vinetur

El vino, el bar y el día a día

sábado 29 de octubre de 2022

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

No sabe y no quiere aprender.
No sabe y nadie le enseña.

En una mega urbe como Madrid te puedes encontrar de todo.
El que mejor sirve el vino y a precio razonable y el caso contrario: el que peor te sirve el vino y caro o muy caro.
Pero claro el mercado dicta sus normas: si vendes poco necesitas vender caro para vivir; como es el caso de un tabernero que de un día para otro te sube el famoso "botijo*" un 13,5% y además ni siquiera te avisa. Encima se cachondea, te lo llevo cobrando así cuatro días y no te has "coscao*".
Todo ello va acompañado generalmente de otra circunstancia: el que más caro vende es el que peores aperitivos regala a sus clientes.
Estas circunstancias y otras muchas más se dan a diario en el Madrid de hoy, víspera de los festivos de los Santos y los Difuntos.
Sirva como ejemplo ilustrativo el siguiente caso que me ha ocurrido hace unos días. Invité a un par de amigos a tomar unos vinos para disfrutar de un rato de conversación y para ponernos al día. Nos fuimos a un bar que nos caía de paso. Pedí unos riojas -el rioja que tienen es un buen producto, calidad-precio- y debía de merecer la pena. Mi sorpresa fue que el camarero tomó en su mano una botella abierta hacía 8 o 10 días con un 10% de contenido y de ahí se disponía a servirnos. Interrumpí su intento y le pregunté si no tenía otra botella, me respondió que si y nos sacó otra en las mismas circunstancias que la anterior. Volví a interrumpir su intento de servirnos y me confesó que si, que esas botellas llevaban abiertas ese tiempo pero que la jefa, dueña, su hermana le tenía prohibido abrir otra botella hasta que se agotasen esas... El muchacho no sabe más pues ¿que vamos a hacer?. Pues lo que hicimos, irnos a otro

lugar donde sepan un poco como cuidar y servir el vino.

Recuerdo una vez que me pasó algo parecido en un bar de Huertas y el camarero retiró las copas, vacíó la botella en el fregadero y nos abrió una nueva botella en perfecto estado. Lo mismito la reacción del buen profesional de Huertas que el de la respuesta "mi jefa me ha dicho que hay que apurar hasta la última gota de la botella".

Creo que esta pregunta ya la he formulado alguna vez más en este medio: ¿no se dará cuenta alguna bodega o DO o DOP u otras instancias de que hay que educar un poco al personal que sirve el vino? Una buena educación siempre conlleva resultados positivos para todos.

by: www.termometrosparavinos.com

"botijo*"= un botellín o quinto en madrileño castizo

"coscao*"= no te has enterado en vallecano


No Sabe Más
y No Quiere Aprender
No Sabe
y Nadie le Enseña