

3. El Servicio de Vinos.

3.1. Tipos de Servicio.

Diferentes técnicas para servir el vino:

Servicio directamente en botella



Siempre se sirve por la derecha, dejando visible la etiqueta.

Una vez acabado este servicio del vino se debe dar un giro de muñeca en el sentido de las agujas del reloj, para que no gotee el vino.

Este servicio se aplica con las botellas de vino blanco, rosado o vino espumoso, que después se colocarán en una cubitera con hielo.

Si se tratara de una botella de vino tinto, se dejará sobre la

mesa. También será conveniente utilizar un salva gotas.

Servicio con cesta

Hay dos métodos de servicio con cesta:

a) Sacando la copa: Se coge la cesta con la mano izquierda, y por el lado derecho de cada comensal, con la mano derecha se saca la copa de vino que se va a rellenar. Posteriormente, se vuelve a dejar la copa con la mano derecha en la mesa.

b) Directamente: Con la cesta cogida con la mano derecha, se accede por la parte derecha del comensal directamente, se sirve, se realiza el giro de muñeca y se pasa el lito por la boca de la botella.

La carta de vinos se entrega al cliente interesado en realizar la elección del vino. La carta se puede dar al cliente en dos momentos distintos:

*Se entrega después de tomar nota de la comanda de comida, para poder elegir un vino que sea acorde con la comida elegida.

*Se entrega al mismo tiempo que la carta del restaurante para que los clientes puedan elegir vino y comida a la vez. De esta forma, se le da al cliente la oportunidad de elegir la comida según el vino que se vaya a tomar.

Posteriormente, el profesional de sala se acercará por su derecha asesorándole en su elección, tomando así la comanda del agua y el vino.

3.1.1. Características.

Hay que tener en cuenta aspectos como la temperatura, el descorche o las copas.

La temperatura

La temperatura del vino influirá considerablemente en su sabor, aroma y matices. En tintos jóvenes lo idóneo es que ronden entre **13 y 15 grados**.

En crianzas, entre **16 y 18 grados**.

Para reservas y grandes reservas, a partir de **19 grados**.

Los rosados deben servirse bien fríos (**6 grados** aprox). Esto también es aplicable a los blancos jóvenes. Por su parte, los blancos con crianza necesitan temperaturas ligeramente más altas (unos 10 grados).

Color

Los vinos son blancos o tintos dependiendo de la calidad de uva, lo jóvenes que sean y del tiempo en que la piel de la fruta pase en el jugo de uva mientras se fermenta.

Cuerpo

El cuerpo es la consistencia del vino. Es posible determinar la consistencia al girar la copa suavemente. Un vino ligero fluye de forma más rápida que uno con más cuerpo.

Aroma

Hay una gran cantidad de aromas en los vinos. Los hay frutales, florales o con olor a madera. Para apreciar la fragancia de un vino es dejar que respire durante algunos minutos una vez que la botella ha sido abierta.

3.1.2. Ventajas.

Es necesario comprender que existe un protocolo de servicio y atención exclusiva hacia el cliente en cuanto a los servicios de vinos en este caso. Con ello, se podrá valorar este tratamiento por parte del profesional y que irá también acompañado de un vino que degustará el cliente.

Cuanto más delicado y exclusivo sea el vino, mayor será la puesta en escena y el procedimiento prestado.

A continuación, trataremos cómo debe servirse y presentarse un vino:

Servir el vino a la temperatura adecuada es requisito fundamental.

El **descorche** supone abrir la botella. Hay que hacerlo de forma limpia y correcta, cortando la cápsula por debajo del **rompegotas** y retirarla limpiamente. Después, se limpia el borde de la botella que ha estado en contacto con la cápsula. A la hora de extraer el corcho tener cuidado de no perforarlo por completo, así evitaremos que caigan al interior trozos del corcho.

Decantación

Sirve para separar los sedimentos sólidos que pudiera haber en la botella de vino, y para oxigenar un vino que ha permanecido durante largo tiempo en botella y tiene aromas a cerrado. La decantación se realiza sirviendo el vino en otro envase de cristal, llamado **decantador** y cuya boca es más ancha que la de la botella, permitiendo que el vino entre en contacto con el oxígeno de forma más rápida y directa.

¿Cuándo hay que decantar? cuando aparecen aromas de reducción, si el vino ha tenido una larga crianza en botella (más de 5 años) y tiene menos de 15 años.

GASTROMODA

Cómo decantar un vino correctamente





1 LOS POSOS, AL FONDO
La botella de vino tiene que estar en posición vertical un día antes, para que los posos se depositen en el fondo



2 AL MOMENTO
El vino debe decantarse en el momento de consumo, si permanece mucho tiempo en el decantador, pierde frescura



3 DESLIZAR LENTAMENTE
Coloca la botella inclinada para que el vino se deslice lentamente por la pared del decantador y no caiga bruscamente



4 UN ÚLTIMO REPOSO
Deja reposar el vino durante unos minutos para que los posos que hayan quedado, se precipiten en el fondo del decantador



Copas

La copa es el recipiente más indicado para degustar el vino. Existen infinidad de tipos de copas, de diferentes formas y tamaños.

La copa perfecta tiene las siguientes características:

Es de cristal transparente, fino e incoloro. Esto nos permitirá descubrir el color del vino, su limpidez, su burbuja en el caso de vinos espumosos, el brillo y la capa.

La **capacidad de la copa** siempre será superior a 210 ml. Se llenará hasta un tercio de su capacidad. Así se podrá observar el ribete del vino (que se interpreta con una inclinación de la copa).

Hay que distinguir entre la **copa de cata (o catavinos)**, empleada por el profesional y la **copa de mesa**. La copa de cata está definida por un grupo de expertos franceses y normalizada por **AFNOR** (Asociación Francesa de Normalización) y se emplea en todas las catas profesionales. Su capacidad es de 225 cl.

Conservación

El lugar idóneo de conservación del vino es la bodega.

Mantener a una **temperatura constante de entre 10 y 17 °C**.

La **humedad debe ser constante en torno al 60–80%**.

El vino debe estar **alejado de cualquier fuente de olores**.

Las **botellas se colocan en posición horizontal**.

La **iluminación debe ser muy suave, en zonas de penumbra**.

Organizar la bodega de forma práctica.

3.1.3. Inconvenientes.

La carta y la bodega, así como la rotación de stocks se considerarían desventajas si no están bien gestionadas.

El vino es importante en el restaurante y le da prestigio, algo que el profesional y dueño del establecimiento deben tener claro.

Hay que tener muy en cuenta que recibiremos un público de perfil variado, y que al menos para un importante porcentaje de clientes el vino es muy importante.

Si no le ofrecemos algo atractivo, será un cliente insatisfecho y muy probablemente terminará siendo una mesa insatisfecha.

Es muy difícil que alguien que no beba vino pueda ser eficaz al venderlo.

Para ello debemos contratar a un profesional experto en venta y cata de vinos, como lo será el sumiller.

Una carta bien hecha ayuda a vender y alcanzar un buen prestigio, y los camareros deberán estar a la altura en su trabajo.

3.2. Normas generales del servicio.

A continuación, describiremos las normas básicas a seguir a la hora de servir el vino en la mesa.

1 – Tener las botellas previamente preparadas a la temperatura indicada para servirse según el tipo de vino.

2– Nunca servir las bebidas antes de que los comensales estén a la mesa.

Una vez el cliente está acomodado, lo primero que se servirá será el agua, (aunque los platos aún no se hayan comenzado a servir), y el vino se sirve a medida que los diferentes platos van llegando a la mesa.

3 – El vino, debe servirse siempre por la derecha del comensal, al contrario que la comida, que se sirve por el lado izquierdo.

4 – El vino se sirve sujetando la botella con la mano derecha.

5 – Al servir el vino, nunca se debe apoyar la botella en el borde de la copa. Se mantendrá separada unos 2 – 3 centímetros.

6 – No llenar la copa en su totalidad.

Lo más apropiado es que el nivel del vino llegue por debajo de la mitad de la capacidad de la copa.

De esta forma, en el espacio vacío, se concentrarán los aromas del vino y así se podrá disfrutarlo con el olfato al degustarlo.

7 - No se deben agitar las botellas.

8 - Descorcharemos el vino delante del cliente.

3.3. Abertura de botellas de vino.

Cuando abrimos una botella de vino debemos seguir unos pasos básicos para desempeñar correctamente nuestro trabajo como sumiller.

A continuación, detallamos los pasos a seguir para abrir correctamente una botella de vino:

Enseñar la etiqueta del vino:

Siempre se recomienda enseñar la etiqueta y comentar algo acerca del vino, o al menos leer lo que nos dice la contra etiqueta.

Cortamos la cápsula:

Se corta la cápsula, (parte de *material casi metálico*) que cubre el corcho y depositarla en un platillo.

Descorche:

El descorche se realiza a la vista del cliente: vino blanco o rosado desde la champanera; vinos tintos, desde el **gueridón**.

Introducimos la parte punzante en el corcho.

Tras el perfecto corte de la cápsula, procedemos a introducir la parte punzante del sacacorchos en el centro del corcho, y vamos dando vueltas hasta que la espiral del sacacorchos casi desaparece.

Nunca se gira la botella.

NOTA: Nunca atravesar el corcho completamente porque pueden caer trocitos del mismo en el vino.

Hacemos palanca:

Tras esto, apoyamos el sacacorchos en el borde de la botella y hacemos palanca. Algunos tienen dos tramos articulados que nos hacen esta labor más sencilla.

Retiramos el corcho:

Terminar de extraer el corcho con la mano derecha. Limpiar la boca de la botella con el lito.

Al retirarlo, debemos hacerlo con delicadeza, procurando evitar el ruido del corcho al salir, ya que es poco elegante.



3.4. La Decantación: Objetivo y Técnica.



Decantar vino es el proceso en el que **se deposita el vino en un recipiente llamado decantador.**

El decantador es **ancho y su cuello es estrecho**, y su material es de vidrio o cristal (para poder **observar bien el vino**).

Esta técnica se aplica técnicamente a vinos añejos que tienen posos o sustancias sólidas que queremos eliminar antes de ser servidas. El hecho de conseguir que el vino exprese todos sus aromas se consigue a la aireación u oxigenación del vino.

TÉCNICA:

Antes de decantar, el profesional debe oler y catar el vino en copa para apreciar su estado y determinar así si debemos usar el decantador.

Con suavidad, iremos vertiendo el vino en el decantador procurando que se vaya deslizando en su interior por las paredes del recipiente para evitar así que los posos o sedimentos pasen a este.

NOTA: Esta técnica normalmente se aplica en el caso de vinos añejos.

Durante el proceso hay que prestar atención al cuello de la botella echando mano de alguna luz tenue y poder así distinguir los posos y evitar decantarlos.

Una vez trasegado el vino al decantador, lo dejaremos reposar junto a su botella.

El tiempo de permanencia en el decantador variará según la antigüedad del vino.

En el caso de vinos jóvenes y al no haber posos, podemos verterlo de una manera más rápida. Se recomienda decantar un poco de la botella y probar el vino, y si está en buen estado, decantar el resto de la botella sin tener especial cuidado como en el caso anterior.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

Duración aproximada: 10 minutos

En esta unidad hemos conocido los diferentes tipos de servicio de vinos.

- Realiza delante de tus compañeros un tipo de servicio presentando previamente el vino.

Deberás de hacerlo con un lenguaje corporal adecuado y verbal comercial, al mismo tiempo que cuidando la técnica en la práctica.

Esta actividad es individual.

3.5. Tipos, características y función de:

3.5.1. Botellas.

La botella juega un papel fundamental en la crianza del vino.

Desde el siglo XVIII, éstas han adoptado un formato cilíndrico. Son redondas porque esto facilita su almacenamiento y conservación, debido a un mejor contacto entre el vino y el corcho.

Otros elementos, como el grosor del vidrio, permiten una conservación superior en aquellos vinos que así lo requieren, como el cava.

Clases y tipos de botellas de vino según su forma

El peso, el color y la forma de la botella de vino dan una primera indicación sobre el estilo del vino o incluso su origen. Algunas características influyen en su conservación.

Los tipos más habituales son:

Bordelesa

La mayoría de los grandes vinos están envasados en este formato.

Su origen está en Burdeos y se caracteriza por su formato cilíndrico y alargado. La bordelesa estándar mide 29 centímetros de altura. Existe la versión de 33 centímetros, destinada a vinos reserva y de mayor calidad.

Borgoña

Este tipo de botellas se distinguen por su anchura y su formato cilíndrico.

Se trata del diseño de botella de vidrio más antiguo.

Mide 28,7 centímetros de altura y 8,5 centímetros de diámetro en base.

Rhin o Alsaciana

Se caracterizan por la fusión de los estilos de botellas Bordelesa y Borgoña, pero con un formato más estilizado.

Es el envase más utilizado para el vino blanco, con un color de vidrio verde, y también en muchos rosados, en este caso con cristal transparente.

Mide 35 centímetros de altura y tiene un diámetro de base de 7,6 centímetros.

Cava

Está inspirada en la botella Borgoña, pero construida con un vidrio mucho más grueso con el objetivo de soportar mejor la presión ejercida por las burbujas. Su formato estándar (75 centilitros) tiene una altura de 30cm y un diámetro de 8,84cm.

Jerezana

Característica por la forma de su cuello. Acoge vinos de Jerez y también algunos licores portugueses.

Franconia o 'Bocksbeutel'

Es aplanada y no cilíndrica, ligeramente abombada y con el fondo plano. Todos esos elementos la convierten en genuina. Mide 22 centímetros de altura y 15 cm de ancho.

Formas de las botellas



GRÁFICO L&L

3.5.2. Corchos.

PROCESO: La corteza es extraída del alcornoque cada 9 -10 años.

Esto permitirá que el árbol vuelva a regenerar esta corteza durante toda su vida, aproximadamente 170 años.

La extracción del corcho se realiza durante el verano, cuando el árbol se encuentra en plena actividad vegetativa. **Su extracción sigue siendo manual, con hachas.**

Esta corteza se apila al aire libre un tiempo aproximado de 6 meses, (de esta forma el corcho pierde humedad).

Posteriormente pasan al proceso de cocido donde es hervido en calderos durante 1 hora aproximadamente, (con este proceso se eliminarán impurezas y aumenta su volumen).

Tapón de corcho natural

Debido a su composición, permite la entrada de pequeñas dosis de oxígeno (micro oxigenación), dentro de la botella. Esto es fundamental en la **conservación de los vinos con crianza, reserva o gran reserva.**



Como principal ventaja, un tapón de corcho natural puede conservar sus propiedades en la botella durante 30 años.

Tapón de corcho sintético o artificial



El corcho sintético es utilizado fundamentalmente para **vinos de consumo rápido**, que no han sido elaborados para guardarlos como en el caso anterior.

Son más económicos. Existen varios tipos: cauchos, siliconas y de aluminio.

Entre sus desventajas son que pueden perder sus propiedades físicas de elasticidad pasado varios meses, cediendo éste dentro de la botella.

***Nota:* La obtención del corcho no requiere la tala del árbol. Es un recurso natural renovable y sostenible.**

3.5.3. Etiquetas.

El etiquetado de los vinos es muy importante, ya que es la única información que dispone el consumidor.

La etiqueta debe incluir como mínimo: la procedencia del vino, quién lo produce, con qué variedad de uva está elaborado, el grado de alcohol que contiene, la capacidad de la botella, etc.

ETIQUETA

Ocupa un **lugar destacado en su parte frontal de la botella** y que **condicionará su elección**. En ella encontraremos el nombre, el logo de la bodega productora, la marca del vino, el nombre del envasador, o tipo de vinificación. Otra información obligatoria que debe contener esta etiqueta es su clasificación, (Denominación de Origen, Vino de la Tierra...) que nos ayudará a determinar la edad del mismo.

ETIQUETA TRASERA

Suele aparecer en la parte posterior de la botella. Contiene información como:

La historia de la bodega, el volumen de alcohol, el tipo de uva usada para su elaboración, notas de cata que ha obtenido ese vino o consejos para su maridaje.

El número de la botella es obligatorio y debe aparecer en esta sección, ya que el número de botellas emitidas están reguladas según las hectáreas de cada bodega.



Elementos identificativos de una etiqueta de vino

***Variedad de uva:** La denominación de la uva informa cómo es el vino, sus características propias junto al año de la cosecha y su envejecimiento.

***Región de origen**

Ayuda a predecir el sabor de los vinos.

***Denominación de origen (D.O.)**

La denominación de origen brinda información sobre su procedencia.

***Productor o viñedo**

Información sobre el embotellador o la bodega responsable del vino (nombre, registro, ubicación).

***Porcentaje de alcohol**

Indica el porcentaje de alcohol que contiene el vino.

Si tienen un grado alcohólico de 14% suelen ser vinos con gran cuerpo, mientras que si van por debajo del 11% son vinos más dulces, ligeros y fáciles de beber.

***Año de producción:** Indica el año de la cosecha de la vid.

***DOC (Denominación de origen controlada).**

***Contenido neto:** Es la cantidad total del líquido, la cual está expresada en mililitros. La botella de vino estándar posee 750ml.

***Embotellador:** Da a conocer el nombre y dirección del embotellador.

***Premios:** Indica si la etiqueta tiene premios, por su excelencia enológica.

3.5.4. Cápsulas.

La cápsula de vino es el elemento situado **en el cuello** de la botella que se encarga de **proteger el corcho** (y en consecuencia el vino) de posibles deterioros.

Las cápsulas de vino tienen dos funciones principales:

- **Función higiénica y protectora:** las capsulas de vino protegen al corcho de la botella del polvo, la suciedad y el deterioro que sufriría en el caso de estar desprotegido.
- **Función estética:** las cápsulas indican parte del carácter del vino y la bodega (desde el material y el diseño de la misma).

Materiales

Los principales materiales que podemos encontrar en la elaboración de cápsulas de vino son:

- **Estaño:** Es el material Premium, el más caro y es muy adaptable.
- **Aluminio:** Es utilizado en vinos de gama alta y media. Es un material resistente a la corrosión y es reciclable.
- **Complejo:** utiliza aluminio y placas de polietileno. Se suele elaborar en dos piezas y se utiliza en vinos de gama media.
- **PVC:** Suele ser la opción más económica. Se elabora en dos piezas. Es considerada una opción muy adaptable y eficiente.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

Duración aproximada: 10 minutos

En esta unidad hemos conocido los diferentes tipos de información en el etiquetado del vino.

- Comenta con tu clase cuales son la información básica e indispensable que debemos de comunicar al cliente.

Deberás describir de una forma clara y concisa.

Esta actividad es grupal.

3.6. Autoevaluación.

1. Cuántos tipos de sistemas de oxigenación podemos realizar para los vinos en el restaurante.
 - * Oxigenación a través de decantador y microoxigenador.
 - * Oxigenación en copa, oxigenador y/o decantador y microoxigenador.
 - * Oxigenador exclusivamente.
 - * La oxigenación dependerá de la categoría del establecimiento exclusivamente.

2. Qué presión tiene un vino espumoso champagne o cava como norma general.
 - * 2 atmosfera.
 - * 6 atmósferas.
 - * 4 atmosferas.
 - * 8 atmosferas.

3. En la decantación el objeto de la vela es...
 - * Atraer los buenos espíritus del vino.
 - * La vela limpia los malos olores del ambiente.
 - * Permite iluminar para comprobar que no se pasen sedimentos o posos al decantador.
 - * Puramente teatro para dignificar el servicio.

4. Que debemos de hacer al vino con la temperatura que notamos exceso de acidez en boca.
 - * Subir la temperatura de servicio.
 - * Bajar la temperatura de servicio.
 - * Oxigenar el vino.
 - * Decantar el vino.

5. Los vinos con mucha concentración en azúcar y grado alcohólico para que no resulten empalagosos. Se debe...
 - * Bajar la temperatura de servicio.
 - * Oxigenar en copa.
 - * Subir la temperatura de servicio.
 - * Decantar.

6. Con la bajada en exceso de temperatura en los vinos principalmente corremos el riesgo de que...

- * Notamos sensación térmica en boca por el grado alcohólico.
- * No percibamos los aromas por anesthesiarse las papilas gustativas y los aromas propios del vino.
- * Notamos más el azúcar.
- * Se volatilizan los aromas.

7. Para qué se utiliza el sacacorchos de láminas.

- * Para vinos con guarda.
- * Para vinos roble.
- * Vinos tintos con envejecimiento de 3 años mínimo como reservas.
- * Vinos espumosos principalmente.

8. Para qué tipo de vinos se realiza el degüelle con tenazas al fuego como norma general.

- * Vinos tintos de guarda.
- * Vinos tintos oporto.
- * Vinos naturalmente dulces.
- * Vinos espumosos.

9. Qué nombre recibe la apertura de champagne o cava con sable.

- * Degüelle con cuchillo.
- * Sabrage.
- * Apertura de vino espumoso según Napoleón.
- * Gollete.

10.Cuál es la temperatura optima de servicio como norma general para los vinos tintos de guarda crianzas, reservas y grandes reservas.

- * De 12°C a 13°C.
- * De 14°C a 15° C.
- * De 15° C a 18° C.
- * De 18° C a 19°C.