vinetur

7 consejos para el servicio del vino en restaurantes

viernes 13 de mayo de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



En un restaurante, resulta fundamental saber **cómo servir el vino** correctamente para que la cata sea memorable. La presentación y la atmósfera creada para la ocasión influyen sensorialmente en la percepción global a la hora de **degustar el vino**. Por ello, se cuida cada gesto. En este post descubrimos cómo lo hacen los profesionales.

¿Por qué tienes que servir el vino con criterio?

El momento de servir el vino en la mesa de un restaurante debe traducirse en **todo un ritual**. Nada debe dejarse al azar. Para ello, existe un protocolo que aúna la cultura del vino con el respeto a la elaboración de este.

No estamos ante el último eslabón de una cadena que se inicia en los viñedos. De hecho, este paso final se dota de la misma importancia que los anteriores. Al fin y al cabo, es la culminación de un proceso que **merece su propia puesta en escena** por todo lo alto.

El responsable del establecimiento de restauración o, en su caso, el sumiller será quien asesore a los comensales. Para ello, presentará la elección final ofreciendo los principales detalles: su nombre, la bodega, la añada, la procedencia geográfica, etc.

¿Cómo servir el vino en los establecimientos de restauración?



Ofrecer un óptimo **servicio en restaurantes** es clave, sobre todo, cuando se trata de servir el vino. La importancia de su liturgia se traduce en una serie de pasos con los que profesionales aseguran el éxito de la cata de la que disfrutaremos como clientes.

1. La elección de la copa idónea

Transparentes y con tallo. Así son las copas que se ponen sobre la mesa para servirnos el vino elegido. No existe un modelo estándar, sino diferentes propuestas en cuanto a dimensiones y volumen, según sea la elección que realice el cliente. A fin de cuentas, no es lo mismo un tinto que un rosado o un espumoso, entre otros. También

se comprueba si la región a la que corresponde la bodega dispone de su propio diseño. En ese caso, será el que nos presenten.

2. El momento perfecto para servirlo

Las distintas creaciones vinícolas se sirven **antes de que llegue a la mesa cada uno de los platos** que conforman el menú. De esta manera, los comensales dispondrán del tiempo suficiente para apreciar sus características. Desde el color hasta su aroma, sin olvidar el gusto, el retrogusto, etc.

3. La temperatura ideal

A la hora de servir el vino, lo cierto es que no existe una **temperatura perfecta**, ya que dependerá de la elección por la que nos hayamos decantado. Por lo general, los dulces y cavas deben rondar los ocho grados centígrados, los blancos de dos a cuatro grados más y los tintos frescos requieren entre 12 y 15 grados. El resto de tintos, como los más potentes y los de autor, precisan de entre 16 y 18 grados.

4. Una presentación a la medida

El momento de llevar el vino a la mesa responde a una serie de reglas. No basta con presentar la botella, refiriéndose a su cosecha, la denominación de origen y el resto de detalles de interés. Es necesario que se transporte **siempre sin abrir y dentro del recipiente** adecuado. Concretamente, los tintos requieren de una cesta en la que permanezca recta. Por su parte, los blancos y los espumosos precisan de un balde provisto de hielo y agua.

5. La apertura de la botella, todo un arte



A la hora de abrir la botella, los profesionales deben **seguir estos pasos**:

1. La botella debe permanecer siempre en la mesa en posición vertical. Nunca se abre una botella en el aire. Una de las manos debe sujetar siempre la botella firmemente.

2. Cortar la cápsula con ayuda de un pequeño cuchillo, con el que se realiza una incisión bajo el anillo del cuello.

3. Retirar la protección que recubre esta parte.

4. Recurrir a un sacacorchos para completar la apertura. La apertura debe realizarse despacio y sin ruidos. El sacacorchos no debe atravesar el corcho completamente

5. Limpiar la boca de la botella con una servilleta blanca y limpia.

6. El modo de servir a cada comensal

Una vez abierta la botella, es el momento de servir su contenido. Para ello, **el camarero se colocará a nuestra derecha**, con el cuidado de no apoyar la boca de la botella en la copa. Para evitar que caigan gotas y salpiquen la mesa, sujetará la botella por la parte inferior, pero sin cubrir la etiqueta. Al finalizar, la girará para que cualquier gota caiga en su interior.

7. La cantidad más recomendable para degustar el vino

Si se trata de tintos y rosados, los camareros se limitarán a servir la mitad de la copa. En el caso de los blancos, la medida ideal será de dos tercios. Por su parte, los blancos jóvenes únicamente precisarán de un tercio.

En conclusión, si lo que queremos es disfrutar de una botella de vino como merece, esta no se puede llevar a la mesa sin más. Para ello, hay que **cuidar este momento** para que nos ayude a apreciar todos sus matices. Ahora que ya sabemos **cómo servir el vino** del modo más conveniente, solo queda seguir estas recomendaciones en nuestro hogar. Así, emularemos a los profesionales y convertiremos el placer de degustarlo en una experiencia mágica.