vinetur

Los 5 aliados de todo sommelier

Hay algunas herramientas que son fundamentales no sólo para facilitar la laborar de todo sommelier, sino que algunas de ellas son realmente imprescindibles

martes 13 de junio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En el fascinante mundo de la enología, el sommelier desempeña un papel crucial como guía y conocedor de los vinos. Su habilidad para apreciar los matices, reconocer las características únicas y sugerir las combinaciones perfectas es fundamental para brindar una experiencia memorable a los amantes del vino. Sin embargo, detrás de

este arte hay herramientas indispensables que todo sommelier debe tener a su disposición. A continuación, presentamos los cinco aliados que no pueden faltar en la vida de un sommelier:

1. Sacacorchos

Para poder realizar un descorche rápido, ágil y prolijo el sacacorchos es la herramienta básica con la que todo sommelier debe contar. Más allá de la diversidad de diseños, colores y tamaños, la calidad del espiral es lo que marcará la mayor diferencia ya que este tendrá la gran misión de extraer el corcho entero.

Para las aperturas diarias realmente no hay mejor aliado que el sacacorchos de dos tiempos, o Parrot, ya que la doble articulación de la palanca será la que garantizará una perfecta extracción del corcho de forma vertical. Además al ser pequeño, se puede llevar discretamente en un bolsillo en el momento del servicio y ser utilizado cuando se lo necesite.

Si en la cava habemus vinos añejos será inevitable invitar al sacacorchos de láminas, ya que muchas veces este tipo de tapones debido al paso del tiempo no soportan la perforación de ningún espiral, por más que sean de la mejor calidad. Es cierto que el sacacorchos de láminas a primera vista puede llegar a asustar y uno quizá no se imagina cómo se debe realizar la apertura de este tipo de botellas con esta herramienta que no es tan habitual para muchos y que encima suelen tener una carga emocional y presupuestaria a sus espaldas según el vino en cuestión. Pero lo cierto es que con un poco de práctica ¡es realmente fácil y no hay margen de error! Ya que ambas láminas deben ser insertadas en el cuello de la botella, dejando el corcho en el medio. Para lograr el objetivo se recomienda mover lentamente en un continuo vaivén las láminas hacia abajo de forma que abracen el corcho en su totalidad. Recién ahí, se deberá realizar el camino inverso hacia afuera y gracias a la presión ejercida por las láminas el corcho irá siendo expulsado hacia afuera por más que esté seco o roto. ¡Eso sí, si está muy deteriorado hay que tener especial cuidado al final del recorrido para que ninguna partícula de corcho caiga dentro del cuello de la botella!

2. Tenaza removedora

La apertura de vinos espumosos no requiere ningún arte en especial, pero es necesario subrayar que el sommelier deberá realizar la apertura de la forma más silenciosa y desapercibida posible. Así que por favor olviden esos conciertos de plops y de corchos voladores que muchas veces nos enseñan en películas o competencias deportivas ya que más allá que van en contra de los principios del servicio, realmente implican un verdadero peligro debido a la enorme presión que ejercen las burbujas dentro de las botellas. Por eso si tenemos una botella con un corcho excesivamente pegado o encajado en el pico de la botella correremos el riesgo de que el tapón salte por sorpresa, entonces la tenaza removedora será fundamental para ayudar en el servicio.

3. Decantador

Este codiciado botellón tiene dos funciones totalmente distintas dependiendo lo que necesite el vino que se servirá. Por un lado, suele utilizarse para airear vinos. Por lo que el decantador deberá poseer una capacidad mayor a la de la botella que necesitemos airear, así la relación vino-aire hará que el vino trasvasado se abra y exprese en menor tiempo. Hay algunos decantadores que son para las botellas estándar de 750ml, pero hay otros más grandes por si tenemos una botella mágnum e incluso más pequeños; que más allá de la aireación se suelen utilizar para presentar las medidas de vino por copa.

También el decantador será necesario si queremos decantar, es decir, separar las partículas sólidas del vino. En ese caso, además del decantador deberemos contar con la canasta que será la que nos ayudará a mantener la posición horizontal de estiba del vino que vamos a llevarle al comensal a la mesa. Así evitando los cambios de posición, ayudaremos a que la dispersión de los sedimentos sea mínima y la decantación sea exitosa.

4. Copa de cata

Es cierto que en algunas partes del mundo, los sommeliers aún no degustan los vinos antes que los comensales para chequear la perfecta sanidad y calidad del vino. Pero en los sitios en los que los sommeliers tienen esa tarea vital la copa de cata es fundamental. Así con ese simple acto de degustación el comensal puede relajar en ese momento confeso de estrés que muchos viven cuando les preguntan "¿quién va a degustar el vino?". Ya que algunas veces los comensales no saben qué deben hacer, ni cómo detectar si el vino se encuentra bien o no y el sommelier con su copa de cata saldrá al rescate para en pocos segundos analizar el vino y en caso de que esté correcto proceder al servicio del mismo.

5. Tenaza de degüello

Si tenemos en carta viejos Oporto o queremos sumar un poco de show al servicio del espumoso podemos utilizar la tenaza de degüello para decapitar la botella cortando de forma limpia y segura el cuello. Todo este espectáculo del degüello en la mesa será algo llamativo pero requiere práctica, tiempo y cuidado ya que la tenaza debe estar al rojo vivo para cumplir su misión. Así que actualmente está cayendo en desuso por ser poco funcional y un tanto peligrosa.