

deben servirse los vinos

Cierto que aquí sí que vale aquello de: "Sobre gustos..."

Alguna vez, en una casa, he escuchado una gran bronca porque la mujer se había descuidado y presentó el vino caliente a su marido, quien gustaba del vino tinto helado...

Pasa en muchas ocasiones, lo que sucede con la cerveza y la sidra: los pueblos bebedores de cerveza y sidra tomamos estas bebidas a la temperatura de la bodega. Una vez, un inglés que traducía algo del castellano, se horrorizó al comprender que aquellas letras blancas escritas sobre un cristal decía: se expende cerveza muy fría.

Nuestros vinos de mesa, que tienen bastante parecido con los del Médoc, deben ser servidos a la temperatura que los franceses consideran ideal para los vinos tintos de Burdeos, de 15 a 16 grados. Los que se parecen a los Borgoña con un grado menos.

Los vinos ligeros pueden servirse a una temperatura aún inferior, casi la de la bodega. En los vinos blancos tenemos dos grandes divisiones: los secos y los dulces.

Los segundos deben servirse a temperatura muy inferior a la de secos. Aunque rarísima, la Malvasía de Sitges —tengo leído a Néstor Luján— ha de servirse a unos cuatro grados.

Y es cuestión que a todos preocupa la de la temperatura a que deben servirse los vinos de champagne y los espumosos.

Deben llegar a la mesa a una tempera-

tura que oscila entre los cuatro y los seis grados.

Los vinos espumosos — no champagne — se suelen servir más fríos, alrededor de los dos grados, quizá para que se note menos el aroma.

En invierno es fácil dar a los vinos blancos el frescor natural, basta para ello dejarlo algunas horas en una ventana o fresquera que este orientada al norte.

En verano la cosa es más complicada. Hasta hace poco, se resolvía el problema poniendo la botella de vino blanco en una cubeta con agua y hielo fundente.

Hoy, conociendo bien el armario frigorífico que tenemos en casa, veremos que se presta bien para el caso y nos permitimos recordar que un frigorífico normal tiene una temperatura cercana a los cero grados, por debajo del departamento de los cubitos de hielo, y va aumentando a medida que descendemos. En la parte más baja suele tener unos seis grados.

El departamento que fabrica los cubitos de hielo suele tener una temperatura de unos seis grados bajo cero —si el frigorífico es alférez—, es decir, si tiene una estrella; doce bajo cero caso de ser de dos estrellas.

Son estas temperaturas bajo cero poco adecuadas. Únicamente en casos de extrema urgencia, podemos recurrir a este procedimiento violentísimo para enfriar los vinos

Por José María Busca Isuri