vinetur

¿Rioja o Ribera?

martes 11 de enero de 2022

ESCRITO POR PALMIRA RÍOS



Uva, Denominación de Origen, tipo de crianza, añada, envejecimiento, estilo de vino, ... **son demasiados los factores** que determinan un vino. Variables que, en la cabeza de un consumidor son en muchos casos desconocidas, o mejor dicho, desconocido el efecto que estás tienen sobre la bebida que van a consumir.

Además, esto se une a ese aura de sofisticación que emana del mundo del vino, así como en algunos casos (me temo) la soberbia por parte de algunos sobre lo que es o no “un buen vino”. El resultado es que la persona que solo quiere disfrutar de un vino,

y que probablemente disfrutaría y más, conociendo las muchas posibilidades que ofrece esta maravillosa bebida, queda **completamente abrumado por este escenario**, paralizado.

Así, el cliente prefiere quedarse en su zona de confort para no complicarse, limitándose de este modo a responder a la clásica (y discúlpenme pero dramática) pregunta que tenemos que escuchar al pedir una copa de vino en la mayoría de bares y restaurantes de este país: **¿Rioja o Ribera? ¿Verdejo o Albariño?**

Esto es lo que hay para el que disfruta del vino. No deja de ser anecdótico además que en el caso del tinto suele ofrecerse una DO y en el del blanco una uva, y a veces se mezcla DO con uva ¿Ribeiro o Verdejo? ¿Rueda o Albariño?

Cuando además uno se despunta con la respuesta de, "depende del Rioja y depende del Ribera", el panorama puede ser peor, pues la persona que atiende, en muchas ocasiones, ni sabe exactamente lo que está sirviendo. Y ojo, esto es como un círculo vicioso, no sabe porque el cliente no exige más información, y el cliente no exige más información porque se pierde en este mundo y hay que comprender a todos porque es lógico. Y eso es triste, triste para el consumidor, triste para el local y triste para este maravilloso sector. Es **una bebida para disfrutar**, y gran parte de ese disfrute debería ser conocer la cantidad de variables que nos ofrece, no para limitarnos a un estilo porque es el que nos ofrecen y no nos atrevemos a ir más allá.

Más referencias de vinos por copas

Obviamente esto es una generalización, vaya por delante que cada vez más locales se ponen las pilas en esto de ofrecer variedad de vinos por copas. Y es muy irónico porque no son pocos los amantes del vino español que no solo lo defienden a capa y espada, sino que consideran que no hay mejor vino que el español (esto abre otro melón que en este artículo no procede) y sin embargo no parece que se quiera escapar de las fauces de esta rutina de beber lo mismo. O dicho con más cariño, es una pena que no podamos conocer más vinos, como mínimo de esta tierra, que los hay, y maravillosos. Más variedades de uvas, más zonas vitivinícolas, más estilos, es un mundo infinito y en este país de tradición vinícola **solo nos ofrecen dos opciones al pedir una copa**.

La primera vez que fuí a un restaurante en EE.UU. quedé fascinada por la variedad de referencias por copas que ofrecían. Lo primero que pensé es, ¿por qué no hacemos esto en España?

Locales por ejemplo como **Angelita o La Caníbal** en Madrid, manejan con maestría esto, pero ¿no debería ser algo necesario en más bares y restaurantes?

Se entiende que no es fácil conducir una carta con 30 referencias de vinos por copas, no se le pide tanto por ejemplo a un bar, pero al menos **un mínimo que conceda al cliente variedad** de origen, estilo y uva; que se den a conocer pequeños productores al igual que grandes, permitiendo así al consumidor que también pruebe poco a poco cosas nuevas, pues solo así se aprende a escoger lo que a uno le gusta, se entrena el paladar y sobre todo se disfruta de nuestro querido vino sin limitaciones.