vinetur

Vinos y chapuzas

lunes 4 de julio de 2022

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

El despachavinos de turno te pregunta cuando le acabas de pedir un buen vino tinto: ¿frio o del tiempo? Mi respuesta fué "del tiempo". La solución del despachavinos fué: mitad de frio + mitad de caliente, ¡guau!.

En lo que va de verano he visto esta solución en varios lugares. Una costumbre que parece que se está poniendo de moda y que ***¡maldita sea el inventito y el inventor!.***

Y es que se quedan tan panchos los despachadores de vino; los viejos, los jovenes, los chinos, los latinos y los hispanos...

Ahora que estamos en verano y el calor aprieta en Madrid tambien tiene guasa la preguntita ¿frio o del tiempo? para un buen vino tinto. Lo quiero a su temperatura le digo al tronchavinos de turno -que son los más- y te prepara la mezcla. Esto cuando no te coge un vino frio a rabiar y te lo mezcla con el de otra botella que lleva abierta varios días y el vino está oxidado. ¡Que no exagero!

Pero es fácil de entender, para camarero vale todo el mundo: con o sin bachiller, con o sin sexo ni profesión, con o sin cerebro, chinos, latinos, africanos, hispanos y de otros lares sin catalogar... Todos estos últimos sujetos activos tienen pase porque todos necesitamos comer y de camarero se gana bien la vida: solo hay que tener un poco de simpatía y un poco de buen look si de feminas o mediomensionistas se trata.



Pero lo que no tiene pase, eso no, es que esta mezcla, la mencionada más arriba te la haga un "profesional" que lleva toda la vida tras la barra de un bar. Y si por una de esas casualidades tienes confianza con el sujeto de marras -el profesional- porque el café con churros te lo pone bien y le preguntas algo referido al tema, te mira de arriba a abajo como diciendo ¿y este de qué va?

Vivir para ver que no para beber un buen tinto en esto lugares.

Por otra parte no le digas a las DO o a las DOP o a las bodegas que informen un poco a los despachavinos. Estos profesionales de la elaboración y distribución del vino parece que no se enteran de que su producto se castiga en vez de cuidarse en los puntos de venta más populares de nuestra piel de toro.

Afortunadamente tambien existen las excepciones, lugares donde se cuida el vino como este merece. Vinos que tambien están en manos de profesionales de procedencia latina y de allende los mares. Profesionales a los que se prepara adecuadamente para que sepan cómo servir un vino -nadie nacimos sabiendolo todo- y lo más importante: ¡a qué temperatura!. ***Del tiempo NO, a su temperatura.***

Desterremos de la terminología del vino "del tiempo" (a no ser que estemos en una de esa bodegas subterraneas familiares en las que siempre tienes una buena temperatura para disfrutar de un buen vino tinto).