copa

Los vinos tirados, draft wine o vinos de grifo están cada vez más presentes en bares y restaurantes de distintas latitudes del mundo. Democratizan el vino por copa y se acercan a los consumidores más jóvenes.

viernes 14 de agosto de 2020

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Muchos dirán que no es algo nuevo esto de encontrar grifos con vino de distintos colores, ya que desde hace unos 10 años empezaron a aparecer en Estados Unidos los wine on tap o vinos directamente de los barriles. Claro, que quizá la mayoría pueda estar más familiarizada con las cañas en los bares que con los vinos de grifo. De hecho, el término draft wine es tomado del mundo cervecero por el mundo del vino, que lo adoptó para denominar al vino tirado o de grifo.

Entonces, ¿de qué hablamos cuando hablamos de vinos de grifo? Son un nuevo estilo de vino que nos da la posibilidad de sentir el vino como si estuviéramos en la bodega disfrutándolo directamente de una pileta o de un tanque de elaboración. Es la forma de acercar una copa de vino casi de la bodega al brindis con amigos. Por eso estos vinos -en muchas ocasiones- no son filtrados ni clarificados, son la expresión más natural del vino.

¿Cómo es el sistema de los vinos de grifo?

El vino viaja desde de un pequeño tanque de acero inoxidable (que conserva al producto en un ambiente inertizado, es decir, en ausencia de oxígeno), luego hace una escala en una serpentina refrigerante y después llega a nuestras copas en una especie de chapuzón que lo "tira" o lo sirve para que lo disfrutemos directamente desde el grifo. Técnicamente es extraído con nitrógeno así el vino no se echa a perder si el barril queda, incluso, casi vacío.

Este sistema además garantiza una conservación ideal del vino, ya que una vez abierto o "pinchado" –como se le dice a la apertura del barril–, el vino dura como mínimo tres meses y -sin abrir- más de dos años.

A diferencia con la cerveza tirada (que tiene más desperdicio en el servicio de cada copa), cada vez que se sirve un draft wine solo se debe desechar al inicio del día las primeras gotas de vino. Además, no se precisa hacer fuerza, ni se necesita ningún elemento para la apertura o descorche del vino ya que se sirve directamente desde el grifo. Otra gran ventaja para el personal gastronómico es que no se requiere una capacitación para el servicio, es decir, lo puede realizar cualquier integrante del staff (lo que sí sucede muchas veces con la cerveza ya que el arte de la espuma necesita un

tiempo mínimo de entrenamiento o conocimiento del servicio).



Además, este sistema ofrece algunos beneficios a los consumidores, ya que les ofrece la posibilidad de disfrutar un vino por copa con la máxima calidad. Ya que el vino se sirve directamente desde el tanque, lo que garantiza un perfecto estado del producto. Con el draft wine cada copa nos acerca a vivir la experiencia de disfrutar un vino como si el mismísimo enólogo nos sirviera directamente desde el tanque de la bodega. Otra ventaja es que podemos ver con nuestros propios ojos el vino salir del grifo totalmente aislado del oxígeno (lo que conlleva a una oxidación del producto que afecta el color, el aroma y el sabor del vino), lo que muchas veces no puede garantizar el sistema tradicional del servicio del vino por copa (directamente de la botella), ya que en general no tenemos conocimiento de la fecha de apertura de la botella y, otras veces, las copas llegan servidas a la mesa sin que podamos ver de qué botella ha sido servido el vino.

Una última ventaja, es es que los vinos de grifo son sustentables ya que este servicio directo de la bodega a la copa minimiza los desperdicios, prolonga la conservación del vino por más tiempo y no requiere insumos como botellas, cápsulas, corchos o

etiquetas para el envasado del producto.

¿Cómo apreciar organolépticamente este estilo de vinos?

En pos de conservar la expresión natural del vino, muchas veces este estilo de vinos deja de lado filtraciones o clarificaciones; por lo que, los draft wines pueden llegar a presentar a la vista cierta falta de limpidez y brillantez. Esto no quiere decir que el vino tenga algún tipo de defecto, sino todo lo contrario: se muestran al natural, sin aditivos ni correcciones que se suelen utilizar antes de embotellar los vinos.

En cuanto a la nariz de los vinos, este estilo muchas veces no busca demasiada complejidad aromática y, hasta muchas veces, los draft wines están pensados para no ser los protagonistas y centro de nuestra conversación. Este estilo de vino es el compañero ideal de una tarde o noche donde tengamos ganas de simplemente disfrutar una copa de vino con amigos. Muchos productores -que se lanzaron a la comercialización de este estilo de vinos- aseguran que cuando pensaron en sumarse a la oleada de los vinos de grifo -que cada vez tienen más presencia no solo en España sino en el mundo entero- lo primero que buscan es que los consumidores disfruten del momento, sin tanta complicación técnica que muchas veces desde la industria del vino marean a quienes solo buscan beber vino de un modo simple y sin tantas vueltas.

En boca, en general, los draft wines son vinos frescos y frutales, ideales para disfrutar al aire libre. Son super fáciles de tomar, más ligeros y menos alcohólicos (suelen tener entre 12º y 13º). Algunas veces hasta pueden regalarnos una pequeña aguja que nos dará la sensación de cosquilleo por la presencia de pequeñas burbujas que serán las encargadas de darnos toda la frescura en el paladar. Esa burbuja a menudo es buscada por los viñateros para subrayar justamente la sensación de frescura. Para conservar y potenciar esta chispa los draft wines, en general, tienen muy poca crianza en madera, así la fruta explota a cada sorbo en el paladar.



Por último, si tenemos que hablar de temperaturas de servicio, los vinos de grifo idealmente se deben servir entre unos 5º/11ºC. En este estilo de vinos muchas veces no es necesaria una diferenciación de temperatura de servicio entre vinos blancos, tintos o espumantes. Todos deben ser servidos a bajas temperaturas para potenciar sus cualidades de frescura en la boca.

Esta democratización -que de alguna forma impulsan los viñadores que se deciden a comercializar sus vinos desde los grifos- nos dan la posibilidad de disfrutar vinos sin etiquetas, ni marcas, ni denominaciones de origen, ni puntos, ni premios. Son de alguna forma vinos desnudos de preconceptos pero vestidos para la ocasión de resaltar, sobre todo, las cualidades de cada uva que forman parte del alma de cada vino.