



CÓMO ELEGIR UN BUEN VINO EN UN RESTAURANTE



¿Vas a salir a comer y te apetece disfrutar de un buen vino? ¿Tienes una cena importante y quieres elegir un vino que acompañe la velada a la perfección?

TU CRITERIO, TU MEJOR ALIADO

No tengas miedo a innovar, ni a probar diferentes tipos de vino porque va a ser importante conocer otras regiones vitivinícolas para ir forjando tu criterio propio porque con la práctica va a ser uno de tus mejores aliados.

Os enseñaremos una serie de consejos para que la elección sea un proceso sencillo y podáis disfrutar de una buena elección para acompañar vuestra comida.



LA ELECCIÓN DE UN VINO, UNA DE LAS ACCIONES MÁS IMPORTANTES CUANDO VAMOS A UN RESTAURANTE



Saber elegir adecuadamente cómo vamos a completar nuestra comida depende en muchos casos del momento en el que nos encontremos, de lo que nos apetezca en ese instante e incluso de la compañía. Para tu tranquilidad, siempre tendrás un gran apoyo: **el sumiller**. La figura de sumiller te ayudará -en caso de duda- a perfilar qué vino maridará mejor con tus platos.

Otra de las tareas del sumiller es elaborar la carta de vinos y decidir sobre el mantenimiento de la bodega del establecimiento; qué vinos comprar o qué cantidad adquirir serán algunas de sus principales preocupaciones. Imagina que no cuentas con la ayuda del sumiller y frente a la carta tienes que defenderte solo **¿qué debemos hacer?**

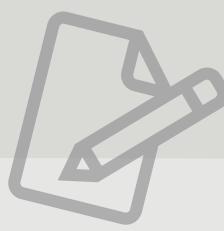
¿QUÉ VAMOS A COMER?



EL PUNTO CLAVE PARA ELEGIR LA PAREJA PERFECTA

Si no queremos complicarnos en exceso podemos establecer **la elección más “aceptada”** y acompañar a las carnes con vinos tintos y a los pescados con vinos blancos. Nosotros recomendamos salir de la zona de confort y arriesgarse a probar cosas nuevas para pulir botella a botella nuestros conocimientos vitivinícolas.

El mundo del maridaje puede dar de sí tanto como nosotros queramos y podemos estirarlo a **través de la experimentación** cada vez que queramos disfrutar de la gastronomía y de un buen vino.



RECOMENDACIONES BÁSICAS, PERO MUY ÚTILES:

- En primer lugar, **si vamos a tomar más de un vino, nunca debemos servir uno de mayor cuerpo antes que otros más ligeros**, es decir, nunca hay que servir un tinto antes que un blanco.
- Tenemos que intentar **equilibrar los pesos de los vinos y los de los platos** que compondrán nuestro menú. Además, no debemos dejar pasar por alto que el cocinero tiene mucho que decir en cuanto al modo de preparación de un plato y los ingredientes que utilice en su receta.
- Deberemos elegir entre **un maridaje de asociación o un maridaje de contraste**. En el mundo de los vinos hablar de asociación significa encontrar puntos comunes entre el plato seleccionado y el vino a degustar (por colores, por aromas, por sabores o por texturas). En el caso de maridar en base a contrastes hablamos de emparejar vino y gastronomía por sensaciones opuestas.
- Si finalmente solo vas a pedir un tipo de vino, **lo ideal es que maride con el plato principal de la comida**.



UN PASO MÁS ALLÁ CON EJEMPLOS DE MARIDAJES CLÁSICOS

¿Crees que esto te ha servido?
Vamos un paso más allá con
algunos ejemplos de maridajes
clásicos que podremos tener en
cuenta para ocasiones especiales:

VINOS JÓVENES BLANCOS

Podrían acompañar a la
perfección a los aperitivos y a los
entrantes más ligeros (ensaladas,
pescados a la plancha o mariscos
al natural).

VINOS BLANCOS DE BARRICA

Serían el acompañante perfecto
para platos más elaborados con
algo más de peso (quesos curados,
carnes blancas o arroces).



VINOS ROSADOS

Maridan bien con pastas,
tortillas o ciertos arroces.

VINOS DULCES

Son buenos acompañantes
por asociación con
cualquier postre.





¿Y QUÉ HACEMOS CON LOS TINTOS?

VINOS TINTOS JÓVENES

Van con todos los pescados, especialmente pescados azules y con carnes blancas sin demasiadas salsas.

VINOS TINTOS DE CRIANZA

Acompañan a cualquier tipo de carne, quesos fuertes y embutidos.

VINOS TINTOS RESERVA

Con platos más elaborados que contengan texturas más complejas e incluso con postres amargos como el chocolate puro



CÓMO ELEGIR UN BUEN VINO EN UN RESTAURANTE

CEPA 21
BODEGAS



PRUEBA EL
VINO

EL MEJOR VINO ES EL QUE MÁS LE GUSTA A UNO MISMO

Una de las ceremonias más importantes en un restaurante es servir una pequeña cantidad de vino para que el comensal lo pruebe. En ese momento comprobaremos si el vino es de nuestro agrado y si está en buenas condiciones, además la temperatura de servicio es un factor clave para dar luz verde a degustar el vino elegido.



Al final, el mejor vino es el que más le gusta a uno mismo, por lo que siempre y ante todo tenemos que guiarnos por nuestros gustos personales. Hay momentos para atreverse y momentos para asegurar con tu vino favorito, lo más importante es que cada vez que descordes una botella tengas algo que celebrar y disfrutes del momento.

¡SALUD!



CÓMO ELEGIR UN BUEN VINO EN UN RESTAURANTE

CEPA 21 BODEGAS

CEPA 21

BODEGAS



www.cepa21.com