vinetur

Tinto de verano: variaciones sobre un mismo producto/coctel/combinado

martes 13 de julio de 2021

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

Aquí si que podríamos decir que "cada maestrillo tiene su librillo".

A partir de "vino+gaseosa" todo vale.



Lo que si es cierto que se está imponiendo de un tiempo para acá la formula "vino, más limón, más un chorrito de vermú y una rajita de limón en un vaso lleno de cubitos de hielo".

Las variaciones más de moda en este momento son cambiar el limón por soda o bien por sifón o por agua con gas o por la gaseosa de toda la vida.

La presentación y la cantidad tienen mucho que ver con el precio.

También tiene mucho que ver con el precio el aperitivo que te acompañan al coctel más barato del mercado.

No hay que olvidar los tintos de verano que ya vienen embotellados y que también tienen su mercado.

¿Mejor o peor vino?.

¿Tipo de vino?.

¿Limón, gaseosa, sifón...?

¿Podemos sofisticar el producto? Todos hacemos el mejor tinto de verano.

Hoy es muy fácil buscar recetas para hacer un "tinto de verano" delicioso. Todo es ponerse, así de fácil.

Pero cada camarero de este país España se luce poniendo su "toque", su "gracia" y casi siempre aciertan.

En este combinado la temperatura la ponen los hielos que son más que la propia bebida, no necesitamos un termómetro (www.termometrosparavinos.com) como en el resto de los vinos, sobre todo en verano.