

Certification



Federación de Profesionales de Comedor®



Manual de Certificación
Camarero Asociado de Vinos

EXPRESA Su Hospitalidad®



Manual

Manual de Certificación Camarero Asociado de Vinos

Programa Certificado de Asociado de Comedor

Associate Wine Steward
Certification Kit



WWW.FDRP.COM

The Federation of Dining Room Professionals (FDRP)[®]

1417 Sadler Road #100
Fernandina Beach, Amelia Island, Florida 32034
USA

www.FDRP.com

904-491-6690

info@FDRP.com

Mr. Bernard M. Martinage, HGM,
Mrs. Cindy Martinage, WSA
Mr. Gil Kulers, WSA

fotografía de Lorna Smith

Relevo de Responsabilidad

La información ofrecida en este manual ha sido recopilada de fuentes y documentos reconocidos como confiables, de acuerdo a nuestro juicio en la Federación de Profesionales de Comedor FDRP. Sin embargo, la exactitud de la información presentada no está garantizada, ni se asume o implica cualquier responsabilidad por parte de FDRP por cualquier daño o pérdida que resultare de omisiones o inexactitudes. La Federación descarta cualquier responsabilidad respecto al uso de cualquier información, procedimiento, producto o dependencia por cualquier miembro de la industria de hostelería. La lista de procedimiento y técnicas incluida en este manual no es comprensiva. Su intención es servir de base sobre la que los estudiantes pueden ampliar sus conocimientos.

Las leyes pueden variar significativamente por ciudad, condado, estado o país. Este manual no pretende proveer consejo legal o establecer estándares de comportamiento razonable. Operadores que desarrollan políticas y procedimientos relacionados a la salud e higiene de alimentos, o programas de adiestramiento son exhortados a utilizar asesoría legal.

Derechos de autor © 1998-2010 por Federation of Dining Room Professionals (Federación de Profesionales de Comedores).

Título original: Associate Wine Steward Certification Kit

Traducido por: Carmen I. Negrón-Castro, MA

Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción o almacenaje total o parcial de este documento por cualquier medio electrónico o mecánico sin previo permiso escrito por parte del publicador.

Impreso en los Estados Unidos de América

TABLA DE CONTENIDO

1 Comenzando (Getting Started)	Antes de Comenzar	2
	Reconocimientos	2
	Información General	3
	Principios de Auto-Evaluación	3
2 Fundamentos del Vino (Wine Essentials)	Organización de Vinos	6
	Principios Básicos en la Elaboración del Vino	6
	Uvas Principales	9
	Blancas	9
	Rojas	10
	Términos Comunes	12
	Combinación de Comida y Vino (Maridaje)	19
	Preguntas de Discusión	21
3 Servicio de Vinos (Wine Service)	Manejo de la Cristalería	26
	Manejo de la Carta de Vinos	28
	Recomendaciones de Vinos	32
	Descorche de Botellas	33
	Vino Blanco	34
	Espumoso	37
	Vino Tinto	41
	Decantación	47
	Preguntas de Discusión	53
4 Secuencia del Servicio (Sequence of Service)	Preguntas de Discusión	56
5 Reglas de Sentido Común (Common Sense Rules)	Reglas de Sentido Común	60
Indice (Index)		67
Cómo Certificarse (How to Get Certified)		69

1

Comenzando



Reconocimientos

Introducción

Información General

Principios de Auto Evaluación

Antes de Comenzar

Felicitaciones por tomar este primer paso para convertirse en un Camarero Asociado de Vinos Certificado. Si usted ha adquirido este libro como parte de un estudio dirigido o para auto-estudio, sepa que el mismo ha sido diseñado para ayudarle a prepararse para la Prueba de Certificación como Camarero Asociado de Vinos.

Cabe señalar que en algunos países se le llama Manejador al Camarero. En este manual nos referiremos al Camarero como la persona que va a manejar y/o a servir el vino.

Como un nivel introductorio del Programa de Servicios de Certificación de la Federación de Profesionales de Comedor (FDRP), este libro es un compendio de información esencial que todo profesional de vinos necesita. Sin embargo, la Prueba de Certificación de Asociado se circunscribe al capítulo de Fundamentos del Vino. Para aquellos que interesan enfocar su atención en lograr su certificación como Camarero de Vinos, no es imperativo que lean los Capítulos 3, 4, y 5. Sin embargo, para su desarrollo personal y profesional le exhortamos a estudiar a profundidad el contenido total del libro.

Entre los materiales didácticos para la certificación como Camarero Asociado de Vinos, se incluye un Código de Prueba de la Federación además de las instrucciones de cómo entrar al portal del Centro de Pruebas de la Federación. Esta información se puede encontrar en la página 68.

Estamos centrados en constituir su mejor recurso en programas dirigidos a optimizar la excelencia en la industria de la hostelería. Si interesa conocer más sobre la Federación, su Programa de Certificación para niveles adicionales tales como Asociado de Comedor Certificado, Profesional de Comedor Certificado, Capitán de Comedor Certificado y Maestro de Comedor Certificado, no vacile en llamar libre de costo al (877) 264-3377 o visite nuestro portal - www.FDRP.com.

Reconocimientos

La Federación de Profesionales de Comedor (FDRP) desea agradecer a los que contribuyeron a elaborar los manuales de certificación:

Instituto Culinario de América (The Culinary Institute of America) por garantizar a la Federación la utilización de sus facilidades y equipo; todas las fotografías que se muestran en el capítulo de Prácticas Generales, fueron tomadas en el Salón Escoffier del Instituto Culinario de América, Hyde Park, NY. Fotos tomadas por Lorna Smith.

Gil Kulers por su contribución al texto del Capítulo Dos, Fundamentos del Vino

El *International Sommelier Guild* (ISG) ha leído y endosado en su totalidad, el Manual de Camarero Asociado de Vinos de la FDRP. Los estándares de servicio y el contenido curricular de vinos fueron revisados por nuestro consejo asesor académico y efectivo al 2003, fueron aprobados y están en total cumplimiento con el curso International Sommelier Guild's Wine Fundamentals Certificate - Level 1. Para información adicional sobre ISG y sus programas, visite www.internationalsommelier.com o envíe un emilio a info@internationalsommelier.com, o llame libre de costo al 866-412-0464 ó 302-622-3811.

Información General

Este manual comienza con una introducción académica sobre el estudio del vino, incluyendo los tipos de uvas, principios básicos de la preparación del vino, terminología común y guías a aplicarse al combinar vino y comida (maridaje).

Los siguientes capítulos mostrarán los fundamentos del servicio de vino. También se abundará en las técnicas más comunes asociadas al manejo del vino, incluyendo:

- Organización y manejo de los vasos
- Presentación de una carta de vinos
- Descorche y decante de la botella
- Demostración de cómo se sirve el vino

Finalmente, encontrará una lista con "Reglas de Sentido Común", guías simples y fundamentales para los profesionales del comedor.

ATENCIÓN: Aunque los modelos fotografiados en este libro lucen uniformes que a menudo se asocian con el desempeño de servicios de comedor de alta reputación; las técnicas y principios que sirven de ejemplo aplican a todos los establecimientos de servicio completo - independientemente de su reputación o estilo.

"Por más casual que sea el salón comedor, más grande será la oportunidad para exceder las expectativas de los comensales, ofreciendo el servicio correcto." Bernard Martinage, DRM, CHE.

Principios de Auto-Evaluación

Su éxito depende de la consistencia con que evalúe su progreso personal. Para su beneficio, ofrezca seguimiento a su desarrollo contestando las siguientes preguntas diariamente:

- ¿Qué aprendí hoy?
- ¿Qué nuevas destrezas desarrollé hoy? ¿Qué necesitare mañana para continuar mejorando?
- ¿Qué hago para promover la comunicación y el trabajo en equipo?
- ¿Qué consejos recibí?
- ¿Qué tan perceptivo fui con esos consejos?
- ¿Cómo puedo utilizar la información para mejorar mi desempeño?

2

Fundamentos del Vino

(Wine Essentials)



En este capítulo se presenta:

- 1. La organización de los vinos**
- 2. Principios en la preparación de vinos**
- 3. Las uvas principales**
- 4. La terminología más común de vinos**

Fundamentos del Vino

Organización de Vinos

(Organization of Wines)

Todos los vinos generalmente se colocan en una de dos categorías: Viejo Mundo y Nuevo Mundo. Esto no necesariamente se refiere a la forma en que se elabora el vino, sino a la manera en que se hace referencia en la etiqueta. En Estados Unidos, Chile y Australia, entre otros países, se refieren a los vinos por su cepaje (Ej. Kistler Chardonnay de California, Morandé Cabernet de Chile, y Peter Lehman Shiraz de Australia). En lugares como Francia, Italia y España, solo encontrará nombres de pueblos o viñedos en las botellas.

Veamos por qué. Luego de siglos experimentando, los viticultores o vinateros de Europa, especialmente los de Francia, descubrieron cuáles uvas crecían mejor en áreas específicas. Estas regiones comenzaron a identificarse con esas uvas. De manera que si usted ve una botella de vino tinto de Borgoña, usted sabrá que la uva es de Pinot Noir. Algunos pueblos o viñedos desean destacar las características distintivas de sus vinos colocando solo el nombre del pueblo o el viñedo en las etiquetas de las botellas. La idea es que la uva no es tan importante como el suelo donde crece.

Los vinateros del Nuevo Mundo están comenzando a descubrir la importancia del suelo, estableciendo claramente en la botella de dónde procede el vino.

Principios Básicos en la Elaboración del Vino

(Basic Principles of Winemaking)

Aunque la mayor parte de la gente asocia el término "vino" con una bebida fermentada hecha de uvas; cualquier tipo de jugo puede ser eso. Por siglos se ha elaborado vino partiendo de cualquier fruta. Los dos elementos requeridos para elaborar vino son azúcar y levadura. Sin embargo, para propósitos prácticos, aquí se limitará la discusión al vino elaborado con uvas.

Cuatro condiciones impactan el producto final del vino:

1. Tipo de uva;
2. Dónde crecen las viñas y las variaciones en las condiciones del tiempo;
3. En qué tipo de suelo crecen las viñas;
4. Y lo más importante, el vendimiador de la uva y el vinatero (algunas veces es la misma persona). Las decisiones que se toman en el campo y en la vinatería influyen grandemente en la calidad, cantidad, sabor y aroma entre muchas otras características del vino.

El proceso de la elaboración del vino comienza con la cosecha de las uvas. Al final de la temporada de crecimiento, el vendimiador mide la acidez y los niveles de azúcar de las uvas, así como el nivel de madurez del fruto para determinar su cosecha o vendimia. Las uvas pueden ser recogidas manualmente o con maquinaria. Se les retira el tallo y se aplastan para romper su piel. Luego se presanan para obtener el jugo o primer mosto. Algunas veces se añade levadura o el vinatero descansa en

la levadura natural que se encuentra en la piel de las uvas para comenzar la fermentación.

Cuando la levadura se vierte en el jugo de azúcar y agua, esta consume el azúcar. El derivado de este proceso es dióxido de carbono y alcohol. Según la levadura continúa consumiendo los azúcares, más gas CO₂ (que se disipa en el aire) y alcohol se produce. Este proceso continuará hasta que la levadura muera. La levadura muere cuando:

1. Todos los azúcares han sido consumidos;
2. El contenido del alcohol alcanza el 15%;
3. La temperatura del vino supera los 90 grados Fahrenheit.

Si todo el azúcar se consume, se considera un vino seco. Si se detiene la fermentación dejando residuos de azúcar, el vino es conocido como semi-dulce o dulce. Algunas veces el jugo de la uva sin fermentar se añade a los vinos secos para aumentar su dulzura. Luego de finalizada la fermentación, el vino puede ser añejado en barriles de roble (pequeños o grandes) o en tanques de acero inoxidable. También puede ser envasado sin demora en las botellas. Generalmente el vino puede aclararse mediante filtración o cualquier otro método adecuado.

Vinos Tintos, Blancos y Rosados

(Red, White and Rosé Wines)

El vino tinto no es meramente el resultado de la trituration de uvas rojas. Todos los jugos de uva son más o menos del mismo color. El color del vino tinto proviene de la pigmentación en la piel de las uvas rojas que se cuele en el jugo. Mientras más tiempo se deja al vino en contacto con la piel de las uvas, más oscuro se tornará. Para elaborar vino blanco de uvas rojas, el jugo prensado se separa de las pieles lo más pronto posible. En el caso de uvas blancas, los vinateros dejan el vino fermentado en contacto con las pieles por un período de tiempo para extraer de éstas sabor y la pigmentación amarilla. Los vinos rosados generalmente provienen de un contacto limitado con las pieles de las uvas antes de la fermentación, aunque en la mayoría de los países es legal mezclar un poco de vino tinto con vino blanco para obtener el nivel de color deseado.

Vinos Espumosos

(Sparkling Wines)

El más festivo de todos los vinos es el espumoso o chispeante. Éstos son llamados incorrectamente Champagne. Solo el vino espumoso proveniente de la Región de Champagne en Francia puede ser llamado Champagne.

Como se mencionó antes, el derivado de la reacción entre la levadura y el azúcar es el alcohol y el dióxido de carbono. Cuando se elabora vino no espumoso, el gas se diluye en la atmósfera. Cuando se elabora vino espumoso, el dióxido de carbono es atrapado en la botella.

Existen diferentes maneras de mantener el gas dentro del vino. La más común (y la que genera un producto de alta calidad) es el método Champenoise. Luego de que un vino no espumoso es fermentado, se inocula con una solución de levadura y azúcar conocido como liqueur de tirage. Entonces, el vino se envasa en una botella sellada y se almacena preferiblemente en una cava o bode-

ga fresca. El liqueur de tirage causa una segunda fermentación dentro de la botella, atrapando el alcohol y el gas de dióxido de carbono que crea las burbujas asociadas al Champagne.

Después de cuatro semanas, la levadura muere y finalmente se completa el segundo proceso de fermentación. En este momento, los vinateros pueden escoger dejar el ahora espumoso vino en contacto con las células muertas de la levadura por algún tiempo adicional (que hará que se obtenga un vino de mejor calidad). ¿Cómo remover esa sedimentación? En el Siglo 19, la famosa casa del Champagne Veuve Clicquot desarrolló un proceso de remoción que ha permanecido hasta nuestros días. Las botellas son colocadas en estantes que tienen la forma de una gran A, acomodadas con el cuello hacia dentro (levemente hacia abajo). El removedor (en francés remueur) pasa todos los días entre los estantes, dando a cada botella un pequeño giro - siempre en la misma dirección - inclinando cada vez un poco más el tallo de la botella hacia abajo. Eventualmente, las botellas están verticales en los estantes, esto se conoce como pupitres.

Este proceso se ha modernizado un tanto y ya los vinateros están utilizando maquinaria para remover sedimentación. Cuando ya los sedimentos descansan en el cuello cerca del corcho, el cuello de la botella es sumergido en una solución de salmuera a baja temperatura a efectos de congelarlo. Se remueve el tapón temporero y el sedimento congelado es expulsado por la presión del dióxido de carbono. Esta operación se denomina *dégorgement*. A continuación se compensa la pérdida de líquido que se produce durante esta operación, agregando un poco de vino de otras botellas. El último paso consiste en reencorchar y etiquetar la botella.

Vinos Aromatizados

(Aromatized Wines)

Los vinos aromatizados son aquellos no espumosos a los que se le han añadido sabores. Estos vinos conocidos como vermouth, típicamente provienen de áreas con una producción de vino de mediana calidad. Los vinateros utilizan yerbas, especies y raíces para obtener el sabor deseado. Los vinos aromatizados se consiguen en tinto y blanco, dulces y secos.

Vinos Fortificados

(Fortified Wines)

Los vinos fortificados se hacen añadiendo granos espirituosos neutrales o brandy a vinos no espumosos. El espíritu puede añadirse al vino antes de finalizado el proceso de fermentación para crear un vino dulce - como es el Oporto. El espíritu también puede agregarse luego de que el vino esté hecho para crear un vino seco como es el jerez (algunos elaboradores de jerez añaden azúcar para crear una versión más dulce). Además del jerez que proviene de Jerez, España y el Oporto que proviene de Oporto, Portugal, existen otros dos conocidísimos vinos fortificados. Estos son Madeira de la Isla que lleva su nombre en Portugal y Marsala de la Isla de Sicilia en Italia.

Las Uvas Principales

(The Main Grapes)

Existen cinco especies diferentes de vides de uvas y cientos de variedades de uvas para vino. Aquí mencionamos algunas de las más populares utilizadas en la elaboración de vino.

Blancos

(Whites)

Chardonnay

(Chardonnay)

La uva más conocida en el mundo, Chardonnay puede encontrarse en casi todas las regiones vinícolas. Sus orígenes son difíciles de trazar, pero como muchas variedades de uvas, fue masificada en Francia. La más distinguida y costosa Chardonnay proviene de la Región de Borgoña en Francia. El Borgoña Blanco (todos los vinos blancos de Borgoña son 100% Chardonnay) es del estilo más copiado del Chardonnay. Sin embargo, pocos vinateros fuera de Borgoña han logrado igualar las cualidades de manteca tostada, especies y aroma frutoso encontradas en los vinos elaborados en los pueblos de Meursault, Puligny - Montrachet y Chassagne - Montrachet.

El estilo Burgundy copiado por todo el mundo viene en gran parte de la fermentación en barriles de roble, añejamiento en barriles de roble o una combinación de ambos procesos. Otro estilo de Chardonnay también viene de la Región de Burgundy. En Chablis que está al noroeste de la Región Burgundy, los vinos no tienen un sabor cremoso. Los mismos son fermentados en tanques de acero inoxidable y pueden o no estar en barriles de roble durante su proceso de añejamiento. Esto nos deja con un vino que se podría describir como duro y con una acidez cristalina. Algunas regiones, más en Nueva Zelanda han decidido emular este estilo de Chardonnay.

Riesling

(Riesling)

Uno de los vinos más venerados en el mundo - generalmente incomprendido y despreciado en los Estados Unidos es Riesling. Usualmente asociado con los viñedos de Alemania, especialmente aquellos a la orilla del Rhine y Mosel, Riesling crece en muchos lugares alrededor del mundo. La uva disfruta de climas fríos y puede encontrarse en la Región de Alsacia en Francia, en los Estados de Nueva York, California y Washington, donde frecuentemente le llaman Johannisberg Riesling.

La imagen que mucha gente tiene de Riesling es que siempre es dulce y de alguna manera desagradable. Siendo una de las uvas más adaptables para vino, Riesling asume cualquier categoría desde muy seco (sin azúcares residuales) hasta muy dulce (un alto porcentaje de azúcar residual).

Sauvignon Blanc

(Sauvignon Blanc)

Típicamente encontrado en áreas frías, el vino Sauvignon Blanc viene en más o menos dos estilos; la versión herbácea que tiene aromas a hierba recién cortada y a pomelo verde y el estilo melón. Este estilo lo encontrará en climas templados y será un poco más robusto que el de más acidez, un estilo equilibrado y refrescante. El estilo melón aporta sabores a melón y a albaricoques. Usualmente, este tipo de vino permanece poco o mucho tiempo en barriles de roble, lo que les brin-



Figura 56-21



Figura 56-22



Figuras 56-23

Siguiendo la remoción del aluminio (ver sección sobre Descorche de Botellas), gire la espiral el sacacorcho hacia el centro del corcho. Mantenga una línea vertical entre la espiral y la botella. No empuje, sino gire hacia adentro. Gire la espiral profundamente en el corcho, de manera que usted aún pueda situar la palanca sobre el labio de la botella.



Figura 56-24



Figura 56-25



Figura 56-26

Tan prono se sienta cómodo con que la espiral esté en el fondo del corcho, mantenga la palanca del sacacorcho contra el borde del cuello utilizando un dedo de la mano que aguant. Hale la palanca hacia arriba hasta sacar el corcho según se demuestra en las Figuras 56-24 hasta 56-26. Este procedimiento es más fácil si empuja hacia fuera del borde del cuello con su pulgar. Cuando el corcho está casi fuera, tuerza el sacacorcho para finalizar la extracción silenciosamente. Esto permite la entrada de aire dentro de la botella y rompe el vacío creado cuando se saca del corcho. Otra manera de proceder con la remoción final del corcho es agarrando en conjunto el corcho y la palanca, y extraer todo con la ayuda de todos los dedos según se aprecia en la Figura 54-9 en la sección de Vino Blanco de este capítulo.



Figura 56-27



Figura 56-28



Figura 56-29

Es una buena idea limpiar el cuello de la botella de nuevo (Figura 56-27). El corcho y el aluminio deberán presentarse al comensal. Debe ofrecérsele una prueba al anfitrión para que cate y acepte el vino. Al verterlo, mantenga los movimientos de la botella a un mínimo. Coja la copa de la mesa e inclínela (Figura 56-28). Mientras el comensal prueba el vino, presente el vino por el lado izquierdo según ilustrado en la Figura 56-29.

Decantación

(Decanting)

Existen dos razones para decantar el vino: para remover sedimento y para airearlo. También hay un elemento de exhibición o pompa en la decantación. Esto se deberá mantener absolutamente objetivo, por lo que no se debe influenciar por el precio de la botella.

Para remover el sedimento

Cualquier vino tinto que tenga aproximadamente diez (10) años puede contener sedimento, independientemente de la uva, y debe ser decantado.

Para airear el vino

Airear el vino lo expone al aire para ayudarle a mejorar el sabor. Decantar los vinos jóvenes mejora el sabor antes de tomarlo. Según se van consumiendo más y más vinos antes de alcanzar su madurez, la decantación se ha popularizado.

La acción de decantación es extremadamente simple. Resulta más difícil descorchar una botella de vino apropiadamente que decantarlo.



Figura 57-1

La decantación se puede efectuar en un guéridon (mesa de pedestal), una porta-vino, una mesa específicamente reservada para este propósito o hasta en una pequeña mesa que permanece al lado de la mesa del comensal. También se puede hacer en una bandeja rodante cubierta con una servilleta colocándose en la mesa al lado del comensal. Los dos tipos de garrafas principales se muestran en la Figura 57-1; con caño a la izquierda y sin caño a la derecha. Se puede referir a la garrafa de la derecha como una decantadora náutica porque era usualmente utilizada en la mesa de veleros en viajes náuticos. En aquellos tiempos, el vino se hubiese derramado por el movimiento del velero.

Los siguientes utensilios son necesarios para escanciar vino (Figura 57-2):

- Una jarra para decantar (garrafa)
- Un candelabro con su vela (preferiblemente de las que no gotean)
- Un porta vino
- Un buen sacacorcho
- Dos servilletas
 - Una para proteger el mantel de gotas derramadas
 - Una para limpiar el cuello de la botella
- Dos platos B&B
- Fósforos y un encendedor



Figura 57-2

El que la botella se presente a la mesa en un porta-vino (Figura 57-2), o parada depende de cómo el vino estaba almacenada. Si la botella estuvo guardada horizontalmente (para evitar que el corcho se seque, lo que causaría la entrada de aire dentro de la botella) y hay un riesgo de sedimento, éste se hubiese formado en la parte donde descansa la botella. La botella nunca debe quedar en la posición vertical para así evitar que el sedimento se mezcle con el vino. En ocasiones, las botellas son manejadas verticalmente cuando comensales las traen al establecimiento para el descorche.



Figura 57-3



Figura 57-4

Cuando se descorcha una botella que va a ser decantada, todo el aluminio debe ser removido. Esto garantiza la mejor limpieza posible del cuello de la botella (Figura 57-3), asegurando así que el vino no será contaminado si gotea antes de escanciarse en la garrafa. Como no hay aluminio a lo largo del cuello de la botella; el riesgo de que el vino adquiriera un sabor metálico por el contacto con el aluminio (con frecuencia hecho de peltre o plomo) se elimina. Remover el aluminio también permite que el vino se pueda observar a través del cuello de la botella; y a ver el sedimento según se acerca.

Cuando la botella se descorcha horizontalmente, el corcho se debe inclinar lentamente antes de extraerlo completamente, como en la Figura 57-4. Esto permite que entre aire dentro de la botella y elimina el vacío que crea el corcho al halarlo; permitiendo así al vino asentarse en la botella. Nótese que algunos porta-vinos tienen un descanso cuello tan bajo que requieren que se coloque un plato B&B boca abajo para evitar que se derrame vino después del descorche.

Luego de descorchar la botella, es buena idea limpiar el cuello de la botella, pues los corchos viejos pueden dejar residuos. El corcho y el aluminio deberán ser presentados al comensal a la vez que se relata la historia de la botella.



Figura 57-5

Una prueba se le debe servir al anfitrión para la aceptación del vino antes de decantarlo. Para hacerlo, y minimizar el movimiento de la botella, se recomienda coger la copa de la mesa e inclinarla para verter como el la Figura 57-5. Sin embargo, existen dos excepciones a esta regla:

1. Una botella almacenada verticalmente: No ofrezca una prueba; decante directamente a la garrafa ininterrumpidamente. De lo contrario, mover la botella a una posición vertical dispersará el sedimento.
2. Una botella almacenada horizontalmente sin porta-vino: Evite dar una prueba para minimizar el movimiento de la botella y alterar el sedimento. En cambio, decante ininterrumpidamente.

Dos cosas que impactan el nivel de comodidad del camarero durante la decantación es la posición de la vela y la posición de los brazos y codos. Considerando la estatura del camarero, la vela deberá ajustarse de tal manera que la posición del cuerpo permanezca derecha, mientras la botella está alineada entre los ojos y la vela SIN que esté sobre la flama (para no calentar el vino), según se ilustra en la Figura 57-6. Los brazos y codos deberán estar separados del costado del camarero de modo que la botella esté a la vista para ver la luz a través del vino. Un error común es acercar los brazos a los costados.

CONSEJO: Cuando comience a verter, haga caso omiso a la vela y enfóquese en verter de manera estable y segura. Es al terminar que se mira a través de la botella

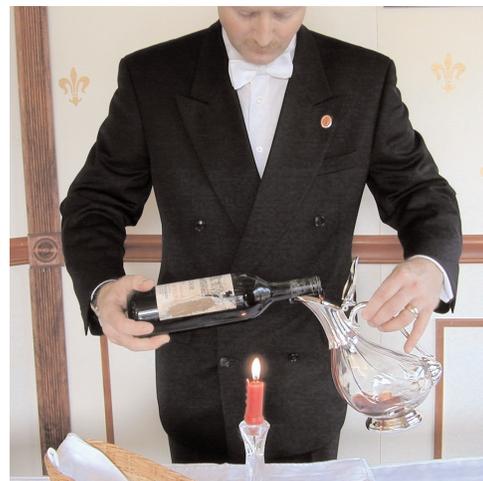


Figura 57-6

Los estilos de servir corresponden a los dos diferentes tipos de garrafa. Cuando decante en una garrafa con pico (Figura 57-7), no permita que la botella toque la garrafa. El pico está diseñado para evitar derrames, por lo que no hay necesidad de apoyar la botella en la garrafa. Cuando se utilice una garrafa sin pico, es obligatorio descansar el cuello de la botella sobre el cuello de la garrafa (Figura 57-8). Esta práctica asegura que no habrá derrames.



Figura 57-7



Figura 57-8

La técnica de decantación es extremadamente simple. Utilice la luz de una vela para ver a través del cuello de la botella el movimiento de potenciales sedimentos (Figura 57-9), y pare de servir antes que el sedimento caiga en la garrafa (Figura 57-10). Cuando se decante para propósitos de aireación, no se requiere utilizar una vela, a menos que sea un espectáculo. La suavidad con que se vierta el vino es tan importante como el manejo de la botella antes de abrirse. Si se vierte en forma muy irregular, se crearán olas dentro de la botella que mezclarán el sedimento con el vino. Servir suavemente es esencial para reducir el movimiento de sedimento.



Figura 57-9



Figura 57-10

No existe una regla de cuánto vino debe permanecer en la botella. Ocasionalmente hay una neblina flotante en el tope del vino y es aceptable servirlo. Sin embargo, cualquier cosa que se pueda sentir en el paladar de la boca, no debe ser servido.

Si el sedimento aparece después de haber vertido la mitad de la botella, esto usualmente refleja un pobre manejo de la botella desde su lugar de almacenamiento hasta el salón comedor. El mejor explicar a los clientes que les será servido lo ya decantado, y finalizar la decantación del vino luego de dejarlo reposar un rato.

Cuando la decantación ha finalizado, la garrafa se coloca en el centro de la mesa. La botella puede devolverse a la canasta o colocarla en la mesa con la etiqueta mirando al anfitrión.



Figura 57-11

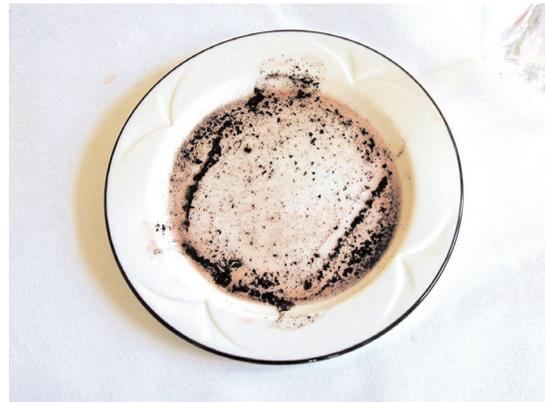


Figura 57-12

La Figura 57-11 muestra lo que no debe ser decantado de una botella de Fetzer Cabernet Sauvignon de 1963. La Figura 57-12 muestra el mismo vino evaporado para exponer el sedimento.

Discusión de Preguntas y Respuestas

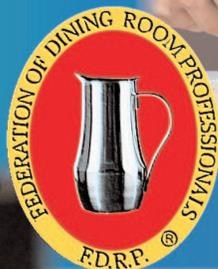
1. **¿Cómo debe agarrarse un vaso con tallo?**
 - a) Por la baja mitad
 - b) Por el tallo
 - c) Cualquiera de las dos anteriores
2. **¿Cuál es la manera más conveniente de llenar copas vacías a la mesa?**
 - a) Con una mano
 - b) En una bandeja
3. **El corcho de un vino espumoso no necesita ser presentado al comensal.**
 - a) Cierto
 - b) Falso
4. **Cuando se corta el aluminio que cubre el cuello de la botella, ¿Aún debe ser cortado?**
 - a) Lo más cerca posible de la parte superior.
 - b) Todo el aluminio debe ser removido.
 - c) Por debajo del gollete.
 - d) Por encima del gollete.
5. **¿Cuál de los siguientes datos no se ofrece al comensal cuando se presenta la botella de vino?**
 - a) El nombre del vino
 - b) La edad del vino
 - c) El nombre del propietario/viñedo
 - d) Su clasificación (si alguna)
 - e) Contenido de alcohol
6. **Cuando se descorcha una botella de vino espumoso...**
 - a) El corcho debe hacer "¡POP!" lo suficientemente alto para que todos lo oigan.
 - b) Solo un "JISS" debe ser perceptible.
 - c) El corcho debe volar fuera de la botella.
7. **Cuando se decanta vino en una garrafa sin pico, el cuello de la botella no debe tocar el cuello de la garrafa.**
 - a) Cierto
 - b) Falso
8. **Cuando se decanta una botella de vino tinto con propósitos de aireación, utilizar una vela para ver a través del cuello de la botella es opcional.**
 - a) Cierto
 - b) Falso
9. **Luego de abierta, la botella no necesita ser presentada al comensal mientras éste prueba el vino.**
 - a) Cierto
 - b) Falso

Respuestas de Discusión

1. **¿Cómo debe agarrarse un vaso con tallo?**
[b]
2. **¿Cuál es la manera más conveniente de llenar copas vacías a la mesa?**
[a]
3. **El corcho de un vino espumoso no necesita ser presentado al comensal.**
[Falso]
4. **Cuando se corta el aluminio que cubre el cuello de la botella, ¿Aún debe ser cortado?**
[c]
5. **¿Cuál de los siguientes datos no se ofrece al comensal cuando se presenta la botella de vino?**
[e]
6. **Cuando se descorcha una botella de vino espumoso...**
[b]
7. **Cuando se decanta vino en una garrafa sin pico, el cuello de la botella no debe tocar el cuello de la garrafa.**
[b]
8. **Cuando se decanta una botella de vino tinto con propósitos de aireación, utilizar una vela para ver a través del cuello de la botella es opcional.**
[a]
9. **Luego de abierta, la botella no necesita ser presentada al comensal mientras éste prueba el vino.**
[Falso]

4 Secuencia del Servicio

(Sequence of Service)



Este capítulo le muestra:

Como ejecutar un servicio completo de vino.