

## ***¿Que esperar del Sommelière en el restaurante? El Servicio del Vino.***

*Interesante vino vestido de color rojo granate, limpio, brillante, con una densidad aparente media. En nariz, alta expresión aromática, con matices de fruta roja, mentol y especias envueltas en el suave bouquet de la madera. En boca confirma su paso por barrica, con notas de chocolate y vainilla. Su ataque es intenso, con taninos maduros y buena persistencia.*



### ***Un vino excelente, redondo y equilibrado.***

*Tras esta botella, se encuentra el talento, conocimiento y trabajo de muchas personas así como el esfuerzo, la dedicación y el tiempo para lograr un producto atractivo, único y de alta calidad.*

*Como todo producto, el vino tiene un objetivo esencial: Ser disfrutado por alguien, ya sea conocedor, profesional o simplemente amante del vino.*

*Una vez que se encuentra frente a su consumidor, el vino se enfrenta a lo que mercadológicamente se denomina "el momento de la verdad", es decir, el instante en el que la persona tiene un deseo, busca satisfacerlo y toma la decisión de elegir de entre lo que se encuentra en el mercado. Su satisfacción dependerá no sólo del producto, sino de la correcta intervención de quien lo guiará por la aventura de catar un buen "caldo": **El Sommelière** .*

***¿Pero que debemos esperar de éste profesional? ¿Cómo hay que autorizar el vino en el restaurante?, ¿El corcho se huele, se toca, se guarda ó se queda en la mesa?, ¿A que temperatura se debe consumir el vino ? Entérese.....***

*El servicio del vino, que involucra la actividad del Sommelière o catador experto en vinos, inicia con la presentación de la carta y las sugerencias que pueda hacer al cliente para lograr la armonización ideal entre el vino y los alimentos, mejor conocida en el medio de los restaurantes como maridaje.*



El Sommelière, una vez que el comensal ha elegido el vino, deberá llevar hacia la mesa la botella de manera segura y elegante y al mismo tiempo con cuidado de no agitarla, evitando, si ese fuera el caso, que los sedimentos depositados en el fondo de la botella entren en suspensión; acto seguido le presentará la botella al cliente que la solicitó para que pueda corroborar en la etiqueta la marca, productor y cosecha u añada de su elección, la etiqueta de un vino es como su acta de nacimiento.

*Es fácil percibir al tacto, generalmente los vinos que estuvieron mal almacenados en forma vertical tendrán seca la parte lateral del corcho ya harán cierto ruido desagradable al estarlo descorchando, esto no es una señal absoluta del que el vino pueda estar en malas condiciones si solo pasó un tiempo corto almacenado en forma vertical, sin embargo es mucho mejor estar almacenado en horizontal. Una vez que el corcho es examinado, ya no es necesario que lo huela, el sommelier lo ha hecho por usted, una vez autorizado, ya no tiene ningún uso, ha cumplido su cometido por lo que el Sommelièrele preguntará si desea conservarlo, de lo contrario deberá ser retirado de la mesa para desecharlo y no permanecer durante toda la comida sobre la mesa estorbando.*

*El Sommelière inmediatamente servirá el vino hasta una cuarta parte de la copa para que sea catado por el anfitrión, en donde se deberá evaluar que el vino esté limpio y brillante a la vista, en caso de haber turbidez y opacidad es factible que el vino no esté en condiciones óptimas de consumo mas no determinante, a la nariz se deberán descartar los olores a humedad que se generan cuando el vino tiene un defecto llamado TCA ( por la sustancia que lo provoca tricloranisol), y se dice que el vino está "acorchado" ( no confundir con encorchado, ya que éste término se refiere al acto de introducir el corcho a los vinos ) en francés se le conoce como bouchoné. Los aromas deben ser limpios y agradables, por último el anfitrión deberá catar una pequeña cantidad para evaluar el equilibrio entre sus componentes en la boca como: la acidez, tanicidad, alcohol y astringencia, en caso de los vinos tintos, es en éste momento en donde se debe percibir también su temperatura ideal de servicio que mencionaré mas adelante .*



*Una vez que el vino ha sido autorizado, el sommelier deberá servir al resto de los invitados empezando con las mujeres y seguir sirviendo en el sentido de las manecillas del reloj sirviendo solamente dos terceras partes de la copa, ya que de ésta manera podrán apreciarse el color, cuerpo y aromas del vino, mismos que se realzan al efectuar un ligero movimiento giratorio para rotarlo en la copa.*

*La temperatura de vino es fundamental para su mejor disfrute. Las oscilaciones de temperatura deben ser lentas y progresivas, ya que los cambios bruscos podrían dañar al vino.*

*Hoy que nos enfrentamos a un consumidor cada día más conocedor y exigente, las claves para obtener su lealtad son el servicio y la información.*

*Las temperaturas sugeridas para el servicio del vino son:*

*-17° C a 20 °C para los vinos tintos con cuerpo y envejecimiento en barrica.*

*-12°C a 15° C para los vinos tintos ligeros, generalmente no tienen reposo en barricas, a veces solo un paso rápido.*

*-10°C a 13°C para los vinos rosados y vinos blancos secos.*

*-5° C a 10 ° C vinos blancos dulces, champagnes y espumosos.*



***La mejor manera de disfrutar un buen vino es con una buena comida, sin embargo no hay un buen maridaje sin una excelente compañía.***

*¡Salud y hasta la próxima!*

***Sommelière Georgina Estrada Gil***