vinetur

Poca cultura de vino

jueves 6 de mayo de 2021

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

Vinos tintos (de un nivel medio para arriba).

¿Frios, del tiempo, a su temperatura?

Es curioso, la poca cultura del vino que tenemos que lleva a los camareros, camareras, camareres... y otros sirvevinos a preguntarte cuando le has pedido un vino tinto como los de la cabecera de este post: ¿frio?.

Y sin contestar nada miro al camarero y se da cuenta de que algo no va bien y se adelanta a comentarme –para que quede constancia- "es que a muchos clientes les gusta el vino frio".

Damos por cierto que casi todos los vinos de un cierto nivel ya indican en la etiqueta la temperatura recomendada de consumo. Esa temperatura a la que -como se dice ahora- los vinos lo dan todo.

Esto me acaba de suceder hace muy pocos días en una cafetería-restaurante donde tienen una muy buena selección de vinos. No se limitan a los de casi siempre: riojas y riberas sino que añaden buenos vinos de León, de Cataluña, de La Mancha, de Galicia, de Extremadura, de Andalucía, de Jumilla... Esta selección la han hecho los dueños del establecimiento probando los vinos previamente. Los suelen acompañar de unas buenas tapas y además cuidan el precio y también la presentación.



"La viña del Señor es como es": y -oh casualidad- en el bar de al lado los dueños, camareros de toda la vida, nunca han tomado una copa de vino, ni para catarlo. A dónde vas a ir a tomar un vinito?

Y es que en este Madrid de los "tabernarios" por lógica tiene que haber de todo. Siempre recordaré a mi amigo Antonio del Rincón de San Marcelo. A él nadie le preguntaba ¿frio?. Antonio tenía la buena costumbre de que cuando le pedías una ración de lomo –o de otra de sus especialidades- él elegía el vino y no solo lo elegía sino que tras abrir la botella él era el primero en probarlo.

Así trataba Antonio a sus amigos...

¡Que tiempos, qué costumbres, que amigos...! Si acudías al mesón de Antonio (rip) con algún cliente, familiar, amigo que no conocían a Antonio y sus costumbres siempre alucinaban y te preguntaban. Pero siempre se llevaban un gran recuerdo. Este era Antonio Galán y sus especialidades con las que nadie le "mojaba la oreja" en el sector: Vino, queso, jamón, lomo, pulpo a la gallega...

Salud !!