vinetur

Elevar las cenas de empresa con vino: conceptos y prácticas innovadores

Eleve el nivel de su reunión de empresa con estos innovadores conceptos vinícolas

jueves 29 de junio de 2023



De ser un mero acompañamiento de las comidas, el vino ha evolucionado hasta convertirse en una piedra angular de nuestra gastronomía y nuestro tiempo de ocio. A medida que aumenta la calidad de las bodegas, el vino ha encontrado un lugar destacado en las reuniones sociales. No es de extrañar, pues, que integrar el vino en las cenas de empresa sea una de las mejores ideas que se pueden tener. Pero el uso del vino va mucho más allá de simplemente elegir un par de botellas y servirlas con aperitivos y platos principales. Una comida de empresa puede transformarse en una experiencia sin igual con la ayuda de esta tentadora bebida, si se hace con moderación y responsabilidad.

Desentrañar el enigma del vino: de aficionado a aficionado

Un gran número de personas disfruta de vez en cuando con una buena botella de vino. Sin embargo, la proporción de individuos que realmente comprenden los matices de la cata de vinos, los tipos de uva y los procesos de fabricación es comparativamente pequeña. Esta curiosidad por aprender más para mejorar la experiencia de beber vino ha popularizado los eventos de cata para aficionados. Los expertos que dirigen estos eventos combinan elementos lúdicos y educativos, garantizando que el objetivo principal sea disfrutar mientras se aprende.

Armonizar sabores: el arte del maridaje de vinos

Hace sólo unos años, los extensos maridajes que permitían cambiar de vino con casi todos los platos eran exclusivos de los restaurantes gastronómicos. Ahora, muchos establecimientos de restauración, incluidos los que ofrecen comidas de empresa, cuentan con personal formado para crear maridajes excepcionales con cada plato. Sin duda, una comida aumenta la satisfacción cuando cada plato va acompañado de un vino tinto, espumoso o blanco que complementa impecablemente los sabores que se van a degustar.

Maridajes pioneros: el auge del contra-maridaje

Partiendo del concepto de maridaje, ha surgido el contra-maridaje para asombrar aún más a los comensales deseosos de disfrutar del buen beber. Mientras que el enfoque convencional pretende seleccionar vinos que mantengan un equilibrio con el plato, el contra-maridaje hace exactamente lo contrario. Aboga por vinos que contrasten con los sabores del plato, llevando al paladar a dimensiones inexploradas. Un ejemplo clásico es la selección de vinos dulces para tomar con quesos azules muy ácidos, una combinación que siempre sorprende.

El vino como muestra de agradecimiento

Las comidas de empresa suelen coincidir con ocasiones especiales, como la Navidad. A muchos ejecutivos les gusta mostrar su agradecimiento a sus equipos en estas fechas. En estos casos, regalar vino es una idea excepcional. Elegir un par de botellas únicas, con diferentes notas de cata que sorprendan al consumidor, es una forma perfecta de hacer que el equipo se sienta apreciado.

Llevar las cenas de empresa a los viñedos

Un concepto interesante es elegir un viñedo y una bodega para celebrar la reunión de empresa. Muchas empresas vinícolas ofrecen ahora esta experiencia, que permite visitar la plantación, la maquinaria de extracción, las bodegas e incluso una cata in situ con los enólogos de la bodega. Salir de la ciudad para pasar un día en el campo, aprender sobre vinos y culminar el plan con un almuerzo que eleve las expectativas gastronómicas, es una agradable aventura.

El vino es una bebida indispensable en la gastronomía mediterránea. En los últimos años, se ha producido un auge tanto de productores como de consumidores que desean aprender más sobre el proceso de producción y mejorar su experiencia de consumo. Incorporar el vino a las ideas para cenas de empresa puede ser la clave de una reunión exitosa y memorable, sobre todo si se utilizan algunos de estos conceptos innovadores, que han demostrado su eficacia en numerosas ocasiones.