

EL SERVICIO DEL VINO - © JUAN JOSÉ OTAMENDI

I.- SU IMPORTANCIA

La satisfacción del cliente, del invitado o de nosotros mismos. Un servicio correcto, la satisfacción posterior, es por un cúmulo de pequeños detalles.

Los clientes, la gente en general, han adquirido conocimientos sobre el vino, por lo que se ha vuelto más exigente y valora detalles que antes tenían poca importancia.

Como cualquier empresa, es más importante retener clientes que buscar unos nuevos. De ahí la importancia de que el cliente o nuestro invitado queden lo más satisfechos posible.

Incluso los restaurantes turísticos, aunque cambien sus clientes potenciales todas las semanas, no tienen el mismo éxito. Los nuevos clientes vienen frecuentemente por indicación de los que habiendo estado en el establecimiento, transmiten su satisfacción.

El servicio del vino es una parte importante de ese conjunto, máxime si se tiene en cuenta que el vino tiene una considerable incidencia en el total de la cuenta, por lo que la satisfacción del cliente en la bebida que solicita tiene también su importancia. Si un plato se sirve a temperatura inadecuadamente fría, la calidad de los esfuerzos gastronómicos del cocinero resultan arruinados. Lo mismo sucede cuando se sirve un vino caliente.

Daremos algunos consejos de lo que debe hacerse para obtener esa satisfacción del cliente y, sobre todo, lo que no se debe hacer, para no arruinar nuestra credibilidad.

Evidentemente los restaurantes son de muchas clases, según el mercado potencial al que se dirijan; no es lo mismo uno con 1500 pesos de precio medio que otro cuya comida esté en torno a las 500. Pero en ambos casos el cliente busca su satisfacción y lo elige previamente en función de la relación precio/calidad. En ambos casos, aunque los medios empleados difieran mucho, el servicio del vino deberá ser correcto; no hay razón para descascar el vino o servir la copa de manera distinta.

Los consejos sobre el servicio son aplicables a los domicilios particulares, especialmente cuando tenemos invitados. Nosotros somos el Sommelier y nuestro invitado es el cliente. El objetivo es el mismo, la satisfacción de nuestro "cliente".

II.- EL SUMILLER

En todas las culturas que han dado importancia al vino han tenido personal especializado. En España, las Partidas del Alfonso X el Sabio (siglo XIII) y otras disposiciones antiguas reglamentaban las funciones del botillero, el copero, el escanciano, que alrededor de las mesas reales realizaban sus funciones.

En países gastronómicamente desarrollados como Francia, desde el siglo XIX este especialista dentro de la restauración tenía su propio nombre: sommelier. En Mexico hasta épocas recientes pocos establecimientos contaban con él.

Hoy cada vez más frecuente que en los establecimientos hoteleros o restaurantes, una persona se dedique especialmente a las cuestiones del vino, su adquisición, seguimiento y su servicio. Primero se introdujeron el maître (consejero delegado, gerente y gobernador del establecimiento) y el chef (el creador de la comida). Las funciones de Sommelier han sido desempeñadas por el Maître o por otro personal a su cargo como el Segundo Maître, el Jefe de sector (que se ocupa de una parte del establecimiento), el Jefe de rango (que se ocupa de un conjunto de mesas) o los propios meseros; pero, como hemos dicho, se va introduciendo con fuerza el puesto de Sommelier propiamente dicho.

Pero tengan o no una persona dedicada en exclusiva a este menester, siempre existe en los restaurantes la función de Sommelier. Donde no lo tienen (en la mayoría de los establecimientos) la función está desempeñada por varias personas de modo compartido: el que compra el vino y se encarga del stock, el que lo incluye en la carta, las personas que lo sirven, etc. La función deberá realizarse en cualquier caso de modo correcto para la satisfacción del cliente.

Funciones

*Se ocupa de contar con una variedad equilibrada de vinos estableciendo la Carta correspondiente.

*Controla el stock, adquiriéndolos o aconsejando al Director sobre ello. Lo veremos con más detalle en el apartado La Guarda del Vino.

*Hará lo conducente para que el vino salga a la Sala en las mejores condiciones para su servicio.

*Servirá el vino en forma adecuada, o dará las instrucciones a los camareros estableciendo una rutina de funcionamiento.

*Asesorará al cliente cuando éste lo demande.

Conocimientos mínimos

*Conocerá los métodos básicos de elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y espumosos.

*Tendrá un conocimiento básico de los principios de la cata.

*Tendrá un conocimiento de los vinos que constituyen la bodega del establecimiento.

*Conocerá especialmente los vinos de su propia zona y sus especialidades.

*Conviene que visite alguna bodega de la zona. Una visita guiada de un par de horas le puede arrojar un buen caudal de conocimientos.

*Tendrá conocimientos sobre el maridaje de los vinos, así como el orden teórico de su consumo.

III.- INSTRUMENTOS DE SERVICIO

El instrumental del servicio de vino es verdaderamente variado, aunque son menos los accesorios que se utilizan habitualmente, y menos aún los verdaderamente necesarios. No obstante interesa conocerlos por formar parte de la cultura general del vino.

La Copa

Tipo de vidrio

Aunque son muchas las formas y tipos de las copas que se utilizan, la norma general es que sean de cristal fino y un grosor del cristal del globo igual en todas sus partes; con transparencia absoluta y obviamente incolora

Hay que desechar las de cristal cortado o de color.

Las mejores copas (demasiado caras) suelen tener como componentes el potasio, cuarzo, sodio y plomo (al 25%). Gracias a esta cantidad de plomo, no se rayan ni envejecen, por lo que no es necesario repasarlas si se lavan como luego explicamos. El problema de futuro es que probablemente se prohíba el plomo, lo que originará problemas con la transparencia del cristal.

La forma de la copa

Debe tener pie (donde apoya), fuste o pierna con suficiente longitud para poder sujetarla por ahí, y el cáliz o globo adecuados.

El diámetro de la boca deberá ser inferior al del cuerpo, para retener o canalizar los aromas del vino.

No obstante el diámetro de la boca deberá ser suficiente como para poder beber y oler los aromas al mismo tiempo, es decir, que la nariz pueda penetrar en la circunferencia mientras se bebe.

El borde debe ser fino y curvado hacia adentro, es decir, replegado. Las más perfectas en este punto (demasiado caras) tienen el borde cortado.

El tamaño

Debe ser suficiente amplitud para que no se tenga que llenar hasta el borde. Por ejemplo, que tenga una capacidad de 10-15 cl cuando esté a un tercio de su capacidad, de modo que quede una amplia cámara donde puedan acumularse los aromas.

Las copas más adecuadas

*Ciertamente se afirma que cada vino tiene su copa. Una cata a ciegas realizada por la Unión Española de Catadores el 15/02/01 y dirigida por D. Juan Pedroche, con asistencia de catadores profesionales estableció con un alto nivel de consenso (superior al 80%) que las copas que mejor resaltaban las cualidades de vinos como borgoña, sauvignon blanc, cabernet, tempranillo, etc, eran precisamente las que llevaban este nombre, de la casa austriaca Riedel. Siendo esto así hay que tener en cuenta que apreciar tantos matices está sólo al alcance de gente muy experta, por lo que resultaría excesivo que un establecimiento o un particular llenara sus armarios con un sin fin de tipos de copas.

*Por ello resulta bastante habitual el contar, tanto para los tintos como para los blancos, con una copa tipo bordelesa, que va resultando habitual en los restaurantes, según el modelo bordelés implantado en los últimos años. Debe cumplir las condiciones y requisitos arriba explicados en cuanto tipo de cristal, transparencia, formato, tamaño, etc.

*Sí puede resultar de interés el contar con algunas copas de mucho empaque para cuando haya que servir vinos de muy alta calidad y precio. Es una faceta más para la satisfacción del cliente que ha decidido realizar un cuantioso desembolso. Es el caso del restaurante de muy alto standing del Hotel Hesperia (antiguo Luz Palacio del Paseo de la Castellana de Madrid), que utiliza las copas Sommelier (unos 100 dólares la unidad) para ofrecer, jerez o malvasía como aperitivo. En un restaurante de menos pretensiones, interesa no obstante contar con algunas copas tipo Riedel para comandas extraordinarias.

*Para vinos tipo jerez, oportos, vinos de postre como malvasía dulce y moscatel, conviene contar con los catavinos Afnor, los utilizados en sus catas por los catadores profesionales.

*Para los cavas o espumosos naturales se ha venido utilizando la copa tipo flauta, que si bien resulta muy adecuada para observar el rosario de burbujas, puede tener el defecto de la escasa superficie superior, que impide remover el líquido para apreciar los aromas. Por ello se va imponiendo la tipo champagne que, siendo parecida a las de flauta, posee un ligero balón. Por la normalización del consumo de cava (antes reservado a acontecimientos o para después de la comida), se comienza a utilizar de modo creciente una buena copa de vino. En ningún caso deberá emplearse las copas tan abiertas y de escaso fondo, denominadas Pompadour (dice la leyenda que tienen la forma del pecho izquierdo de tan importante señora). Esta copa y otras más planas aún se pueden ver en los brindis. No se aconsejan porque contribuyen a la huida del gas, no se aprecia el rosario, dificulta la captación de aromas y tienen un arco de boca muy abierto, escapándose el líquido por las comisuras de los labios a la menor sonrisa.

*También habrá de prever el Sumiller un stock de copas de balón para brandy y de vasitos para destilados con enfriadores de hielo pilé.

La limpieza y repaso de las copas

*El lavado debe realizarse con agua sin detergentes aromáticos.

*Las copas de alta calidad pueden lavarse con un cepillo de dientes – reservado a este menester- y unas gotas de jabón neutro, enjuagándolas a continuación.

*También puede utilizarse el ciclo corto del lavavajillas, con escasísimo jabón neutro y sin abrillantador. Se lavarán solas sin otra vajilla o cubertería.

*El secado deberá realizarse con servilletas sin pelusas (no utilizar un paño nuevo sino tras dos o tres lavados de la tela), siendo preferibles las de lino. Si la copa es profunda y estrecha en su boca, puede envolverse el paño en una cuchara de palo para acceder a los sitios en que la mano no llega.

*Lo ideal es colgarlas del revés tras el lavado, repasándolas luego con el paño indicado. A este fin se comercializan diversos tipos de colgadores de copas, para que escurran una vez lavadas.

*Las roturas de las copas, especialmente las de alta calidad, que suelen ser muy finas y con largo fuste, se producen en la mayoría de los casos al sujetarlas por la base realizando movimientos de torsión para secarlas o repasarlas. Para evitarlo, hay que sujetarlas por la parte del fuste más cercana al globo.

*En algunos establecimientos el repaso de las copas se efectúa en la propia sala, como luego explicaremos.

El sacacorchos

*Es probablemente uno de los elementos más importantes del Sommelier. Su manejo no resulta sencillo por la dificultad que ofrecen algunos corchos.

*Se pretende extraer el tapón de forma perfectamente vertical, sin torsiones ni fuerzas laterales, evitando que un corcho demasiado largo, seco o degradado se rompa o se disagregue.

*Resulta especialmente importante la amplitud del tornillo o gusano del sacacorchos; a mayor amplitud mayor superficie de contacto con el corcho. Si el tornillo es fino, se corre el riesgo de pasarse de rosca con lo que se complica la extracción y se pulveriza parte del corcho.

*Pese a que existen sacacorchos más perfeccionados que los utilizados por los Sumilleres, como vemos a continuación, la necesidad de abrir la botella ante el cliente y la conveniencia de que no abulte ni pese, dado que lo llevan permanentemente en el bolsillo, hace que los profesionales utilicen los de impulso o palanca, que son probablemente los más difíciles de manejar. Algunos Sumilleres aducen una adicional para la utilización de estos sacacorchos aparentemente más toscos; y es que en la extracción, es el Sumiller el que lo saca poco a poco, percibiendo las posibles incidencias, como el riesgo de rotura del corcho. En los más perfeccionados, es el sacacorchos el que saca el tapón, limitándose la persona a aplicar fuerza al mecanismo.

A lo largo de la historia se han diseñado muchos tipos de sacacorchos, entre los que citaremos los más significativos:

*Los más antiguos y los primeros fueron los de hélice, también llamados en T. Consisten en un simple tornillo con dos abrazaderas o algo equivalente, como un aro. Una vez atornillado se tira hacia fuera sin ningún punto de apoyo, sujetando frecuentemente la botella entre las rodillas. Por realizarse la operación a pulso, los movimientos resultan muy bruscos e inesperados porque cada corcho tiene su comportamiento.

*El sacacorchos de doble paso de tornillo, patentado por Sir Thomason en 1802, permite la extracción mediante un sencillo enroscado continuo, siempre en el mismo sentido. Destinado a reducir el esfuerzo físico, posibilita abrir la botella con suavidad. Un primer tornillo penetra en el corcho y, cuando ha llegado al tope, el segundo se acciona (mediante dos palancas (en cuyo caso se denominan de mariposa, o una rosca perpendicular) para hacer subir el tapón. Un anillo de cuero, colocado en la base del sacacorchos, protege y permite que se adapte a las diferentes bocas de botella.

*Los seguros Screwpulls para la extracción del corcho con el mínimo esfuerzo. Los extremos que guardan el gusano se sitúan firmemente sobre el gollete de la botella. Luego basta con dar vueltas a la palanca del tornillo. Está calculado en teoría para que antes de perforar completamente el corcho, comience la extracción.

*Los sacacorchos de pared en sus múltiples versiones son sin duda muy seguros, cómodos y los más rápidos; con dos impulsos a una palanca, uno hacia abajo y otro hacia arriba, descasca la botella y desenrosca el corcho. Su grave inconveniente radica en que, al ser fijos, no pueden desplazarse a la mesa para que los comensales presencien el descasca.

*Una variante portátil de los sacacorchos de pared es el de abrazadera, o el más reciente e hispánico denominado sacacorchos “ Perfecto” , que con los dos movimientos de palanca que acabamos de explicar, descasca y desenrosca el corcho.

*Los Sommeliers utilizan, como adelantamos antes, uno más modesto, el llamado de impulso, muy fiable, pero más difícil de utilizar. No pesa y puede llevarse cómodamente en el bolsillo. Además lleva incorporada una navaja que se utiliza para cortar la cápsula. Interesa que la cuchilla sea de sierra pues la lisa tiende a desafilarse. Además este tipo de sacacorchos suele llevar incorporadas unas muescas que permiten extraer las cápsulas metálicas de las botellas de agua y refrescos.

*Más recientemente y con los mismos principios, se van utilizando los de doble impulso. La palanca que apoya en el borde de la botella tiene unas muescas que permiten descomponer la extracción del corcho en dos fases, con lo que se minimiza el esfuerzo y el riesgo de torsión del corcho.

*También emplean los Sommeliers -algunos es el único que utilizan- el denominado sacacorchos de láminas (dos finas láminas o patillas paralelas entre sí, terminadas en punta, una más larga que otra), especial para botellas muy viejas o con corcho defectuoso que pueda romperse al atornillar el sacacorchos de hélice. Es más antiguo de lo que se cree, pues fue patentado en 1879, también en Estados Unidos.

Requiere un cierto entrenamiento pues debe introducirse primero la patilla larga entre el corcho y el cristal; luego la patilla corta por el lado opuesto, y a continuación deberá empujarse alternativamente en movimiento de vaivén, nunca las dos patillas simultáneamente por el riesgo de hundimiento del el corcho. Una vez que ambas patillas estén suficientemente introducidas, se extrae el corcho girándolo y empujándolo hacia fuera simultáneamente, en movimiento helicoidal. Si al introducir las patillas se empieza a hundir el corcho, conviene emplear primeramente el sacacorchos tradicional para sacarlo un poco.

*Los cavas cuentan también con un sacacorchos específico para el supuesto de que el corcho esté inamoviblemente encajado en la botella. Consiste en una tenaza a modo de cascanueces que abraza la parte superior del corcho, la que sobresale, y que permite un pequeño giro desatascador (siempre con el dedo pulgar de la mano izquierda sobre el tapón), prosiguiendo luego la extracción como se explica más tarde.

*Más excepcional resulta el uso de las tenazas para degollar los oportos vintage o las botellas muy antiguas, cortando directamente el cristal del cuello. Habrá que calentar unas tenazas especiales mediante un infiernillo que suele adquirirse conjuntamente. Luego explicaremos su funcionamiento.

*Como curiosidad puede citarse también el sacacorchos “ hipodérmico” , tan espectacular como poco recomendable. Posee una aguja hipodérmica que traspasa el corcho; luego se acciona una pequeña bombona de aire comprimido que forma parte del artefacto, por lo que el. corcho salta catapultado como si de espumoso se tratase.

*También como curiosidad citamos el de brocha, que data del siglo XVIII, de cuando las botellas comenzaron a lacrarse con cera de abeja de distintos colores. Antes de descascarlar había que romper la cápsula con una pequeña maza incorporada. La brocha situada en el lado opuesto servía para limpiar los residuos.

*Conviene citar finalmente un instrumento denominado extractor de corchos, consistente en tres alambres con sendos topes, para “ pescar” los trozos que hayan podido caer dentro de la botella. Se trata con él de minimizar un fracaso inicial.

El canasto del vino

*Antiguamente tenía por finalidad evitar en lo posible la agitación de los posos con el consiguiente enturbiamiento, procurando que los que se habían producido en el envejecimiento en botella, quedaran en la misma posición que la que tenían en la bodega del establecimiento. Por ello se llevaba el canasto a la bodega, colocando en él la botella en la misma posición, transportándola así con cuidado hasta la mesa.

*Hoy en día es raro que los vinos contengan posos y, si los tienen, resulta más efectiva la utilización de un decánter.

*El canasto ayuda no obstante a que las molestas gotas que se producen en el momento del servicio no caigan sobre el mantel.

*El empleo del canasto da prestancia, a lo que parece, y ayuda al rito del servicio, que tiene su importancia en la satisfacción del cliente.

*Se emplea para los vinos tintos de reserva, incluso de crianza de un cierto precio, y siempre que parezca oportuno.

*Los canastos tienen de diversas formas y son de distintos materiales. Los tradicionales son de mimbre; otro tipo extendido es el denominado Hilo universal, en el que se coloca e inmoviliza la botella tumbada. La botella apenas queda tapada, al contrario que en el canasto en el que sólo se ve parte de uno de los laterales. Algunos están equipados con una manivela con sistema de tornillo que permite una inclinación progresiva y delicada de la botella.

*Conviene que su forma permita servir el vino tocando únicamente el asa o el resto del canasto, no la botella.

*Si se va a servir en canasto, la presentación del vino se hace con la botella una vez introducida pero con la etiqueta perfectamente visible.

*También es conveniente colocar, antes de depositar la botella en el canasto, una servilleta o paño. La botella debe situarse con la etiqueta hacia arriba, para que pueda ser examinada en todo momento por los comensales.

*Cuando la larga guarda de la botella la cubra de polvo, habrá que conservarlo limpiando únicamente la parte precisa de la etiqueta para que puedan ser examinada.

Enfriadoras

*Aunque luego hablaremos de la temperatura de servicio, interesa ahora mencionar los útiles que ayudan a mantenerla, especialmente cuando existe un salto térmico importante entre las temperaturas del vino y de la sala.

* La temperatura de servicio debe ser algo inferior a la de consumo, porque el vino en la copa tenderá a calentarse.

*Las enfriadoras son de diversas clases; comenzaremos con el cubo de pie, que se emplea cuando hay suficiente espacio entre las mesas de la sala. Si no, conviene colocarlas sobre la misma mesa, y no, como se hace a veces, en una mesa de servicio alejada de los comensales, porque se les impide servirse ellos mismos el vino, a voluntad.

*Los cubitos de hielo solos intercambian poco con la superficie de la botella, por lo que habrá de llenarse la enfriadora hasta la mitad de agua y el resto con cubitos de hielo (de 30 a 40) que habrán de quedar sueltos para poder introducir y extraer la botella con comodidad. Si se añade sal, el proceso de enfriado es más rápido. La botella queda inclinada dentro del cubo y la servilleta, cuando no se emplee, deberá colgar de la argolla y en su defecto, sobre el cuello de la botella, colgando hacia fuera, como es natural.

*Las enfriadoras deberán ser suficientemente profundas para que la mayor parte de la botella quede sumergida en el líquido frío. Si fuera poco profunda conviene sumergir la botella primeramente por la parte del corcho durante unos cinco minutos. El sumiller estará acostumbrado a calcular a ojo la cantidad de agua y hielo necesarios para la mejor utilización de la enfriadora.

*Se emplean también enfriadoras isotérmicas sin líquido refrigerante. Obviamente no enfrián pero evitan el rápido calentamiento de la botella; se basan en el principio cierto que el aire frío se mantiene abajo. Con estas enfriadoras se pretende que el aire enfriado por la temperatura de la botella no escape ni intercambie térmicamente con el aire exterior merced a sus paredes aislantes.

*Tiene la misma finalidad la funda congelada. Esta funda se guarda en el congelador hasta el momento de su uso. Posee una buena inercia térmica gracias a la gelatina de su interior. Se enfunda este útil alrededor de la botella. Su capacidad de enfriamiento es incluso mayor que una enfriadora, al menos en los primeros 20 minutos. Tiene como inconveniente su falta de elegancia y el hecho de que tapa completamente la etiqueta y otros elementos de la botella.

Termómetros

*La mejor manera de conocer exactamente la temperatura del vino es medirla mediante un termómetro. Los hay de contacto, los más comunes, que se introducen en la copa o en la botella una vez abierta. Hasta ahora eran de mercurio por su exactitud, pero al prohibirse su uso (el mercurio es gravemente tóxico), se emplean otros fluidos más inexactos.

*Otros termómetros toman la temperatura del vidrio, por lo que no es preciso abrir previamente la botella; tienen el problema de que la temperatura del vino podría no ser la misma que la del vidrio, especialmente si se ha intentado enfriar muy rápidamente. Hasta ahora estos termómetros eran puramente orientativos, pero existen ya en el mercado otros digitales que resultan muy exactos.

*Con un poco de práctica, tocando la botella con la palma de la mano y probando un poco de vino podemos saber si está o no a temperatura adecuada. Para prepararse en esta habilidad resulta útil el uso de los termómetros para “calibrar” nuestras sensaciones.

Aireadores

*Algunos vinos exigen que entre la apertura de la botella y su consumo, transcurra algún tiempo. Se trata de vinos de guarda en los que su larga permanencia en botella origina que al momento del descorche nos produzcan la sensación de “cerrados”, con escasos aromas, que hay que “abrir”.

*En principio basta con descorchar la botella con antelación suficiente o, si esto no ha podido preverse, utilizar algunos instrumentos que aceleren el proceso de oxigenación del vino.

*Pero a veces no se sabe si debe airearse hasta que se prueba el vino.

*Se denomina aireador a dos cosas distintas; por una parte a unas jarras de cristal de diferente formato que tienen en común una boca ancha para que el aire penetre con mayor facilidad. Se vierte el contenido de la botella en la jarra, con lo que se acelera el proceso de oxigenación.

*También se denomina aireador a una especie de embudo o cono invertido, generalmente de estaño macizo brillante, de acero, de plata o de otros materiales, cuya parte inferior cuenta con un denominado tornillo de

dispersión que hace que el vino que pase por él se difunda ampliamente sobre la pared de la jarra, acelerando la oxigenación el proceso.

El decantador

*Aquí, como en el caso anterior, se llaman decantadores a dos tipos de instrumentos con la misma finalidad; por un lado están las jarras de cristal, con el fondo generalmente plano, con la pretensión de que los posos que escapan al decantado se fijen allí, y por otro, los embudos filtrantes.

*Los embudos de decantación fueron inventados por los ingleses en el siglo XIX, para decantar los oportos vintage. Generalmente este embudo contiene dos filtros; uno de campana, con la finalidad de retener los posos más gruesos, y otro más fino para las impurezas más pequeñas. Luego veremos el modo y conveniencia de empleo en el Capítulo Sirviendo el Vino.

*Existe un escurridor de decantadores y aireadores. Consiste en una varilla encastrada en una peana; se introduce en aquella la jarra una vez lavada para un mejor escurrido y una estética conservación.

Tapones herméticos y de vacío

*Resultan bastante prácticos los tapones herméticos para espumosos. Aunque existe variedad de modelos, coinciden todos en su mecanismo. Se presiona un tapón contra la boca de la botella y luego dos abrazaderas que se sujetan al gollete lo fijan e inmovilizan. Abierta la botella, se obstaculiza la paulatina pérdida de presión.

*En principio la botella de vino, una vez abierta, debe consumirse de inmediato. De otro modo, al día siguiente, habrá sufrido una transformación (un vino joven pierde su afrutado y si es viejo pierde su bouquet merced a la oxidación). Unos días más nos encontraremos con un vinagre de pésima calidad.

*Por ello, un restaurante no suele servir un vino por copas, salvo que se trate del vino de la casa o de mucho consumo que al final se agotará entre distintos comensales (aunque fueran de distintas mesas). Algunos restaurantes con amplitud de vinos en su carta permiten excepcionalmente solicitar una o dos copas de cualquiera de sus vinos. Es el caso del restaurante madrileño De Vinis, cuyos comensales pueden degustar durante la comida diversidad de vinos, copa a copa. Para ello cuentan con complejos aparatos que extraen el oxígeno de la botella, una vez abierta, sustituyendo dicho espacio por nitrógeno. La botella, tras la ligera aireación que se produce al ser abierta para servir una copa, queda inmediatamente hermética para su consumo cualquier otro día, con pérdida mínima de sus cualidades organolépticas.

*En los domicilios particulares pueden mantenerse las características del vino de botellas a medio consumir mediante unos tapones de goma a los que se les aplica una bomba de vacío.

La bomba consiste en un sencillo émbolo que extrae el aire de la botella, con lo que se consigue un cierre al vacío (conviene mojar previamente el tapón en agua). Por este medio las botellas pueden guardarse medio vacías incluso varias semanas sin que el vino evolucione. Ayuda a su conservación su introducirlas en la nevera. El sistema es muy útil vendiéndose a precio asequible un émbolo junto a varios tapones, lo que nos permite disfrutar de una copa de vez en cuando de forma intermitente. También comienza a emplearse una cápsula con gas inerte que se aplica en la parte vacía de la botella, sustituyendo el oxígeno que resulta expulsado en la aplicación del sistema.

Anti-gotas y recoge gotas

*El anti-gotas Drop-Stop consiste en una lámina metálica, flexible y redonda con la que se forma un cilindro que se introduce parcialmente en la boca de la botella. Corta el flujo del vino sin producir la incómoda gota que casi siempre termina en el mantel. Se lava simplemente bajo el chorro de agua del grifo. Resulta similar un dispositivo a modo de tapón que se introduce en sustitución del corcho y que termina en un sistema de canal.

*El recogegotas, más conocido, consiste en un anillo metálico con un fieltro en su interior que se introduce en el cuello de la botella una vez descorchada. La gota que escurre al momento del servicio queda retenida y absorbida.

*Cumple la misma función el posabotellas. La molesta gota tiene un recorrido algo más largo que en el caso anterior, pero tampoco llega al mantel.

El cortacápsulas

Hemos visto que el Sumiller utiliza para cortar la cápsula una cuchilla que forma parte de su sacacorchos. Existen unos ligeros y pequeños útiles que, colocados sobre el gollete, cortan con comodidad y limpieza la cápsula justo debajo del reborde. Puede resultar conveniente su utilización (su escaso peso y volumen permiten llevarlo en el bolsillo) porque una vez prohibido el empleo del plomo en las cápsulas, pueden resultar bastante difíciles de cortar limpiamente con una navaja.

La Servilleta o paño de sommelier

Es necesario utilizarlo durante el servicio del vino e incluso con anterioridad, para dar el último repaso a las copas.

El taste-vin

Dejamos para el final el instrumento emblemático de los Sommeliers, el catavinos o taste-vin (para no confundirlo con el catavinos de cristal). Suelen ser de plata (como antiguamente) o de metal. Se asemejan a

una concha o a un cenicero circular, sin fuste ni pie que lo sustente. Tienen estrías o alvéolos para poder detectar mejor el color de los vinos.

Tenía su utilidad especialmente cuando hubiera que probar vinos que se encontraran en bodegas escasamente iluminadas. Se llevaban colgados del cuello, como hoy lo llevan los Sumilleres en su traje de gala. Desde el siglo XVIII los ayuntamientos tenían sus propios catavinos para que la cala y cata de los vinos del municipio fuera realizada en igualdad de condiciones.

IV.-LA TEMPERATURA DEL VINO

*La temperatura del vino es el apartado más importante de su servicio. Dicho en negativo, un vino servido “caliente” resulta literalmente imbebible; desgraciadamente en nuestra hostelería sigue siendo un serio problema que produce la insatisfacción, cuando no enfado, del cliente, que pensará, generalmente con razón, que el restaurante es muy descuidado.

*No es suficiente que junto con el vino “caliente” se traigan los útiles de enfriamiento de la botella como enfriadoras. El vino deberá llegar a la mesa cerca de su temperatura de consumo, porque bajarla de 24 °C a 14 °C puede llevar en el mejor de los casos más de 20 minutos y no hay razón para tan enojosa espera.

*Es menos frecuente (en el 95% de los casos la temperatura inadecuada se produce por exceso y no por defecto), y bastante menos grave, que el vino esté demasiado frío. Al servirlo en la copa, en un tiempo breve, subirá varios grados.

*Hay que tener en cuenta que la temperatura del vino en la botella tiende a subir con relativa rapidez una vez servido en la copa, una razón más para no llenarla nunca por encima de su mitad. Esto lleva, en el caso de la cerveza o los destilados, a enfriar las copas previamente.

*Un vino tinto, salvo raras excepciones (tan raras que probablemente no se vendan en restaurantes), no deberá servirse en ningún caso a más de 18 °C, ni un blanco por encima de 11-13 °C. Resulta equívoca la frase hecha de que los tintos deben servirse a temperatura ambiente o “chambrés”. Podía tener sentido en un país más frío que España y que careciera de calefacción, como eran las casas y establecimientos en el siglo XIX.

*No es recomendable para las cualidades del vino (que luego se notan en la copa) enfriar o calentar muy rápidamente la botella, es decir, acercarlas al fuego o al agua caliente, o introducirlas en un frigorífico. Pero incluso esas actuaciones son bastante menos graves que servirlo ocho o diez grados por encima de su temperatura

El porqué de las temperaturas

Distintas variables del los vinos aconsejan una mayor o menor temperatura; los taninos o el color, el alcohol, la acidez, el azúcar, el carbónico y los aromas.

*El tanino está en distinta proporción según tipos de vino; el tinto es el que tiene mayor concentración de taninos y de color, los rosados bastante menos y los blancos en muy pequeña proporción. El tanino da un sabor astringente a los vinos y esta aspereza, al igual que el sabor amargo o el salado, se perciben más a menor temperatura. Por ello, un vino muy tónico (con mucho color), algo amargo o salado que se tome muy frío, resultará desagradable.

*Los rosados, con menos color y taninos, permiten o exigen una menor temperatura, y más fríos deberán tomarse todavía los vinos blancos.

*Los alcoholes del vino quedan resaltados o potenciados a mayor temperatura. Cuanto más elevada, mayor desprendimiento y sensación alcohólica. Esta es la razón por la que los orujos y otros destilados se consuman muy fríos. Pero además, el acetaldehído o etanal, que da un olor “vinoso”, se volatiliza a 21 °C, oscureciendo otros matices aromáticos más nobles. Esta razón por si sola desaconseja sobrepassar los 18-19 °C de temperatura.

* La acidez resulta acentuada con el calor. Si el vino está fresco, la acidez colabora con el fruto del vino, volviéndolo más agradable y refrescante.

****El azúcar de los vinos se percibe también de distinta manera según su temperatura; a mayor temperatura, si el vino tiene una gran concentración de azúcar, resultará más empalagoso. Por otro lado, a bajas temperaturas, el azúcar suaviza otros aspectos del vino como astringencias y amargores.

*Los aromas pierden fuerza y expresividad por debajo de unos 4-5 °C, por lo que éste sería el límite inferior de consumo; en principio, a menor temperatura los aromas serán menos perceptibles.

*Los espumosos contienen el carbónico de la fermentación convenientemente disuelto en el vino, si han reposado en sus lías el tiempo suficiente. Si en vez de frío (unos 4-6 °C) se sirven a 17 °C, además de resultar imbebibles, perderán rápidamente el gas disuelto; por otra parte es bastante probable que el descorche resulte muy violento.

*Por lo expuesto, cada vino tiene su propia temperatura de servicio. Suele contar el experto Luis Vida Navarro el caso del Sommelier que llevaba años sirviendo a un cliente una determinada marca y añada a unos 24 °C, a petición de éste. Le propuso un día catar a ciegas un vino nuevo y sorprendente. El cliente quedó entusiasmado y dijo que, sin duda, el nuevo tinto era muchísimo más complejo y equilibrado. Era el mismo vino servido a 16° C.

Temperaturas orientativas

*Cavas y espumosos: Se aconseja servirlos a unos 4-6 °C, para de mantener su carbónico y el carácter fresco que los caracteriza. Los espumosos con tiempo superior al año y medio sobre lías, más complejo, podrían alcanzar los 8 °C para apreciar mejor su complejidad. Por encima de dicha temperatura, las cualidades de cualquier espumoso van declinando paulatina y rápidamente hasta convertirse a partir de los 12-14 °C en imbebibles.

*Blancos dulces y licorosos: por la ya referida relación azúcar-temperatura son aconsejables a 6 °C.

*Blancos jóvenes, finos, manzanillas y vinos de licor: entre 6 y 8 °C.

*Rosados: 8-10 °C.

*Tintos ligeros y jóvenes: 12-13 °C.

*Tintos medios: 12-15 °C.

*Amontillados: entre 15 y 16 °C.

*Tintos Reservas y Grandes Reservas no muy tánicos: 16 °C.

*ídem muy tánicos: 18 °C.

Debe observarse que los vinos tintos añejos han perdido parte de su color durante el envejecimiento; por eso deberán tomarse más fríos que los vinos de la misma casa que sean más recientes.

Como cada vino tiene su temperatura, es conveniente que el Sumiller conozca el comportamiento en este punto de los vinos de su carta.

V.- SIRVIENDO EL VINO

Preparación del servicio

*El traslado de las copas a la mesa se realizará sin tocar los globos con la mano, cogiéndolas en todo momento por el fuste.

*La mesa estará ya montada; conviene que el mantel sea blanco (en lo que respecta a apreciar el color correcto del vino). Si bajo el mantel hay un muletón, mejor, sobre todo si las copas de servicio son de elevado precio, porque se evitan golpes bruscos y porque, caso de derrame de líquido, el muletón tiende a absorberlo.

*Se suelen trasladar en bandejas o en manojo, y en este caso, con los globos hacia abajo y los fustes entre los dedos.

*Frecuentemente se colocan en las mesas también hacia abajo para impedir que entren en ellas partículas de polvo. En el momento en que los clientes vayan a tomar posesión de la mesa, se les da la vuelta.

*En los restaurantes de muy alto standing, antes de la toma de posesión se las repasa con el "rechaud" encendido sobre el que se coloca un recipiente con agua. Con la copa hacia abajo sobre el vapor unos instantes, se procede a repasarla con la servilleta de tela.

*No conviene que haya más de dos copas por comensal, excepto en las bodas (se conoce de antemano lo que se va a beber) en las que se colocan todas las que se van a emplear, de izquierda a derecha, para ayudar el servicio por parte del personal.

*Las copas se colocan a la derecha (el platillo del pan a la izquierda). De las dos copas, la de la derecha es la de vino (se suele colocar en la vertical del cuchillo) y a la izquierda de ésta la del agua. Convienen que la de agua sea más pequeña que la de vino. Si hay espacio suficiente, la copa de vino se pone más cerca del comensal y la de agua un poco más alejada, es decir, la línea entre ambas no sería paralela al extremo de la mesa, caso de ser cuadrada.

*Si se colocan más copas, la de la derecha es de vino tinto, la de centro de vino blanco y la de la izquierda de agua. Si además se coloca la de cava, esta se situará más alejada, entre las de vino.

*Si el cliente solicita un aperitivo, la copa o vaso de éste se coloca a la derecha de la copa de vino, manteniendo esta en su sitio.

*Mientras se sirva el mismo vino no hay que cambiar la copa, salvo accidente de pequeñas partículas, etc.

*Si se cambia de vino, especialmente de blanco a tinto, conviene cambiar también la copa. Se retiran por el mismo lado de servicio del vino, por la derecha del comensal, procediendo al desembarazado colocándolas en una bandeja. Si la copa a retirar contiene vino, puede aplazarse su retirada hasta que las nuevas copas sean colocadas y servidas. Las nuevas copas pueden traerse bien en bandeja, bien en manojo, como antes indicamos.

*Antes del servicio de comidas se prepararán las enfriadoras y habrá que cerciorarse de que los vinos que puedan servirse estén a temperatura adecuada.

Orden de servicio

*Es similar al servicio de mesa. Una regla sencilla es tener en cuenta al anfitrión o “dueño” de la mesa, el que la ha encargado. Generalmente es también quien toma cierto protagonismo en la elección de la comanda y quien más frecuentemente elige el vino. Es el eje del servicio y quien indica a quién deba servirse primero. Frecuentemente en una comida encargada por el “ propietario” , existe un invitado principal. La botella se muestra al “ propietario” y la prueba la realizará el mismo (o la persona que indique).

*El servicio comienza por el invitado, si lo hay, o por el propietario, siempre que sean del sexo femenino. Si fueran varones, se comenzará por acompañantes femeninas (primero por la de la derecha del invitado o del propietario de la mesa y luego por la sentada a su izquierda) y así se continuará alternativamente. Se puede dejar para el final al “ propietario” de la mesa. Si existe dicho invitado será el primer varón en ser servido. El relleno de las copas se efectuará – si la hace el sumiller- a medida que sea necesario. Cuando se sirva por este orden de mesa hay que observar la regla de que no se sirva la última siempre a la misma persona.

*No obstante lo dicho se va imponiendo la costumbre de servir el vino en orden circular, en el sentido de las agujas del reloj, comenzando por el comensal de la izquierda y terminando por el “ propietario” de la mesa.

La comanda

*Se presentan las cartas cerradas y por la izquierda del comensal, en cualquiera de los órdenes antes indicados, pero siempre por el mismo orden. La carta de vinos se entrega únicamente al propietario de la mesa. Si en ese momento se desconoce el “ propietario” se preguntará quién desea elegir el vino. Es el momento de advertirle de la falta de algunos vinos que figuren en la carta o de la existencia de algún otro que no figure en la misma. En cualquier caso deberá estar la carta vinos de actualizada, aunque sea señalando con una cruz los vinos agotados.

*Si los vinos figuran en carta aparte, conviene hoy día presentarla conjuntamente con la carta de platos por dos razones: en primer lugar porque, si no se sirve aperitivo, la botella deberá estar en la mesa lo antes posible, independientemente de lo que se retrase el primer plato; y además, porque cada vez es más frecuente que los platos que se encarguen vayan en función del vino que se elija.

*No hay que hacer observación alguna al cliente sobre las cualidades de los vinos. El Sommelier o empleado se limitará a contestar a lo que se le pregunte. Dará consejo sólo cuando se lo pidan; si no conoce la respuesta, deberá dirigirse a otro empleado que la conozca. Si no se sabe contestar, es mejor callarse que disparatar. No es bueno desconocer los aspectos básicos de los vinos de la carta, pero es peor decir tonterías.

Presentar el vino

La botella solicitada se extrae de la bodega o botellero cogiéndola con la mano derecha por la cápsula, limpiándola con la servilleta de la mano izquierda y se sujetá por la base con esta mano sobre la servilleta. Se conduce así hasta la mesa sin agitarla lo más mínimo. Si se fuera a servir con canasto se introduce en éste manteniendo en todo momento la posición vertical.

La botella se presenta al “ propietario” de la mesa, siempre por su derecha, por donde luego verterá el vino para su prueba:

Si es un vino que se vaya a servir en canasto se presenta ya dentro del canasto, con la posición de la botella casi horizontal y con la etiqueta bien visible.. La Servilleta en la mano izquierda, en el que apoya la parte del canasto de la base de la botella. La mano derecha en la parte contraria, por debajo o lateralmente.

Los vinos jóvenes se muestran ligeramente inclinados, con la botella apoyada en la servilleta, en la base de la mano izquierda, tal como se ha conducido hasta la mesa, y sosteniendo la cápsula con el índice y el pulgar o las yemas de la mano derecha, sin tapar nada de la cápsula. La etiqueta deberá estar bien visible al momento de mostrarla.

Los vinos blancos y espumosos que vayan a introducirse en enfriadora deberán presentarse antes de su introducción. Cuando se introduzcan posteriormente, se extraerá para su servicio la botella de la enfriadora, cuidando que no gotee (la extracción de la enfriadora se hará con la mano derecha, tomándola por la cápsula en la parte más alejada posible de la boca, colocando inmediatamente debajo la servilleta, antes de mover la botella de la vertical de la enfriadora).

*En los tres casos anteriores se mostrará con claridad la etiqueta, para que el cliente pueda leerla con comodidad. No debe retirarse la botella de esta posición hasta que el cliente de su aceptación.

*Si hay riesgo de confusión, como el que existe entre un malvasía seco y semi o entre distintas añadas de una misma bodega, conviene resaltar en alta voz las características confundibles, para evitar errores que siempre terminan afectando al establecimiento, pues aunque la factura pudiera subir algo más, la insatisfacción del cliente podría crecer más que proporcionalmente. También deberá advertirse previamente si el vino puede contener posos, aunque se advierta de esta circunstancia en la contra etiqueta.

El descorche

*Recibida la aceptación, se procede a las operaciones de apertura de la botella. Si cuenta con mesa auxiliar cercana a la de los comensales, las debe realizar en el lado contrario de la auxiliar, para que los comensales puedan ver en todo momento la botella. Si no cuenta con ella, procederá a su apertura manteniendo la botella en el aire, junto a la mesa, colocando antes sobre la mesa el reposa-botellas en que en su momento colocará

la botella. (Si la botella viene en canasto y no dispone de mesa auxiliar, deberá apoyar este en la mesa de los comensales).

Sosteniendo con la mano izquierda la botella por los hombros, después de haber abierto la navaja, dará un corte enérgico circular a la cápsula, bien con la navaja o con un cortacápsulas. La botella que esté en el canasto no se moverá de ella. Si carece de mesa auxiliar, el sumiller hará dicha operación sosteniendo en la mano izquierda la botella (sin apoyarla en la mesa). El corte de la cápsula, con la navaja o el cortacápsulas, se hará por la parte inferior del gollete sin mover lo más mínimo la botella (para lo que es necesario, con navaja, mover repetidamente de forma circular la mano derecha). A continuación se procede a limpiar los restos de la cápsula suavemente con la servilleta sujetado con la mano derecha. La parte cortada no se tira, al suelo; si no hay mesa de servicio donde depositarla en un platito, se guarda en el bolsillo.

*El descorche se realiza introduciendo la punta del sacacorchos en el centro geométrico del corcho. Nunca se deberá girar ni agitar la botella. Se evitará traspasar el corcho; como se trata de vinos de la carta, el Sumiller conocerá perfectamente su largura.

*El impulso final se realizará firmemente pero con aparente suavidad después de colocar la palanca del sacacorchos sobre la boca y sujetándola con firmeza con el índice de la mano izquierda. A continuación, tras apoyar la botella en el reposa-botellas, procede a desenroscar el corcho, a cerrar y guardar el sacacorchos, a examinar el corcho, incluso a olerlo ligeramente si le ofrece alguna duda y, encontrado conforme, a mostrarlo por su parte húmeda al anfitrión, quien podrá tomarlo o no (caso de mesa auxiliar colocará el corcho, antes de mostrarlo, en un platito). Luego vuelve a limpiar la boca de la botella y si lo cree conveniente (a la vista del comportamiento del corcho), limpia la parte interior del cuello con el dedo índice de la mano derecha envuelto en un ángulo impecable de la servilleta o servilleta. Debe cerciorarse de que no quedan restos que inevitablemente irían a la copa.

*Si el corcho se resiste, conviene empujarlo ligeramente hacia adentro con los dedos, lo que permitirá luego sacarlo con más facilidad. Si el corcho fuese muy largo puede extraerse el último tramo del corcho con el índice y pulgar de la mano derecha con suaves movimientos de vaivén.

*Si se emplea el sacacorchos de láminas, efectuará el descorche como vimos en el Capítulo III, Sacacorchos.

*Algunos Sommeliers colocan en el cuello de la botella una cadena sujetada corchos en cuyos extremos clavan el corcho una vez mostrado, para que otros comensales puedan observarlo durante el servicio.

*Si el corcho tiene un olor un tanto extraño, algunos Sommeliers dan una hábil sacudida a la botella para expulsar algunas gotas, las que se supone hayan podido caer del tapón dudoso en el momento del descorche. También se realiza la “sacudida” cuando se tenga la sospecha de que algún trozo de corcho haya caído dentro.

La cata

*Sólo los Sumilleres profesionales, en establecimientos de rango y cuando se trate de un vino antiguo y de precio elevado, están autorizados a catarlo primero en la mesa auxiliar pero a la vista de los comensales, en su copa o en el taste-vin. Lo que busca, fundamentalmente es si el vino está correcto para su servicio. Con seguridad los comensales le preguntarán sobre las cualidades de ese vino, la zona, sobre otros vino similares, etc.

*El vino se da a probar al “dueño” de la mesa o a la persona que éste indique.

*Recibida la aceptación se procede a su servicio.

El servicio

*El vino se sirve por el orden arriba indicado.

*Durante el servicio del vino el Sumiller lleva la servilleta colgada de la mano izquierda, y dicha mano en la espalda.

*La botella se toma por su parte baja y nunca por el cuello. Se recomienda apoyar la botella con la palma hacia arriba, sujetándola por el pulgar sin llegar a tapar la etiqueta mientras sirve. Si se sirve con la palma de la mano hacia abajo, igualmente hay que cuidar de no tapar la etiqueta.

*Hay que servir el vino sin introducir el cuello de la botella en la copa (ni apoyarla en ella) y con suavidad, no a borbotones y menos todavía poniendo la botella casi boca abajo dentro de la copa, como a veces sucede. Es dar un mal trato al cliente y al vino.

*Al terminar de verter en la copa, un hábil y ligero movimiento de rotación de un cuarto de vuelta suele impedir que las últimas gotas caigan en el mantel. Si queda alguna debe limpiarse con la servilleta de abajo hacia arriba del cuello, colocando a continuación otra vez la mano izquierda a la espalda.

*Si la copa es amplia, se llenará únicamente un tercio de su capacidad. Si es pequeña, hasta la mitad si el vino es tinto, y sin sobrepasar los dos tercios si se trata de blanco.

*Si pudiera haber problema de calentamiento en la copa o el vino no estuviera todavía a temperatura adecuada (más caliente que lo debido), hay que servir todavía menor cantidad, porque el vino está mejor en la botella, dentro de la enfriadora, que en la copa.

*En ningún caso se deberá llenar la copa hasta que el comensal la haya casi terminado. A la gente le gusta saber cuánto bebe y si le llenan continuamente la copa puede tener la sensación de que le están metiendo

prisa para ver si pide otra botella. A lo mejor la pide, pero es bastante probable que no vuelva por el establecimiento. Al cliente no le gusta que le presionen y esa actitud del relleno continuo causa enojo. En estos casos conviene que el cliente prohíba al camarero tocar la botella.

*Terminado el servicio se deja la botella (o el canasto), dentro de la enfriadora en su caso, bien sobre la propia mesa o sobre una mesa auxiliar al alcance del comensal. El Sumiller no tiene por qué racionar a su voluntad el vino, por lo mismo que no le pone trocitos de pan, de uno en uno, a medida que el cliente va comiendo el panecillo.

Algunos accidentes

*Caída de una copa de vino sobre el mantel: Se empapa lo derramado en una servilleta. Se coloca otro sobre la mancha, que estorbe lo menos posible. Una vez terminado el plato, se solicita permiso para cambiar el mantel o la mesa.

*Si el cliente tiene una mancha de vino en la ropa se le solicita permiso para quitarla en ese momento, molestando lo menos posible.

*Ruptura del corcho: Cuando el corcho se pasa de rosca al intentar descorcharlo es conveniente utilizar el sacacorchos de láminas. Si en cambio se rompe, puede intentarse sacar los trozos más gruesos oprimiéndolos con el sacacorchos oblicuo contra el cristal tirando para afuera; si se piensa que la cosa no tiene remedio, es mejor hundir el corcho que irlo destrozando poco a poco.

VI.- SERVICIOS ESPECIALES

El caso del espumoso

*La especialidad del espumoso deriva del gas carbónico disuelto en el vino, procedente de la última fermentación, lo que acarrea algunas diferencias en el servicio de la botella.

*Conviene recordar la importancia de una temperatura adecuada (fría), no sólo por las razones organolépticas antes citadas, sino porque en otro caso el gas se torna más violento, produciendo mayor espuma. También la produce la agitación de la botella como vemos en la celebración de los grandes premios automovilísticos.

*La presentación se hace como una botella de vino, mostrando la etiqueta como antes expusimos, antes de introducirla en la enfriadora.

*Tras la aceptación, se procede a abrirla cortando la cápsula por debajo del hilo de hierro o la grapa, quitando luego el hilo metálico colocando antes el extremo del pulgar de la mano izquierda sobre el corcho (debiendo permanecer en esa posición hasta la fase siguiente, para evitar que éste salga violentamente de modo inesperado).

*Con la servilleta en la mano izquierda se sujetta el tapón con la base del índice y pulgar de dicha mano girando levemente con la mano derecha la botella. Conviene dar unos pequeños movimientos laterales de vaivén al corcho con la mano izquierda.

*Si ello no es suficiente, puede utilizarse la pinza que describíamos en el Cap. III, Sacacorchos. No se trata de sacar el corcho con la pinza sino de moverlo un poco para desencajarlo, prosiguiendo luego con la apertura manual.

*La correcta apertura lo hará salir suavemente y con el menor ruido posible. Algunos Sumilleres, antes de extraerlo completamente, recurren al pequeño truco de moverlo lateralmente para facilitar la salida de cierta cantidad de gas.

*Otro pequeño truco, que ayuda a que no se desborde la espuma en el momento inmediato de la salida del tapón, consiste en no mantener la botella completamente vertical, sino ligeramente inclinada.

*Normalmente el espumoso no se prueba, porque se observa fácilmente su estado por la cantidad o ausencia de presión (si tiene poca no deberá servirse). Aunque no sea un obstáculo para su servicio, si ha transcurrido más de seis meses desde el degüelle es probable que el corcho tienda a apelmazarse, es decir, que no se hinche después de extraído. Ello anuncia la posibilidad de pérdida de gas.

*Se sirve como el vino, aunque en copa especial y en dos veces, porque al principio se forma bastante espuma por exceso de presión en ese momento. Algunos Sumilleres lo sirven con la botella apoyada en la palma de la mano colocada hacia arriba, sujetando la botella con el pulgar que introducen en el agujero de la base de la botella.

La decantación

¿Está malo el vino? Desde luego el accidente más común es que el vino esté acorchartado o avinagrado. El vino no se puede servir. Con la enología actual y los controles de las denominaciones de origen son altamente improbables las quiebras cúprica, férrica, proteica y oxidásica, que en todo caso resultarían todo un acontecimiento. Las precipitaciones que pueden darse, y que tienen relación con la decantación, son las de bitartratos o de materias colorantes y algunos restos de corcho navegante.

*La precipitación de bitartratos no altera el color, la limpidez ni el sabor del vino. Son sales potásicas en forma de cristalitos diminutos de color crema en los vinos blancos o de tonos rojizos en los tintos. Estas sales

forman parte natural e inevitable del vino, especialmente los embotellados jóvenes (aunque se consuman años después). En bodega se evitan dando al vino un tratamiento de frío que los hace precipitar. Lógicamente se trata de un defecto comercial que el cliente rechaza, aunque los entendidos no le dan excesiva importancia al fenómeno e incluso algunas bodegas anuncian en sus contra etiquetas dicha posibilidad. Si la botella no es rechazada de plano, el Sommelier puede filtrarla con el decantador de campana a que nos referímos en el Capítulo III, Decantadores. No creo que capture muchos cristalitos, pero lo cierto es que a nada que se caliente un poco el vino, vuelven a disolverse. A veces se produce porque el restaurador introduce la botella en el congelador, dándole al vino un tratamiento de frío por su cuenta. El mismo filtro citado es un buen remedio para intentar eliminar los restos de corcho. En cualquier caso, como el corcho flota, en el primer servicio pueden eliminarse estas partículas.

*Si se trata de vinos tintos, resulta tan usual como en el caso anterior la precipitación de materias colorantes insolubilizadas. Son, como los bitartratos, componentes naturales, los responsables precisamente del color de los vinos. En los tintos jóvenes puede producirse el fenómeno tras introducir la botella en el refrigerador. Es un defecto comercial al que los entendidos no dan importancia.

*Finalmente tenemos el caso de la precipitación de estas materias colorantes en los tintos de edad o de mucho cuerpo. Realmente son situaciones completamente normales, frecuentemente advertidas también en las contra etiquetas y algunas veces provocadas por la propia bodega que prefiere filtrar poco o no filtrar para preservar determinados matices del vino.

*Se trata de separar en lo posible los posos del resto del vino, por lo que habrá que comenzar por no agitar la botella para intentar que los posos se concentre en un lugar para poder separarlos. De ahí el uso del canasto (no imprescindible) del que hablábamos en el Capítulo III. Se emplea también una jarra decantadora (o una jarra cualquiera), el filtro (que en este caso no sirve para mucho, salvo para que el vino entre en la jarra suavemente) y una vela (o cualquier otro foco de luz suficiente).

*Se procede a quitar la totalidad de la cápsula (mediante un tajo vertical completo) sin remover la botella, para mejorar la visión del interior, y se coloca debajo la vela para traspasar la oscuridad del vino tinto.

*Se va vertiendo poco a poco la botella, bien directamente en la jarra decantadora o en el embudo decantador si pretendemos que el vino se airee lo menos posible. Se continúa hasta que comienzan a aparecer los posos, presumiblemente al final de la botella. Convendrá suspender la operación cuando los posos aparezcan en el hombro de la botella. Si se ha utilizado la vela, al final de la operación deberá apagarse con los dedos en vez de soplando para evitar el olor a iglesia.

*Aunque parezca paradójico, el resto del vino con posos puede tener más cualidades organolépticas que la parte decantada. El Sommelier podrá retirarlo para saborearlo luego tranquilamente aunque, como la gente va sabiendo más de vino, es posible que cualquier comensal se le adelante.

*Generalmente hay que decantar los de bastante edad y los jóvenes de bastante cuerpo que frecuentemente anuncian en la contraetiqueta la posibilidad de posos. También aquellos en los que se pueda observar la existencia de posos a través de la botella, lo que no resulta fácil. Algunas variedades, como la cabernet y la syrah, generan más sedimentos que la pinot-noir.

*El Sommelier, a la vista de lo anterior, tendrá decidido de antemano decantar o no, porque conocerá el vino y habrá observado previamente el fondo de la botella.

*En casa puede filtrarse el vino pasándolo por un filtro de papel de los de café.

La aireación

*La decantación ya supone una aireación que será más o menos enérgica según cómo se realice.

*La aireación pretende que el vino “respire” antes de ser servido. Se trata de acelerar el proceso de oxigenación que se empieza a producir desde el descorche.

*En algunos casos se trata de que desaparezcan con la aireación olores a moho, a corcho, excesivas reducciones u otros defectos.

*Los vinos a airear son en todo caso los tintos con medio o mucho cuerpo, tipo Burdeos o Ribera del Duero o un Cabernet de California. En principio no deben airearse vinos con menos cuerpo, más sutiles, tipo Rioja o Borgoña.

*En una casa particular bastará con descorchar la botella una o dos horas antes.

*En el restaurante, el cliente quiere tomarlo ya, sin esperas, por lo que habrá que airearlo más rápidamente.

*A tal fin se trasvasará el vino a una jarra aireadora, utilizando si es necesario el tornillo de dispersión, como se explica en el Capítulo III. Aireadores.

*El Sommelier que conoce los vinos de su carta, sabrá de antemano qué vinos conviene o no airear.

El caso del Oporto y otros vinos viejos.

*Los oportos vintage son vinos cuya fermentación se interrumpe cuando alcanzan 7° de alcohol, para conservar los azúcares naturales. Se interrumpe mediante adición de alcohol a 72°, colocándose luego un máximo de dos años en grandes bocoyes. A continuación se embotellan, y permanecen así durante los años que se desee.

*Cuando el envejecimiento en botella supera los 20-25 años, es muy probable que los largos corchos estén degradados por la conjunción de alcoholes y azúcares. Por ello, es costumbre que en vez de intentar sacar el corcho normalmente, se proceda a cortar el cuello de la botella lo más limpiamente posible.

*El “degüelle” , que así se llama la operación, se consigue calentando unas tenazas especiales con un infiernillo de gas o de alcohol, hasta que las puntas tengan un color brillante naranja.

*En ese momento se aplican firmemente al cuello de la botella, justo encima de la parte inferior del corcho, durante uno o dos minutos, para que se caliente un círculo del cristal.

*A continuación se aplica rápidamente al círculo una pluma o un paño mojados en agua fría; el contraste de temperatura nos permitirá, cogiendo firmemente el cuello con la mano, separarlo del resto de la botella en un corte limpio.

*Como se ha cortado justo encima del extremo del corcho, no penetran en el vino los pequeños cristales que pudieran desprenderse.

*Luego se procede o no a la decantación en la forma antes indicada.

*Este mismo procedimiento puede aplicarse a botellas antiguas o muy antiguas, en las que con bastante probabilidad el corcho estará degradado.

VII.-LA GUARDA DEL VINO

Su importancia

*Custodio L. Zamarra, maestro de Sommelier que oficia en Zalacain, recuerda siempre que en todo restaurante existen tres departamentos básicos: La cocina, la sala y la bodega, porque el vino es una parte importante del conjunto, de modo que si no se cuida, el cliente podría pensar que tampoco se cuida la cocina. A veces sitúan la bodega lindando con la cocina, con el riesgo evidente de olores y temperaturas poco recomendables.

*Obviamente no se puede pretender contar con grandes y adecuados espacios para este fin (porque raro es el establecimiento que, como en el caso anterior, maneje 700 referencias distintas), pero tampoco hay que colocar las cajas de vino en cualquier parte.

*Incluso un botellero climatizado amplio (los hay de hasta 600 botellas) puede cumplir esta función, que deja preparado incluso el vino para su servicio porque tiene compartimentos con temperaturas adecuadas para las distintas clases de vino.

*En todo caso es conveniente contar con un botellero (como intermedio entre bodega y servicio) que prepara el vino a la temperatura deseada.

Condiciones ideales

*Como en el servicio, en la guarda la condición más negativa es el calor. Conviene una temperatura relativamente constante, que no sobrepase los 15-16 °C. También interesa que no hayan saltos térmicos superiores a los 5-6 °C.

*Las paredes gruesas o aisladas contribuyen al equilibrio de la temperatura.

*La orientación del local debería ser norte, y si no es posible, oeste, o este, por este orden.

*La humedad relativa ideal está en torno al 70%; menos puede acarrear una desecación del corcho y más podría crear hongos estropeando las etiquetas y quizás el corcho.

*Contribuye al mantenimiento de la humedad un piso de barro poroso o de arena que pueda regarse a voluntad. Si es necesario, habría que recurrir a un humidificador o deshumidificador.

*Conviene que no existan ruidos, vibraciones ni olores extraños.

*Conviene la instalación de higrómetro y termómetro para controlar dichos parámetros de humedad y temperatura.

*La luz es enemiga del vino y el aceite (algunos procedimientos artificiales de envejecimiento de vinos la utilizan), por lo que interesa evitarla.

*Ayuda al mantenimiento de las condiciones anteriores el que la bodega sea subterránea.

*Los vinos deberán estar en posición horizontal, para que estén en todo momento en contacto con el corcho.

El stock

*Hay varias razones para calcularlo bien: cuesta dinero la inmovilización del vino; hay blancos y rosados y espumosos que no conviene envejecer; no debe existir, en lo posible, ruptura de stock de los vinos de la carta.

*Deberá tenerse un control permanente del stock, que a veces puede realizarse con un sencillo TPV.

*Tendrá que tenerse en cuenta la capacidad de servicio rápido de los proveedores de los vinos.

*Conviene contar con una diversidad de producto siempre que pueda controlarse, porque mejor tener poco y bien conocido que una reunión heterogénea de botellas.

*La bodega habrá de tener vinos tintos, rosados y blancos, de aperitivo y de postre, sin olvidar en ningún caso los vinos del lugar. El cliente, especialmente el turístico, desea conocer los productos de la tierra que visita.

*El espumoso deberá vigilarse especialmente por cuanto que desde el momento del degüelle y hasta su consumo, no conviene que transcurra más de seis meses.

*Cada vez que el Somiller retire una botella de la bodega, realizará el apunte para tener un control permanente del stock. Cuando estén en botelleros refrigerados, al momento de sacar una botella deberá introducir otra inmediatamente limpiándola previamente, procurando realizar una rotación de las botellas para impedir que algunas se queden arrinconadas o que se extraigan luego algunas de las que acabamos de introducir.

*Como antes apuntamos, deberá haber un lugar intermedio entre la bodega y la mesa donde se prepare el vino a temperatura de servicio; en su ausencia, habrá que utilizar las vitrinas frigoríficas de otros productos. Siempre será mejor que servirlo caliente.

CONCLUSION

El vino es una parte muy importante del servicio de un establecimiento, que se refleja también en la factura.

Como en cualquier empresa, se trata de obtener la mayor satisfacción posible por parte del cliente que, aunque difícil de medir, tiene gran incidencia en la cuenta de resultados.

El cliente ha aprendido mucho acerca del vino y continúa aprendiendo. Si en cinco años el salto ha sido enorme, no hay razón para que no siga progresando.

El número de Sommeliers va creciendo rápidamente en restauración. Pero aunque no se cuente con una persona específica, el conjunto de empleados deberá cumplir siempre esa función de la mejor manera posible.

La mayor insatisfacción en el servicio se produce por la temperatura inadecuada de los vinos.

Los consejos del presente trabajo deben tomarse de modo orientativo. Dice Cervantes que más sabe el loco en su casa que el cuerdo en la ajena.

Adición del 7/IV/03.

Catavinos abril/septiembre 2003. Artículo de Luis Vida Navarro Decantación impurezas y oxigenación

Oxigenación puede favorecer la disminución de las notas aromáticas de reducción, poco agradables en el momento mismo de la apertura.

El aire es una poderosa herramienta que puede moldear tintos (y blancos) ya en la mesa, suavizando sus puntas de tanino y ablandando su dureza, aunque también su sensación de fruta y volumen en boca, su intensidad de sabor y su cuerpo, pueden verse afectados.

Experiencia de 3 diciembre 2002. Botellas gemelas del mismo vino y añada, unas oxigenadas por diferentes métodos y otras recién abiertas, que se usaron como vinos testigo. En una primera vuelta, pudimos catar un vino de uno de los dos únicos pagos vinícolas reconocidas en la actualidad, el Dominio de Valpusa Syrah en sus versiones de 2000 y 19997. En ambos casos, las botellas estaban abiertas en el momento, pero una de cada añada fue decantada mientras que la otra no. Los dos vinos estaban en buena forma: el 2000 tenía una redondez, carga frutal y equilibrio espléndidos con una tanicidad marcada pero muy redonda, mientras que el 97 se presentó bien evolucionado por la guarda.

Dado el fuerte componente de subjetividad y gusto personal que hay en todo esto, hay quien prefería las versiones decantadas, más suaves y menos tánicas, pero una gran parte de los presentes se inclinaron por el 2000 de la botella recién abierta y sin airear, frente a la versión más redonda pero algo menos frutal y carnosa que nos dio el decantador. Así surgieron las primeras dudas...

En una segunda prueba enfrentamos tres muestras del Ribera del Duero de Emilio moro en su añada 99, un tinto de buena complejión con la madera y la fruta en buen equilibrio, un gran componente de frescura y una tanicidad bien integrada, más de la “ escuela atlántica” que del tipo redondo y suave. Una muestra se sirvió de la botella, otra se decantó en el momento y fue la que mostró más claramente los efectos de la aireación, mientras que otra, abierta la botella dos horas antes, se situó en un término medio en cuanto al impacto del oxígeno.

La mayor parte de los presentes coincidieron en señalar como positivo el efecto del decantado, pues los rasgos elegantes, finos y frescos del Emilio moro 99 seguían claramente ahí, pero con sus mínimas aristas suavizadas, la madera plenamente integrada. Su carga frutal elegante y moderada no se resintió demasiado, si bien la botella recién abierta presentó la fruta más marcada y evidente. Muchos optarían por sacrificar una mínima parte de frutosidad a cambio de una mayor suavidad y redondez en boca. Segunda lección... ¿Tal vez los vinos cuyo fuerte es la elegancia y la frescura se beneficiarán más de la aireación que aquellos de fruta más golosa y acusada?

Nuestro tercer vino abundó en esta línea. Era el nuevo tinto de bodegas Barón de Ley, el Finca Monasterio 99 que, en la botella testigo, apareció con la fruta compleja y la frescura en buen equilibrio, elegante, serio y, como buen hijo de su tierra riojana, con el roble de calidad bien marcado pero integrado en su conjunto de sensaciones. Enfrentamos cuatro muestras en cuatro modelos diferentes de decantador, uno de los cuales contaba con un embudo difusor para acentuar el efecto del aire.

Pudimos comprobar que la tanicidad del roble perdía dureza, más a mayor aireación. Como en los ejemplos anteriores, las personas más sensibles al tanino preferían las versiones más oxigenadas y suaves – las de los decantadores de mayor capacidad y caída- mientras que los catadores más preocupados por el contenido frutal y el cuerpo, se inclinaban por aquellas de oxigenación intermedia, como la frasca de pato o los decantadores de menor volumen.