vinetur

# Vinos y temperatura de consumo ideal

miércoles 17 de marzo de 2021

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

Anécdota real que me ha sucedido hace pocos días. (ejemplo extrapolable)




Hay detalles y circunstancia que mejoran la calidad de muchos productos y otros detalles y circunstancias que los convierten en vulgares o malos.

En el caso del vino, si lo tomamos a su temperatura ideal podemos disfrutar de todo su buqué y su sabor. Si un buen vino lo tomamos demasiado frio o demasiado caliente dejamos de disfrutar y apreciar todo su aroma, su sabor y esas lindezas con las que deleita todos nuestros sentidos.

Como ya es bien sabido por algunos profesionales y algunos aficionados –menos de los que pensamos de unos y de otros- cada tipo de vino tiene su temperatura ideal de consumo.

Y voy a mi anécdota en la que pude aprecia cómo los camareros –supuestamente profesionales- desprecian a los clientes por acción o por desconocimiento. El lugar: un establecimiento especializado en cochinillo asado en el que el plato cuesta prácticamente lo mismo que en el restaurante de Segovia famoso en este misma especialidad y de fama universal, si el que está casi bajo el acueducto. ***Nos sirvieron con el gorrinito y un buen vino tinto de reserva que estaba a 8 ºC.*** Yo sin darle mayor importancia al tema –yo no era el anfitrión- se lo hice notar discretamente al camarero y su respuesta fue "a algunos clientes les gusta frio". Ojo, no vayan uds a pensar que cambió la botella...

Y yo para no llamar la atención solo me imaginé al descarado camarero poniéndome un gin-tonic caliente o una cerveza del tiempo en verano cuando "lorenzo" calienta a 40ºC. o ese mismo buen reserva con unos hielitos y un poquito de gaseosa (porque un día un cliente se lo pidió así...).

En algunos restaurantes "es obligado" que si vas a comer, solo debes de ir "a comer". Parece que no saben que las comidas de familiares y amigos no son solo para alimentarse. Una comida de amigos, familiares, negocios... es mucho más que alimentarse, eso lo hacemos en casa todos los días. Una comida en un buen ambiente familiar, social, empresarial siempre debe de estar acompañada de un buen vino –tan importante o más que los alimentos-. Un buen vino (eso si, a su temperatura por favor) despierta " las lenguas muertas" de muchas personas y hace que la comida sea más placentera en todos los sentidos y hasta te sienta todo mucho mejor.

"***...lo que hace un buen vino y sobre todo tomado a su temperatura***"

***www.termometrosparavinos.com***