

El vino en el restaurante

Marcela González-Garza Ducoing

RESUMEN

En la gastronomía, el vino ocupa un lugar especial. Ninguna otra bebida acompaña tan bien a los alimentos al exaltar sus peculiares sabores.

Este escrito pretende destacar las cualidades que lo hacen un excelente aperitivo, o bien el elemento indispensable en el disfrute de una comida; además de reconocer la importancia que reviste la capacitación del personal del servicio de alimentos y bebidas para hacer lucir las características particulares del vino, cuya degustación constituye el último eslabón de una cadena iniciada en la vendimia.

ABSTRACT

WINE IN THE RESTAURANT

Wine in gastronomy occupies a special place. No other beverage accompanies food so well.

This present article emphasizes those qualities which make wine an excellent aperitif or an indispensable element in the enjoyment of a meal; and also, recognizes the importance that the training of service personnel for food and beverages has in order to show the particular characteristics of wine. Tasting of the wine constitutes the ultimate link of a chain, which started with the grape harvest.

INTRODUCCIÓN

En la gastronomía, el vino ocupa un lugar especial. Ninguna otra bebida acompaña tan bien a los alimentos. Aunque el papel fundamental de cualquier bebida en una comida es el de saciar la sed y refrescar el paladar después de cada bocado, en el vino se descubre mucho más: el apreciar plenamente su sabor y textura, y la riqueza que aporta al combinarlo correctamente con un platillo.

Cuando las características fundamentales del vino y la comida armonizan, el conjunto de sabores realiza una sinergia que amplía los atributos de cada uno. En ocasio-

nes, un contraste bien pensado logra una armonía perfecta entre el vino y el alimento.

El vino puede resultar el mejor aperitivo, pues estimula las secreciones gástricas. Antes de iniciar la comida, beber un jerez seco, *champagne brut o sec*, o un cava, vinos blancos secos o tintos ligeros y jóvenes, ya es un gran comienzo. El vino de la casa puede representar toda una sorpresa: si la carta de vinos es mediocre, es posible que aquél también lo sea; sin embargo, si el dueño lo ha seleccionado para que sirva de complemento al estilo de cocina que ahí se elabora, podrá ser un vino de total confianza, sabroso y agradable.

Por copa, el vino suele salir más caro que si se pide una botella entera. Algunos restaurantes proporcionan este servicio —por «copeo»— para que el comensal elija entre una amplia selección de vinos. Esta modalidad también permite reconocer la calidad del vino y lo que puede esperarse del resto del servicio de vinos.

En un restaurante, se elige primero la comida y luego se consulta la carta de vinos para escoger el adecuado. En cambio, en un restaurante famoso por su cava, lo mejor será seleccionar un platillo que complemente bien al vino seleccionado.

UN MARIDAJE AFORTUNADO

La mayoría de las combinaciones pueden ser sumamente agradables. Algunas llegan a ser excepcionales, pero un maridaje desafortunado puede quitarle, tanto al platillo como al vino, todas sus cualidades. Es por ello que se recomienda:

1. Armonizar la consistencia del platillo con el cuerpo del vino. Un vino pesado irá muy bien con un plato de comida robusto y contundente de sabor; pero si se trata de un plato delicado, habrá que elegir un vino ligero¹.

2. La acidez de la comida deberá estar en concordancia con la del vino. Los sabores muy ácidos, como el limón y el tomate, necesitan encontrar una acidez afín al vino. Los vinos que poseen una acidez muy marcada sirven, además, para contrarrestar los platos grasos (por ejemplo: frituras o salsas con crema).

3. Durante el tiempo del postre, puede elegirse un vino cuando menos igual de dulce, si no es que más.

4. Una carne sencilla, asada o a la plancha, resultará perfecta para un vino añejado que habrá desarrollado, con los años, una gran complejidad olfativa y gustativa.

5. Las salsas y condimentos son más importantes de considerar que el ingrediente principal del platillo. Por ejemplo, el pato a la naranja combina bien con vinos de

1 Martínez de Flores, Graciela. *Los vinos, los quesos y el pan*, p. 37.

una acidez parecida a la salsa; si el pato fuera asado, podría servirse con un vino tinto intenso y afrutado.

6. Los alimentos fuertes en sabor quedan muy bien con vinos tintos añejados, de gran reserva, ya que tienen fuertes notas de crianza en madera.

7. Los peores enemigos del vino son: las alcachofas, espárragos, espinacas, salsas picantes o muy condimentadas, vinagres o anchoas enlatadas. Si se desea acompañar un platillo que contenga estos alimentos, la regla general para los vinos tintos será elegir jóvenes y ligeros; en cuanto a los blancos puede escogerse uno muy frutal con refrescante acidez. Algunos platillos de la cocina mexicana quedan muy bien con vinos blancos secos con ligera acidez o con espumosos de prestigio. El chocolate se recomienda con un vino licoroso o un vino generoso dulce. Los huevos pueden acompañarse con un *Chardonnay* ligero sin crianza o un blanco joven; pero si desea un tinto, un *Beaujolais* podría ser la opción adecuada².

ALGUNOS DATOS DE UTILIDAD

El *sommelier* es la persona encargada del vino. Él aclarará cualquier duda y, en su caso, ofrecerá sugerencias sobre los vinos que acompañen especialmente bien a los

2 Le Cordon Bleu. *El vino*, p. 46.

platos seleccionados. En algunos restaurantes, los mismos meseros conocen de vinos y están capacitados para sugerir al comensal la mejor combinación. Inclusive se les llama «anfitriones», debido a la función que deben desarrollar.

Si la carta de vinos no indica la añada, ni el productor, ni contiene ningún otro dato de importancia, será necesario examinar primero la botella y, así, decidir si es la deseada.

Por «añada» se entiende el año que aparece en la etiqueta: el año de la vendimia o recolección de la uva madura. Si en la etiqueta no aparece la añada, puede significar que se trata de un vino «*cuveé*», término que indica que fue objeto de una mezcla de vinos de diferentes años.

La calidad de una carta de vinos no se mide por la longitud de la misma. Muchas veces es mejor una carta pequeña y bien elaborada, con la información completa y una clasificación clara y sencilla, o quizá una especializada en los vinos de una región concreta.

En un restaurante, el dilema se presenta cuando los comensales solicitan diferentes platos; esto puede representar un problema para elegir un vino único, ideal para todos. En esta situación, la mejor opción es pedir una botella de blanco y otra de tinto.

El margen de utilidades que obtienen los restaurantes con la venta de vinos es altísimo (puede ser de 200 ó 300%), de modo que no puede esperarse encontrar precios de menudeo. Los vinos de los nuevos productores

suelen presentar la mejor relación entre calidad y precio (como los de Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, California, Chile y México, entre otros). Otra alternativa puede hallarse en las zonas emergentes de Francia, Italia o España (como las regiones de Languedoc-Rousillon, Veneto o Costers de Segres).

El comensal deberá comprobar que, efectivamente, se le sirve la botella que pidió. Por esto es que se presenta la botella solicitada antes de abrirla. Puede suceder que, por algún error del personal de servicio, se lleve a la mesa un vino equivocado.

Un problema frecuente es que el restaurante se quede sin una añada concreta y se pase directamente a otra sin preocuparse por cambiar el dato en la carta. Si no se tiene la añada solicitada, quizá sea preferible volver a consultar la carta y elegir otro vino. Por otro lado, si se eligió un vino joven, el cambio de cosecha no representa gran diferencia y otro año no causará ninguna variedad, siempre y cuando no tenga muchos años guardado en botella³. También puede apreciarse la posición del corcho y de la cápsula: si el corcho deforma la cápsula o ésta aparece con manchas de vino, es probable que el vino se haya expuesto a temperaturas altas durante su transporte o almacenamiento, con el consiguiente deterioro y su inmediato rechazo.

3 Falcó, Carlos. *Entender de vino*, p. 201.

Una vez aprobada la botella, el *sommelier* la descorchará. El «descorchado» es una operación sencilla que conviene atender. El tipo del sacacorcho facilitará el trabajo: la espiral debe tener el tamaño correcto para no penetrar totalmente en el corcho. Antes de extraerlo, se retira la cápsula, envoltura de estaño, aluminio o plástico del cuello de las botellas con una navaja, y se efectúa un corte bajo el gollete (parte superior del cuello de las botellas) y se limpia la boca de la botella con un paño una vez retirada la cápsula. Se introduce la espiral del sacacorcho en el centro y se evita que el tirabuzón lo traspase. Se extrae el corcho con movimientos suaves y progresivos.

Es posible que el personal enseñe el corcho al comensal, si es así, éste deberá comprobar si se halla en buenas condiciones, examinando su elasticidad. Sólo si se cree que el vino tiene defectos, se olerá el corcho por la parte que ha estado en contacto con el vino para corroborar si está o no enmohecido⁴. Es posible encontrar en un vino gran reserva que el corcho está enmohecido por la parte exterior. No hay por qué alarmarse, esto sólo indica que la botella ha sido almacenada en un ambiente húmedo. Es improbable que el vino contenido en esa botella se haya afectado⁵.

4 *Ibidem*, p. 202.

5 Le Cordon Bleu. *El vino*, p. 109.

COPAS Y TEMPERATURA

En los restaurantes se colocan sólo dos copas: una para el vino y otra para el agua. Si hacen falta más copas, o se necesita una extra, el *sommelier* la traerá con el vino correspondiente. La forma correcta de cualquier copa presenta una boca más estrecha que el resto del cuerpo y de tamaño relativamente grande para girar el vino sin que se derrame; debe contar con el espacio suficiente para que su aroma pueda abrirse plenamente y no disiparse. Además, esta forma permite que se sujete por el tallo o fuste, evitando que se caliente con las manos. Las copas deben ser transparentes, lisas y sin facetas. El material ideal es el cristal fino que proporciona una claridad óptima; su finura permite ver sin ninguna deformación el contenido de la copa⁶.

La cristalería especial es un valor agregado que puede ofrecerse a los consumidores. Por ejemplo, la marca Riedel tiene una reputación internacional, pues ha desarrollado diseños específicos que resaltan las cualidades del vino, por cada cepa y región vinícola del mundo.

Un factor decisivo para el buen servicio y degustación del vino, es servirlo a la temperatura correcta, por lo que deberá comprobarse la temperatura de la botella antes de que lo sirvan.

6 *Larousse de los vinos*, p. 78.

Incluso el mesero puede preguntar a los comensales a qué temperatura desean les sea servido el vino, ya que existen varias opiniones al respecto. La cantidad de vino que se sirve en la copa repercute en su temperatura (aumentará a razón de 1° C por cada cinco minutos de permanencia en la copa), por lo que se sugiere servir de un tercio a la mitad de la copa.

TEMPERATURA DEL VINO	
TIPO DE VINO	TEMPERATURA
Dulce o semidulces	4-5°C
Blancos secos (temperatura inferior para los blancos jóvenes y superior para los blancos con añejamiento)	6-8°C
Rosados y claretos	8-10°C
Espumosos o <i>Champagne</i>	9-12°C
Generosos manzanilla y finos	8-10°C
Generosos amontillados	14-15°C
Tintos ligeros y jóvenes	16-17°C
Tintos de cuerpo y de guarda	18-20°C

La temperatura afecta los rasgos gustativos del vino. Si es necesario, conviene pedir una «cubitera» (recipiente en forma de cubo que contiene agua y hielo en cantidades

variables; se utiliza para enfriar el vino, sea éste tinto o blanco), que por lo general se coloca a un lado de la mesa. Si el vino llegara a enfriarse demasiado podrá pedirse, cuántas veces sea necesario, el retiro de la botella a la cubitera para que, durante la comida, se mantenga a la temperatura adecuada⁷. El vino puede servirse un poco más frío de lo indicado ya que recuperará la temperatura en la mesa; no hay que olvidar que el proceso de decantado del vino, incrementará ligeramente la temperatura.

El término «chambré» es la palabra utilizada por los franceses para señalar que algo está a temperatura ambiente y se empleaba a menudo para describir la temperatura correcta a la que había de servirse un vino tinto. El término es engañoso, ya que la «temperatura ambiente» varía en cada lugar, y además el concepto se inventó en una época en que la temperatura dentro de las casas era más baja⁸.

Existen armarios climatizados, de muy diversos tamaños, para botellas de vino. En ellos pueden conservarse con una temperatura constante de 10 a 14° C, con 60% de humedad para evitar que los corchos se resequen; evitan las vibraciones y protegen del ruido para no acelerar la evolución del vino en la botella; incluyen ventilación y su diseño permite la colocación horizontal de las botellas y su fácil identificación. Son un gran apoyo para facilitar el

7 Falcó, Carlos. *Op. cit.*, p. 202.

8 Le Cordon Bleu. *Op.cit.*, p. 114.

buen servicio del vino. Cuentan con una temperatura media, la cual puede aumentarse o disminuirse según las necesidades requeridas para el tipo de vino.

El *sommelier* escanciará —es decir, servirá una pequeña cantidad, suficiente para poder degustar, quizá unos 45 ml.— el vino en la copa de quien lo solicitó (por lo general, se trata del anfitrión o la persona que éste designe). Al degustarlo, primero apreciará su aroma y luego lo probará, no para saber si el vino le agrada, sino sólo para comprobar si presenta algún defecto. Gracias a la tecnología moderna, cada vez es más raro encontrar vinos defectuosos; la mayor parte de éstos se detectan fácilmente con la vista y el olfato. Si éste es el caso, la botella deberá cambiarse inmediatamente⁹.

VINOS DEFECTUOSOS

Lo único que justifica el rechazo de una botella de vino en un restaurante, es la presencia de defectos reales. Es necesario identificarlos, para no actuar de forma injusta y rechazar un vino sólo porque no nos gusta¹⁰.

Los defectos más comunes son:

1. Vinos corchados. Tienen olor o gusto a corcho y la causa suele ser un corcho contaminado que entra en

⁹ *Ibidem*, p. 46.

¹⁰ *Ibidem*, p. 80.

contacto con el vino durante el proceso de embotellado. Dicha contaminación la produce un hongo llamado tricloroanisol, TCA, que confiere al vino un aroma enmohecido, a humedad, muy parecido al del cartón mojado; se le conoce en francés como «*bouchonné*». Por estadística, se estima que de dos a cuatro por ciento de todas las botellas pueden presentar este tipo de defecto.

No debe utilizarse este término para describir un vino que presente algún trozo de corcho flotando. Esto sólo indica un error de procedimiento al descorcharlo que no afectará su sabor. Si esto último sucede, el *sommelier* procederá a retirarlo decantando el vino y lo regresará a la mesa en el decantador.

2. Vinos oxidados o maderizados. Si un vino presenta una tonalidad marrón, ha perdido su aroma y resulta plano en boca —es decir, con escaso impacto gustativo—, seguramente ha sufrido una excesiva exposición al aire. Esta oxidación suele producirse por un mal almacenamiento o porque el vino ha tenido un contacto excesivo con el aire. En ciertos ambientes se le conoce como olores «ajerezados»; sólo el jerez debe oler a jerez.

3. Vinos avinagrados. Si un vino presenta un sabor avinagrado, significa que se ha deteriorado por culpa de una infección bacteriana. Algunos poseen de por sí una acidez natural bastante elevada, pero el sabor en la boca será totalmente distinto al que presenta un vino «picado» (término que indica que está avinagrado o acético)

4. Vinos azufrados y reducidos. Tienen un olor acre, picante y sofocante, parecido al de un cerillo cuando se enciende; producen una sensación de sequedad y picor¹¹ —es decir, tienen un aroma y sabor a azufre—. A veces, este olor se disipa al cabo de unos minutos, sobre todo si el vino se decanta para oxigenarlo un poco.

Si se encuentran cristales en el fondo de la copa o de la botella, son el resultado de la precipitación del ácido tartárico que contiene el vino y son completamente ino- cuos. Es preferible retirarlos, mediante la decantación del vino, no por la incidencia en el sabor o la calidad del vi- no, sino en su apariencia.

EL DECANTADO

La decantación es un procedimiento por el cual el vino mejora al eliminar los eventuales restos de corcho u otro tipo de posos, y permitir que se oxigene, lo que puede acelerar su maduración. En cualquier caso, si un vino presenta poso, debe decantarse¹². Por «poso» se entien- de el hallazgo de partículas sólidas en el vino. En los blancos, a menudo se trata de cristales de ácido tartárico incoloros; en los tintos son, sobre todo, taninos¹³.

11 Oz, Carke. *Introducción al vino*, p. 85.

12 *Larousse de los vinos*, p. 74.

13 *Ibidem*, p. 518.

Conviene decantar los vinos tintos que tienden a desarrollar poso, como los *crus classés* y los mejores *crus* de Borgoña y Burdeos, algunos vinos del Ródano, los Barolo de Italia, los vinos de la Ribera del Duero, y los mejores Penedés de España, entre otros. Los tintos más jóvenes suelen mejorar gracias a la aireación que les aporta este procedimiento¹⁴. Sin embargo algunos no presentan ninguna mejoría al ser decantados, por lo que no es necesario hacerlo.

En la actualidad, la mayoría de los vinos pueden servirse directamente de la botella. Emile Peynaud, en *El gusto del vino*, concluye que la apertura y decantado de vinos maduros o añejos, antes de la comida —dos o más horas—, merma casi siempre su calidad.

La práctica de la decantación es relativamente sencilla: se realiza en el lugar de servicio, en un lugar luminoso que permita vislumbrar el fondo de la botella. Si no hay suficiente luz, debe alumbrarse con una fuente detrás de la botella o debajo del cuello. Antes de iniciar la operación deberá dejarse reposar la botella de pie al menos un par de horas y evitar movimientos bruscos que remuevan el poso. Si se trata de vinos viejos, poco tánicos y frágiles, se decantan justo antes del servicio. Se vierte el líquido lentamente, provocando su aireación; ya iniciado el proceso no debe interrumpirse hasta terminar.

14 Falcó, Carlos. *Op. cit.*, p. 170.

La jarra decantadora debe ser del tamaño adecuado para contener todo el vino de la botella que se va a decantar. La parte posterior de la botella y la progresión del poso requiere observarse atentamente; antes de que el vino llegue al cuello de la botella se concluye el decantado. El vino en la jarra decantadora debe ser claro y brillante, y el poso permanecerá en la botella.

La oxigenación o aireación del vino dentro de la botella, no es suficiente (ya que tendrá un efecto mínimo sobre él, pues la boca de la botella es muy estrecha para dejarlo en contacto con el aire).

El vino se «oxigena» porque al entrar en contacto con el aire, sus sabores y aromas se «abren». La mayoría de los vinos no necesitan descorcharse anticipadamente para su oxigenación; se consiguen mejores resultados si un vino acaba de descorcharse e inmediatamente se sirve y hace girar rápidamente en la copa, esperando unos momentos antes de degustarlo.

PARA DISFRUTAR EL VINO

La categoría de un restaurante puede medirse por la forma en que se sirve el vino. Exija siempre que cada botella sea abierta en su presencia.

Las botellas de vino pueden situarse en la misma mesa aunque en los restaurantes, por lo general, las colocarán en la estación de servicio junto a la misma, o en la

cupitero. Sin embargo, existen bellos soportes circulares de plata o madera para sostener la botella en la mesa. Si se decanta el vino, la botella y el corcho deben quedar a la vista de los comensales.

Al probar un vino deben recordarse las tres fases de la degustación: examinarlo con la vista, agitarlo para apreciar mejor sus aromas y, por último, probarlo para la percepción gustativa. Al ser aprobado, el personal de servicio lo escanciará en cada copa por el lado derecho del comensal; el goteo se evita mediante un ligero giro, sin apoyar la botella en el borde de la copa. La botella no debe envolverse en una servilleta, ni antes o durante el servicio; debe mostrarse a los comensales de forma tal que éstos lean la etiqueta y contraetiqueta si así lo desean.

Las copas permanecerán durante toda la comida o cena en la mesa y si requieren rellenarse o retirarse, el personal deberá pedir la aprobación del comensal. Las personas más rigurosas exigen un cambio de copa con cada botella nueva, aun siendo del mismo vino, complicación innecesaria salvo en el caso de vinos muy especiales¹⁵.

Un buen restaurante hará todo lo posible por ayudar al comensal a disfrutar del vino que ofrece.

15 Falcó, Carlos. *Op.cit.*, p. 202.

BIBLIOGRAFÍA

Martínez de Flores, Graciela (1995). *Los vinos, los quesos y el pan*. México: Noriega-Limusa.

Falcó, Carlos (1999). *Entender de vino*. Barcelona: Martínez Roca.

Larousse de los vinos (1999). Barcelona: Larousse.

Le Cordon Bleu (2002). *El vino*. Barcelona: Blume.

Oz, Clarke (2001). *Introducción al vino*. Barcelona: Blume.

———, (2002). *Uvas y vinos*. Barcelona: Blume.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.