



# Como tomar un buen vino

CEPAS Y VINOS DE ARGENTINA·MARTES, 17 DE ENERO DE 2017

El vino es una bebida noble y natural que llega a nosotros tras una larga, minuciosa y ardua labor de quienes trabajaron la tierra y de quienes desde el nacimiento mismo de la uva en la vid, la acompañaron y cuidaron en su crecimiento y en su maduración, para permitirnos compartir con ellos la pasión, energía, sacrificio, y dedicación que volcaron para elaborarlo.

El vino es la forma que -mediante su creatividad y su arte- utiliza el enólogo para expresarse y compartirnos a través de nuestros ojos, boca y nariz, lo que en su visión y con su toque personal, es la mejor expresión del lugar, el tipo de uva y el viñedo con los que realiza su trabajo. El vino es el medio que utiliza para que esos elementos se hagan presentes en nuestra mesa a través de la conjunción de colores, aromas y sabores que se ponen de manifiesto cuando descorchamos la botella y volcamos su contenido en nuestras copas.

El vino ocupa desde hace siglos un lugar de privilegio sobre la mesa, junto a la comida, complementando o contrastando los sabores de los platos servidos para potenciarlos, para mejorar la experiencia y las sensaciones que la conjunción de vino y el alimento nos generan. Es -bien entendido- parte primordial del menú, y su elección dependerá del tipo de ingredientes utilizados, de la forma en que se preparen y desde luego del gusto personal de cada uno.

Comer y beber es pura y exclusivamente una cuestión de gustos, y ambas tareas conforman un ejercicio de experimentación continua en el que lo que debe prevalecer son nuestras propias experiencias; con las que buscamos deleitarnos, disfrutar, alegrarnos de la mejor manera posible. Parte fundamental de esa experiencia es respetar y reconocer el trabajo del hacedor del vino, “descubrir” lo que los enólogos quieren expresar y compartirnos.

En los últimos años -marketing mediante- el vino tomó “status social” y “se cortó solo”, dejando un poco de lado esa función que históricamente desempeñó al lado de un plato de comida, y se lo empezó a considerar como único objeto en “degustaciones”; alrededor de las cuales se desarrolló todo un “folklore” y una “mística” que sirven fundamentalmente para aumentar las ventas. Pero que la

mayoría de las veces confunden y complican al bebedor, haciéndole creer que “el arte de beber vino” pasa por seguir una serie de normas definidas e inamovibles y por identificar una serie de elementos, a través del gusto, la vista y el olfato, que de ninguna manera es obligatorio o indispensable. “Vendieron” esa experiencia como algo “distinguido”, “elegante” “distintivo”, y desde esta visión “chic” la “etiqueta” pasa a ser más importante que el contenido y vale más la marca, la fama de la bodega, que lo que está adentro de la botella.

El marketing nos puso en guardia, instaló una imagen del beber vino que nos quitó la relajación y entrega con la que deberíamos enfrentar la copa para disfrutar tranquilos de una bebida tan noble y natural. No es necesario tener que reconocer “el olor a piedra calcárea”, o los “reflejos de color del tordo de Corea” y otros disparates por el estilo para beber con gusto y disfrutar de un buen vino. Solo hay que estar atentos al momento, relajarse y dejar que el vino haga su trabajo, dejarlo que se “exprese”. Él nos sorprenderá por su color a vino, por su aroma a vino, por su sabor a vino, por su textura de vino. Con eso basta.

Beber vino es una cuestión de gustos. No busquemos “cosas raras” en el vino. Busquemos beber el mejor vino que nos agrade, y nos posibilite pasar y compartir un buen rato con amigos y familiares, alrededor de una mesa, acompañando nuestras comidas y esos momentos especiales que nos dan placer. Disfrutemos del vino por el vino en sí.

Para contar luego la experiencia, alcanza con decir que cosa nos gustó o nos disgustó de esa botella, mientras lo bebemos ..... relajémonos y dejemos que sea el vino quien se exprese.

Publicado por [Claudio Chafer](#)