

# 17

## Vino

**Un buen vino es el complemento necesario de una buena comida,** por tanto, no se puede escatimar a la hora de elegir el vino que se va a servir en la mesa.

La buena educación exige **tener unos conocimientos mínimos** de vino, aunque llegar a ser un experto es realmente complicado y muy pocos pueden presumir de serlo.



No obstante, hay que conocer al menos unas normas mínimas:

**El vino será catado por el anfitrión,** aunque éste puede ofrecer dicho honor a un invitado que sea entendido.

**Catar el vino exige cierta ceremonia:** mover la copa y elevarla para apreciar el color; acercarla a la nariz para disfrutar su aroma y beber un ligero sorbo para disfrutar su sabor.

El invitado que cata el vino sólo en casos extremos (cuando aquello sea puro vinagre) podrá hacer educadamente una observación al anfitrión, pero nada de escupir el vino, haciendo aspavientos y gritando ¡¡¡ nos han querido envenenar!!!!

**El anfitrión es el encargado de servir el vino.**

**El vino se sirve con la mano derecha** (algunas personas piensan que trae mala suerte hacerlo con la mano izquierda).

Si un camarero sirve el vino lo hará por la derecha del comensal (al contrario que la comida, que se sirve por la izquierda).

Cuando se sirve el vino no se apoya la botella sobre el borde de la copa (la botella podría estar algo sucia).

**La copa se llena hasta la mitad** aproximadamente (nunca hasta el borde como si fuera un vaso de agua). La mitad libre de la copa permitirá que se concentren los aromas y poder disfrutarlos con el olfato.

**La botella se puede dejar en la mesa**, aunque es mejor colocarla en una pequeña mesa auxiliar. Los vinos que se sirven fríos se mantendrán en un recipiente con hielo, pero a la hora de servirlos nada de relíjarlos en una servilleta blanca (hasta ahí podríamos llegar).



Antes y después de beber, hay que limpiarse los labios con la servilleta.

**Cada comida exige un vino determinado** que habrá que conocer. En todo caso, los vinos se sirven siguiendo un orden:

**El blanco y el rosado se sirven antes que el tinto.**

Los vinos hay que servirlos a determinadas temperaturas:

- El blanco y el rosado se sirven fríos (unos 10°).
- El jerez, la manzanilla, y el cava también fríos (5° / 10°).
- El tinto a temperatura ambiente (unos 20°).

Si alguien no quiere beber vino (él se lo pierde), se le ofrecerá agua, pero nunca un refresco (sería una afrenta a la anfitriona que ha preparado un succulento banquete).