



El vino se saborea mucho más con la comida que solo.



El vino se puede disfrutar independientemente de la ocasión.



Una botella de vino es una excelente opción para regalar de acuerdo a la personalidad del festejado o el momento del que se trate.

CULTURA | EL VINO MEXICANO ES MÁS VALORADO EN EUROPA, ASIA Y ESTADOS UNIDOS

En la diversidad está el gusto

Su presencia en la mesa refleja la educación y los buenos hábitos de quien lo consume

POR NORMA ADRIANA OROZCO
EL SIGLO DE DURANGO

Blanco o tinto, el vino es símbolo de refinamiento que refleja el nivel cultural, la educación y buenos hábitos de quien lo disfruta.

Su presencia en la mesa permite que el comer se convierta en un placer, además es un legado insustituible para la sociedad que puede ser utilizado en la ocasión perfecta, en familia, con los amigos o en juntas de negocios.

Pocos son los que verdaderamente conocen de vinos, algunos quizá lo hallan aprendido por gusto, otros por profesión, pero lo cierto es que en México no existe la cultura del vino, tal vez por considerar que su consumo está reservado para cierta élite.

Sin embargo, ahora no es así, la preferencia por esta bebida está adquiriendo más auge en la sociedad, especialmente cuando existe al alcance toda una variedad de vinos provenientes de diferentes países y en todo tipo de precios.

UN EMBAJADOR EN CASA

En los últimos 20 años la calidad del vino de el país ha mejorado considerablemente, en la actualidad su sabor es apreciado en Europa, Asia y EU; sin embargo, en México existe un malinchismo injustificado hacia este producto, por considerar que los mejores son los vinos importados de países como Francia, Italia o España.

Lo anterior fue manifestado en una entrevista exclusiva para El Siglo de Durango por Pedro Poncelis Jr., experto en la degustación de vinos cuya pro-



Un sommelier tiene la responsabilidad de vigilar que el vino se sirva en la copa correcta para que este no pierda la calidad de su bouquet. (José Juan Torres)

fesión es conocida internacionalmente como la de sommelier.

Con una experiencia de diez años como sommelier internacional, el entrevistado manifestó que su profesión es apasionante, "saber de vino te lleva a platicar con la gente, a especializarte y, sobre todo, a que tu recomendación permita que los comensales tengan una experiencia inolvidable", manifestó.

Acercas de su especialidad, Pedro Poncelis Jr. explicó que su trabajo consiste en promover el gusto por el vino sin llegar a los excesos. "Específicamente la labor del sommelier está en los restaurantes, porque ellos son los responsables directos de recomendar al cliente el vino más adecuado a sus exigencias o ne-

cesidades", comentó.

En este sentido, es indispensable que un restaurante con buen servicio tenga: una cava apropiada, excelente carta de vinos, copas adecuadas y que sirva la bebida con la temperatura correcta.

Para ser más explícito acerca del trabajo que actualmente realiza en la ciudad de Monterrey como especialista en vinos, el entrevistado mencionó las siguientes preguntas claves, para hacer la mejor recomendación al cliente:

- ¿Qué tipo de vino le gusta, blanco, tinto o rosado?
- ¿Le gustan los vinos dulces o secos, suaves o poderosos, con madera o sin madera?
- ¿Prefiere el vino de algún

país en especial?

- ¿Tiene predilección por algún tipo de uva?
- ¿Con qué platillo acompañara su bebida?
- ¿Cuál es la ocasión por la que se desea brindar?
- ¿Cuánto está dispuesto a pagar el cliente por su bebida?

Antes de concluir la entrevista, Pedro Poncelis Jr. hizo hincapié en que los mexicanos tienen la responsabilidad de valorar el vino que se produce aquí, así que la invitación es para que conozcan los productos que están ofreciendo las 30 bodegas que elaboran vinos en el país, "necesitamos darle una oportunidad a la industria mexicana", concluyó.



UN SELECTO ESTILO DE VIDA

"No se necesita ser rico ni celebrar una ocasión muy especial para disfrutar del vino".

PEDRO PONCELIS JR., SOMMELIER DE PROFESIÓN

Mitos

Existen muchas creencias en torno al vino y a sus características, pero muchos de estos rumores son inciertos, como no los da a conocer este experto:

Falso

- Entre más añejado el vino es mejor.

Cierto

- Un vino reciente puede tener la misma o mejor calidad que un vino antiguo.

Falso

- Los vinos blancos se sirven fríos, los vinos tintos se sirven a temperatura ambiente.

Cierto

- Un vino se sirve de acuerdo a las condiciones del medio ambiente porque de lo contrario puede perder su calidad.

Falso

- Los vinos blancos se acompañan con carnes blancas y los vinos tintos con carnes rojas.

Cierto

- Para elegir el vino se considera el tipo de platillo del que se dispondrá.

Falso

- Todos los vinos franceses son maravillosos.

Cierto

- Actualmente hay otros países que ofrecen vinos de excelente calidad que también son una opción para los gustos exigentes, entre ellos están: Italia, España, EU, Australia y Argentina.

Falso

- Se debe girar el vino en las cavas.

Cierto

- Entre menos vibraciones reciba la botella mejor calidad tendrá su contenido.



Un vino se sirve de acuerdo a las condiciones del medio ambiente porque de lo contrario puede perder su calidad.



El sommelier no tiene que vender el vino más caro, sino el adecuado para lograr la satisfacción total del cliente.