

# Las temperaturas a

# diferencia

Motivos de comentario y de discusión frecuente, suelen ser los que provocan las temperaturas que tuvieron los vinos que acompañaron a una comida, bien hecha en una casa particular o en un restaurante.

Si hay un comensal muy "andado", puede pontificar y dirá que los vinos tintos deben estar "chambrés" y los blancos "frapés". Deliberadamente transcribo las palabras tal como se pronuncia aquí.

"Chambré" es sinónimo de caliente y "frapé" de frío.

Pero la cosa no es tan sencilla como a primera vista parece.

"Chambrer" es una palabra francesa que empezó a utilizarse en el reinado de los últimos Luises, cuando la cocina francesa alcanzó su mayor esplendor. "Chambrer" viene de "Chambre", habitación o cámara, haciendo alusión a que el vino que el vino debía sacarse debía estar en la habitación y no ir directamente de la bodega a la mesa.

Pero "Chambré", también en términos culinarios franceses, es algo como sinónimo de "office" y con esto se quiere decir que debía sacarse a la temperatura de la "chambre".

Pero aquí tenemos otro lío. La temperatura de la "chambre", actual es diferente y más alta de la de hace doscientos años; ahora las habitaciones tienen unos cinco grados más que antaño. El hombre por natural friolero, ha aplicado los adelantos de la Ciencia al calentamiento de sus casas y hoy se puede decir que la temperatura nor-

mal en el interior de una habitación es de unos veinte grados.

Luego la temperatura del vino chambré de Luis XIV y la del vino que le pueden sacar a Nixon, es diferente en unos cinco grados.

¿Dónde está la virtud? ¿En el término medio, como dice el pueblo? ¿En los 20, 14 ó 17 grados? La temperatura de una bodega, se dice, jamás debe pasar de los doce grados.

Con una permanencia en el office no demasiado larga, podría el vino subir un par de grados y llegar a alcanzar hasta los 15 grados del ambiente.

Este es el procedimiento, sabio y lento, de hacer que suba la temperatura del vino a la de la habitación donde va a ser bebido.

Existe el procedimiento bárbaro del "esecladado", el cual es meter la botella de vino en agua caliente. En caso de duda de lo que debe hacerse con el vino, o en caso de urgencia, para ponerlo "chambré" o "frapé", se recomienda sacarlo de la temperatura de la bodega, que suele ser de los 10 a 12 grados.

Ciertamente que cuanto mejor, y más respetable por edad sea la botella, al igual que las personas, más cuidados son necesarios.

A un vino "hippy" se le pueden dar sacadas cuidadas térmicas, no así a un venerable vino que ha reposado por años en la bodega. Si se calienta o enfría demasiado rápidamente puede sufrir fracturas.