CUAL ES EL ORDEN DE SERVICIO DE VINOS

Cuando varias sensaciones se suceden, la posterior debe ser diferente y más intensa que la que le precede, si queremos que esta segunda sensación sea percibida en su totalidad.

Por eso, será necesario atenerse a ciertas normas en lo referente a los alimentos que acompañen a los vinos y al orden en que se degusten las bebidas.

Estas normas no pueden ser rigurosas, pero parece existir un acuerdo general, dictado por el sentido común, en que las bebidas se deben servir comenzando por las más ligeras y terminando por las más fuertes. Así, los vinos fríos se deben servir antes que los que se beben a temperatura más alta, los ligeros antes que los corpulentos, los jóvenes antes que los añejos, los secos antes que los dulces y los blancos antes que los tintos.

Tal generalización, sin embargo, está llena de excepciones. Y es que algunos vinos viejos que han perdido su vigor deberían beberse antes que otros tintos más jóvenes que aún conservan la plenitud de su bouquet y de su fuerza. Cuando se disponga el orden en que se van a servir los vinos, debe tomarse en cuenta, en cualquier caso, que cada vino debe preparar el paladar para la degustación del siguiente, y no anestesiarlo.

Hoy en día rara vez se toman más de dos o tres vinos en una misma comida, aunque puedan ser más si se añaden los aperitivos, los aguardientes o los licores. El sumiller, conocedor de los vinos que tiene en su bodega, podrá ayudarnos a elegir el orden adecuado y el tipo de caldo idóneo para cada momento de la comida, pero, en cualquier caso, seremos nosotros y no él quienes beberemos el vino y, por tanto, debemos escuchar sus consejos, pero no tenemos que olvidar que, en último término, la decisión es muestra.