



VINO

Las Claves de la armonía

BURBUJAS EN LA MESA

POR @ESNOBGOURMET

ÍNDICE

<i>La celebración es la mesa</i>	<i>p.3</i>
<i>El placer comienza con la copa</i>	<i>p.5</i>
<i>Cuaderno de vida: El tiempo de las burbujas</i>	<i>p.8</i>
<i>Para comenzar.....</i>	<i>p.10</i>
<i>Mezclar con burbujas</i>	<i>p.13</i>
<i>¿Por qué no con carnes?</i>	<i>p.15</i>
<i>Cuaderno de vida: Burbujas clandestinas matutinas</i>	<i>p.18</i>
<i>La personalidad de las burbujas</i>	<i>p.20</i>
<i>Para comerse el mundo</i>	<i>p.21</i>
<i>Cuaderno de vida: Burbujas de meditación</i>	<i>p.24</i>
<i>Un dulce romance</i>	<i>p.26</i>
<i>A manera de despedida: Cuando el vino lo cambia todo</i>	<i>p.28</i>
<i>Créditos</i>	<i>p.30</i>



Las claves de la armonía |
Burbujas en la mesa
POR @ESNOBGOURMET

LA CELEBRACIÓN ES LA MESA

¿Cuántos *podios de Fórmula 1, bautizos, graduaciones, cenas de fin de año, entre otras ocasiones*, te han hecho creer que las *burbujas son solo para momentos así?*

Es un vino que necesita una razón *muy especial* (puede tratarse de momentos únicos como el nacimiento de un bebé) para ser descorchado y que se sirve en unas *copas totalmente diferentes* a las de tu tinto y tu blanco de diario. ¿Es eso lo que piensas de las burbujas?

Ajusta tu cinturón que aquí *comienza el viaje para demostrarte lo contrario*. Y te prometemos que es un viaje que vas a disfrutar porque es *la travesía de las burbujas desde esos escasos momentos a tu mesa*.

Te queremos mostrar que cada vez que tienes contigo una botella de vino espumoso, desde unas sencillas burbujas de Nuevo Mundo a un prosecco, cava o champagne, *no necesitas una razón específica para descorcharla porque la alegre efervescencia en copa hace cualquier ocasión especial*.



Las claves de la armonía |
Burbujas en la mesa
POR @ESNOBGOURMET

Deseamos invitarte a que no te obsesiones con servir en copa de flauta sino que experimentes cómo cambia el vino con simplemente cambiar la cristalería.

Y, sobre todo, queremos que compartas con nosotros el placer de comer con burbujas. Más allá de aperitivos y cócteles, el espumoso como el vino que es, con algunas de sus armonías tradicionales y otras que te pueden sorprender.

Así que relájate y acompáñanos. Al final tendremos, literalmente, razones para brindar.

Napoleón Bonaparte, amante de los grandes vinos espumosos, decía sobre ellos: "en la victoria se merecen y en la derrota se necesitan"



EL PLACER COMIENZA CON LA COPA

No es poca cosa la copa, no es cuestión para dejar al azar. Por supuesto que nada puede hacer una buena copa con un mal vino pero la copa adecuada puede ayudarte a percibir ese caldo en todo su esplendor. En los vinos espumosos esto es todavía más importante porque enfrentas la tradición fijada por años de repeticiones en libros, eventos sociales e incluso en fotografías y en el cine.

Piensa en la copa Pompadour chata y muy ancha. Durante siglos y hasta los años 70 del siglo XX era la copa de elección, seguramente habrás visto alguna fastuosa fuente de espumoso con filas de estas copas colocadas unas encima de las otras.

No importa lo divertidas que parezcan, estas copas te impiden apreciar los aromas y las burbujas.

-La copa adecuada nos ayuda a disfrutar el vino a plenitud.

-La forma de la copa Pompadour impide apreciar el vino.

-Las copas flautas y tulipas favorecen el disfrute visual del vino espumoso.

-Se puede intentar con copas de vino blanco para apreciar mejor aromas y sabor.

-Intenta servir tu vino espumoso parte en copas flautas y parte en copas de vino blanco y siente la diferencia.

Al rescate llegaron las *copas tipo flauta o las tulipas* que son parecidas a las flautas pero con curvas. Son elegantes, son sinónimo de un *descorche con espuma y efervescencia*. Además, es casi hipnótico ver subir las burbujas desde el fondo hasta la superficie del vino en la copa. *La vista es el sentido privilegiado por flautas y tulipas*. Y en honor a la verdad *también el oído* pues no falta quien acerque la copa a su oreja persiguiendo el *chocar de las pequeñas burbujas entre sí y con el cristal*.

Pero, *¿y el olfato y el gusto?* El vino necesita *oxígeno para despertar del sueño* que le ha inducido el embotellado y de ese despertar depende que podamos disfrutarlo en todos sus aspectos. Es por eso que, de un tiempo a esta parte, bodegas de espumosos de calidad han propuesto para sus mejores vinos *servirlos en copa de vino blanco*. Eventualmente puede perderse el disfrute visual de las burbujas pero lo que se gana en nariz y boca lo justifica con mucho.

Entonces, *¿qué debes hacer?* ¡Prueba! Sirve tu espumoso una *parte en flautas y parte en copa de vino blanco* y decide cuál te gusta más pero, en líneas generales, los productos de larga maduración es preferible tomarlos en copa de vino blanco.

COPAS PARA ESPUMOSOS

POMPADOUR

Originalmente de porcelana, se dice que fue creada por la esposa del Rey Luis XVI, María Antonieta, tomando como modelo su seno izquierdo. Es la copa de las fuentes de champán y recientemente la vimos en los carteles de la versión actualizada de "The Great Gatsby".



FLAUTA

Culturalmente ha sustituido a la Pompadour pero se considera una de las copas más antiguas que existe porque su origen es galo-romano. Su forma larga y estrecha es una vitrina perfecta para las columnas de burbujas que ascienden del fondo a la superficie.



TULIPA

Surgidas de la inquietud de propietarios de bodegas de Champagne, enólogos y directores de las principales casas de cristalería, ofrecen parte de la experiencia visual de la flauta pero con la posibilidad de percibir mejor los aromas.



EL TIEMPO DE LAS BURBUJAS

Varias veces escuché decir a especialistas que las burbujas era mejor beberlas jóvenes y frescas, tanto porque se disfrutaban más como porque se trata de un vino que sin el cuidado necesario puede perder la mayor parte de sus atractivos.

Incluso mientras descorchaba champagne vintage lo pensaba, vinos con 4, 6, 8 y hasta 10 años de maduración. Me costaba formarme un criterio sobre este tema. Simplemente apreciaba lo que el extendido tiempo en botella ofrecía al vino: más concentración de algunas de las notas a levadura, más compota y fruta en almíbar y menos fruta fresca, alguna pérdida de la efervescencia más agresiva pero con la burbuja siempre viva. Seguí sin tomar partido hasta aquella tarde en Burdeos.

Era 2013 y había viajado para Vinexpo. El día final la feria terminó temprano, así que al mediodía fui al hotel, me bañé y volví a salir. Caminaba hacia la Plaza de La Bolsa y me detuve en una pequeña tienda de vinos que ya había visitado en viajes anteriores.

Entré y el dueño de la tienda conversaba con un cliente, tomaban vino espumoso en copas flautas. Yo me limitaba a ver las etiquetas costosas por si había algo que valiera la pena.

Sin decirme nada, el dueño me acercó una copa y la tomé. Brindé con ellos y comencé a mirar una burbuja que parecía fatigada. Los aromas tenían detalles de flores secas y fruta con especia, más que a pan olía a masa y a la levadura haciendo su trabajo.

Me acerqué y me mostraron la botella. Delamotte 1985. Volví a la copa. Casi tres décadas en ese vino. Nada de frescura pero tampoco nada de decadencia. Desde ese día tengo una opinión. El tiempo de las burbujas es diferente a nuestro tiempo, a nuestro reloj. Y así hay que aprender a disfrutarlas.

La mítica actriz Marlene Dietrich decía: "las burbujas te hacen sentir como si fuera domingo y que hay mejores días a la vuelta de la esquina"



PARA COMENZAR...

... El día, el menú, todo inicio con burbujas es mejor, es presagio de que lo que sigue o es mejor o tendremos mejor actitud para vivirlo. Es que el placer arranca desde el descorche, que, te recordamos, tiene como objetivo que lo hagas con el menor ruido posible (a diferencia de lo que puedes haber visto en películas y otras celebraciones): tomas la botella con tu mano débil, la mantienes firme y con tu mano dominante aprietas el corcho. Luego haces girar la botella hasta que tu movimiento y la presión del gas carbónico hagan salir el corcho.

Es el momento del desayuno. Es relativa la idea de la hora apropiada para tomar vino aunque si tienes dudas en nuestra sección Mezclar con burbujas encontrarás la receta de dos cócteles que son perfectos para el comienzo del día. Huevos fritos o revueltos; salchichas o tocineta; pasteles o empanadas con masa de maíz o trigo rellenas con guisos de carne, pollo o queso; selección de quesos y embutidos; bollería dulce y salada, todos pueden beneficiarse de la forma como las burbujas y la acidez del vino limpian el paladar.

Es cuestión de aproximarse sin prejuicios y jugar con los niveles de azúcar de los vinos espumosos. Se puede arrancar con los más dulces y avanzar hacia los secos y austeros. El ritmo de tu día va a cambiar.

Pero si en el desayuno es una opción atrevida, para el aperitivo y las entradas tendrías que tenerlo siempre entre las dos o tres primeras alternativas. Para el aperitivo, dos comentarios: prefiere los espumosos más ligeros, con aromas florales y de sabores más frutales; sírvelos bastante fríos. Pero cuando piensas en los primeros platos, despliega los ejercicios de combinación.

-Al descascar el espumoso, mientras menos ruido mejor.

- En el desayuno puedes tomar tus burbujas solas jugando con el nivel de azúcar del vino o en cócteles.

Las ensaladas frías o tibias funcionan muy bien. Y todo mejora si tienen aderezo. Desde el simple aceite de oliva que cuando es de calidad agradece acidez para llevar su untuosidad, hasta las preparaciones cremosas y cítricas: eso sí, cuando se trata de aderezos pesados como el de la ensalada César, busca burbujas rosadas con carácter para acompañar la sensación grasa y el sabor de las anchoas.

La textura de terrinas, mousses y patés e incluso su grasa, son buenas compañeras para las burbujas, mientras que el contraste con sopas y cremas ofrece una fórmula diferente al momento de servirlas. ¡Y pensar que es sólo el comienzo!

- Para el aperitivo prefiere los espumosos más sencillos servidos muy fríos.
- Para las entradas, desde ensaladas frías a patés y sopas, las burbujas pueden servir para limpiar el paladar y crear contrastes de temperaturas y texturas.

Coco Chanel decía: "solo bebo burbujas en dos ocasiones: cuando estoy enamorada y cuando no lo estoy"



MEZCLAR CON BURBUJAS

Aunque el vino espumoso es exquisito sin ningún otro añadido, estas son dos combinaciones clásicas que pueden servir como aperitivo o durante el desayuno.

¿QUÉ NECESITAS?

500 ml de Brut Nature
Maria Rigol Ordi,
500 ml de jugo o zumo
de naranja
recién exprimido,
60 ml de triple sec.

¿CÓMO LO HACES?

En una jarra agrega el jugo o zumo de naranja y mezcla con el triple sec. Agrega el vino espumoso. Mezcla y sirve en copas flautas o tulipas.

MIMOSA
MARIA RIGOL

TIPS

Diferentes niveles de azúcar de los espumosos dan resultados distintos. Recuerda que el zumo de naranja se oxida muy rápido así que exprímelo justo antes de preparar el cóctel.

COMBINACIONES

Perfecto como aperitivo o para el brunch.

CAVA SPRITZ

TIPS

Recuerda verificar el grado alcohólico del licor para que tengas un trago equilibrado (podrías agregar un poco más de soda a mayor grado alcohólico). Usa hielo compacto para que no se disuelva tan rápido.

¿CÓMO LO HACES?

Coloca el hielo en un vaso o una copa y hazlo girar para enfriar. Retira el agua que pueda escurrir.

Agrega tres partes de vino espumoso, luego dos partes de licor (menos si el grado alcohólico es muy alto) y, finalmente, un pequeño chorro de soda. Mezcla de abajo hacia arriba hasta incorporar todos los ingredientes.

¿QUÉ NECESITAS?

Brut Nature Maria Rigol Ordi, licor amargo de hierbas (Aperol y Campari se encuentran entre los más populares), soda, hielo.

COMBINACIONES

Es un excelente aperitivo pero acompaña también sabores fuertes como los del hinojo o la remolacha. Además, armoniza con postres como la pavlova.

¿POR QUÉ NO CON CARNE?

Ya decidiste que quieres llevar las burbujas a tu mesa, que quieres pasar del aperitivo y seguir las disfrutando. Entonces es día de aves y pescado, ¿no? Sólo si tú quieres aunque es buen punto de partida para hablar de los platos principales porque lo que te ofrecen los vinos espumosos no es una compañía a medias para la pechuga de pollo o el filete de pescado blanco a la plancha sino que pueden medirse con los sabores más intensos.

¿Te gusta el atún abrasado? Piensa en burbujas rosadas elaboradas con variedades como pinot noir o trepat, que también funcionan si te gusta un churrasco de salmón a la brasa. ¿Te gusta el pato a la naranja

- Piensa en burbujas rosadas para platos con aves o pescados de sabores más intensos.

estilo pekinés y no has podido conseguir la armonía correcta porque los blancos se veían desbordados por el

sabor y los tintos podían avasallar el pato? Tal vez buscabas en el lugar incorrecto porque las burbujas secas (brut, extra brut) son una buena alternativa.

Si se trata de cerdo también vas a encontrar esas armonías. El *lechón al horno o en caja china* o los cortes de cerdo con *salsas de vino*, que tan bien van con tintos potentes, agradecen la acidez de las *burbujas más complejas (cava o champagne)*, gran compañía para la suculencia. Las preparaciones en salsas de manzana pueden servirse con un espumoso de estilo ligero mientras que con las costillas puedes acudir nuevamente a los vinos espumosos de larga maduración.

¿Y por qué no con carnes? Sí, *carnes rojas*. Sí, también vinos espumosos. En general verás que los espumosos no tienen fecha en su etiqueta por lo que se dice que son *non vintage*. Cuando ves la fecha de la cosecha en la botella es porque se trata de una añada excepcional y casi siempre son productos de un prolongado reposo antes de salir al mercado, marcados como reserva o gran reserva.

Los sabores de la fruta y la levadura se concentran mientras la efervescencia sigue presente aguardando el descorche.

- Disfruta diversos cortes de cerdo según su preparación con espumosos que van desde los más ligeros y frutales a los más secos.



Las claves de la armonía |
Burbujas en la mesa
POR @ESNOBGOURMET

Son estas botellas las que te van a permitir disfrutar tu corte de carne roja con burbujas. Prueba sin prejuicio.

El placer será diferente pero te aseguramos que hay placer.

- También puedes acompañar carnes rojas con vinos espumosos, prefiere los categoría reserva o gran reserva con larga maduración en botella.



BURBUJAS CLANDESTINAS MATUTINAS

En 2012 asistí como invitado a una de las giras para comunicadores de Wines of Argentina y recorrimos buena parte de la tierra del malbec con un cierre de varios días en Mendoza. Fue agradable poder desempacar, colocar ropa en el closet, saber que podía acostumbrarme a caminar a oscuras en ese espacio, sin tropezarme porque todo estaría en el mismo sitio.

El primer día del desayuno noté algo: había varias marcas de espumosos locales que no llegaban a Venezuela. Junto a ellos estaba el jugo de naranja. Miré alrededor y, de hecho, esperé que dos personas se sirvieran y vi que ambas tomaron su vino mezclado con jugo. Hice lo mismo pero lamenté no poder probarlo puro sin mezclar. Eran las 8:30 am y la mayor parte del grupo que me acompañaba en el viaje estaba en una mesa.

Pasé el día entre viñedos del Valle de Uco pensando en el tema del desayuno y al día siguiente decidí bajar a las 6:45 am. El comedor estaba abierto pero vacío. Los espumosos estaban en su sitio.

Me acerqué y me servi el primero. Tomé foto y seguí con el segundo. El tercero. Y hasta completar los seis. Subí a la habitación, me cepillé los dientes, me bañé y a las 8 bajé a desayunar. Pasé ese día con muchas ganas de intentarlo la mañana siguiente.

Nuevamente me levanté temprano y bajé, esta vez en el comedor había una pareja ya con su equipaje que desayunaba antes de viajar. Como no los conocía, simplemente volví a acercarme a los vinos. Eran seis etiquetas diferentes. Comencé de nuevo con el primero. Ver, oler, probar. Tomar foto y notas (todavía tenía mi Blackberry Bold 2). Cuando caminé hacia la barra donde estaban los vinos a servirme el tercero se me acercó una de las chicas del personal de sala. Me puse a la defensiva porque pensé que me iba a recriminar tomar el vino sin mezcla a esa hora. Pero lo que me dijo me reconfortó: vimos que le interesan los espumosos, vamos a tratar de sacarle una selección distinta todos los días.

Y con esa complicidad fui recorriendo muchas burbujas de diferentes regiones de Argentina. Y a las 8 cuando bajaba a desayunar, la chica del servicio me sonreía y yo le devolvía la sonrisa.

LA PERSONALIDAD DE LAS BURBUJAS

Seguramente habrás visto inscripciones como *Brut* o *Demi Sec* en botellas de burbujas y es importante que sepas que se refieren a su nivel relativo de dulzor a partir de la cantidad de azúcar agregada después de la segunda fermentación, con una solución llamada licor de expedición.

Según su nivel de dulzor, los espumosos se clasifican en:

NATURE

Hasta 3 gramos de azúcar residual
(sin adición de licor de expedición).

BRUT NATURAL
O BRUT NATURE

De 3 a 7 gramos de azúcar residual
(sin adición de licor de expedición).

EXTRA BRUT

Hasta 11 gramos por litro.

BRUT

Hasta 15 gramos por litro.

DEMI SEC

De 15 a 40 gramos por litro.

DULCE

Más de 40 gramos por litro.

EXTRA DULCE

Más de 60 gramos de azúcar por litro.

PARA COMERSE EL MUNDO...

Si todavía tuvieras dudas sobre el lugar que tienen los vinos espumosos en la mesa, su versatilidad con algunos de los platos más internacionales y representativos de la gastronomía mundial te convencería y no podrías esperar hasta el siguiente descorche. Acompáñanos en este recorrido aleatorio por sabores y lugares y observa cómo una botella de burbujas puede ser tu mejor compañera.

Vamos al sur de los Estados Unidos. El pollo frito empanizado muy especiado y la jambalaya, ese arroz con algunas carnes y mucha pimienta, piden un espumoso rosado de carácter.

¿Seguimos con arroz? Vamos a España, a Cataluña o Valencia, los arroces a la marinera o la paella con carnes que van del pollo al conejo, las notas del azafrán y el caldo de cocción: también puedes ir a las burbujas rosadas. Pero si pasas a Galicia y a sus empanadas de atún, a su pesca o incluso al pulpo a feira unas burbujas no tan secas te van a servir.

-La versatilidad de los vinos espumosos con las cocinas de diferentes países es una de las mejores razones para llevarlos a la mesa.

Toma un vuelo hasta Japón y revisa la tradición del *sashimi* o incluso los *rolls al estilo californiano*, no importa si son sencillos con vegetales o bombas tempurizadas con salsas cremosas y ligeramente picantes o piensa en el pollo *yakitori*, y verás cómo un *cava brut* o *extra brut* va a llevar los sabores. Si volteas hacia Corea, donde los platos fermentados como el *kimchi* o picantes como el *gochujang* son imponentes, hay que volver a los espumosos rosados y muy secos.

- Los rosados van bien con los arroces estilo español, la comida del sur de los Estados Unidos y los sabores fuertes de la comida coreana.

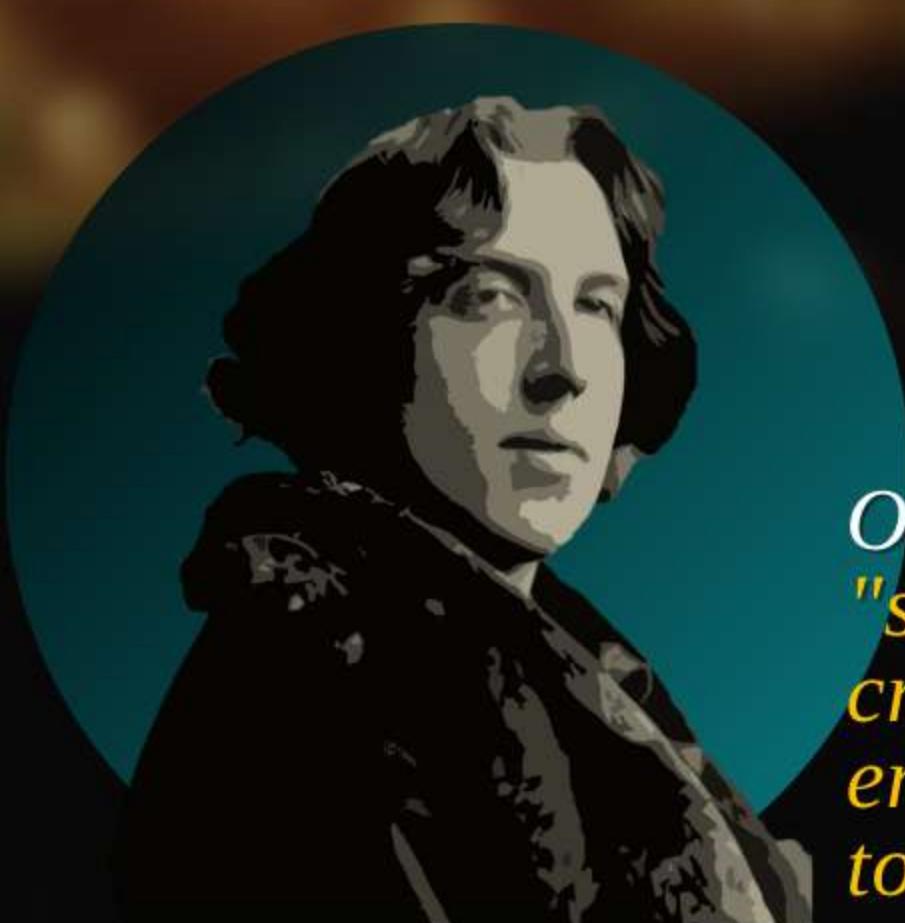
Si pasamos a Italia recordarás lo que explicamos sobre carne y vino espumoso, así que una botella de *cava* o *champagne* podría ser

tu alternativa frente a una potente *bistecca alla fiorentina*, pero si se trata de la propuesta más internacional, de *pastas* y *pizzas* con base en *crema* o *tomate*, puedes recorrer burbujas italianas desde el *Franciacorta* y el *prosecco* a los perfumados espumosos de *verdicchio de Las Marcas*.

La comida libanesa, siempre retadora, busca rosados por los sabores ácidos fuertes (como en el tabbouleh) y espumosos que van de los crianza para los platos con cordero a los más florales para las cremas de berenjena y garbanzos. En las siguientes páginas hablaremos de sus postres.

El viaje tiene que llegar a su fin pero el mensaje es claro: recorre el mundo bocado a bocado y con una botella de burbujas podrás atravesar todas esas fronteras mientras piensas en la travesía más que en el destino.

- La comida japonesa puede acompañarse con cava o champagne.
- La comida italiana es una oportunidad para recorrer los espumosos de ese país.
- La comida libanesa puede armonizarse con burbujas de diverso nivel de dulzor.



Oscar Wilde decía:
"solo las personas poco creativas fallan al encontrar una razón para tomar burbujas"

BURBUJAS DE MEDITACIÓN

Hay botellas que simplemente no necesitan compañía. Ni de comida ni tampoco de personas. Desde sus aromas podemos intuir que estamos frente a uno de estos vinos. Tienen perfumes enigmáticos y elusivos, lo que en un momento es flor fresca luego son pétalos marchitos, la fruta jugosa después es compota o maceración, una dulce sensación fugaz en boca se convierte tras unos segundos en un jarabe concentrado de limón.

Son vinos que invitan a pensar. En ellos, por supuesto. En su elaboración, en la bodega, en las manos que llevaron el proceso desde la vendimia anterior, los cuidados de la vid en el invierno, la mirada y mimos en la primavera y los trabajos del verano hasta la cosecha de la fruta que produjo el que tenemos en copa.

Pero también invitan a pensar en otras cosas. En esas preguntas últimas de las que hablaban los filósofos de la Antigüedad. El tiempo del vino es diferente al de la vida. Cuando bebemos una botella estamos degustando en algunos casos siglos de tradición y muchos años desde la plantación del viñedo hasta el prensado del mosto que inició lo que hoy que probamos.

El vino está vivo dentro de la botella. El día que decides descorcharlo marcas el perfil que tendrá para ti. Un día antes o uno después (más si se trata de un mes o un año) y el vino hubiera sido otro, uno que nosotros no llegamos a beber. Y sigues probando y descubres que también en copa el vino cambia, que la relación del líquido con el oxígeno está en tensión: la cantidad suficiente lo abre, lo despierta; el exceso lo oxida y lo aniquila. En eso piensas, en eso y tantas cosas, mientras sientes el volumen en boca, cuando un final largo te obliga a espaciar el tiempo antes de la siguiente copa, son sólo el vino y tú y eso que va pasando por tu mente.

Difícil que anticipes cuándo encontrarás una botella así, no es cuestión de precio o procedencia del vino. Sólo te invitamos a que estés abierto a que una experiencia así puede suceder. Y puede suceder en tu próximo descorche.

UN DULCE ROMANCE

Lo que todo el mundo sabe, y nosotros te recordamos, es que el postre es el momento cuando las burbujas reaparecen en la mesa para quienes deciden seguir otros caminos del buen beber al momento del plato principal. Aparece una mousse de chocolate o una selección de bombones y la copa flauta a su lado forma una imagen sofisticada. Pero hay tres productos para el momento dulce del menú con los que las burbujas tienen un romance, apasionado y exquisito: la mantequilla, la miel y las frutas.

La mantequilla en cremas que cubren la húmeda textura de un pastel. ¿Torta de zanahoria cubierta de crema de mantequilla?

Ese dulzor necesita burbujas de alto nivel de acidez. Un bizcocho muy esponjoso con un toque de frutos secos, también abre el momento para los vinos espumosos. Incluso unas galletas de mantequilla bien hechas, con esas recetas caseras familiares, encuentran en una copa de burbujas su armonía.

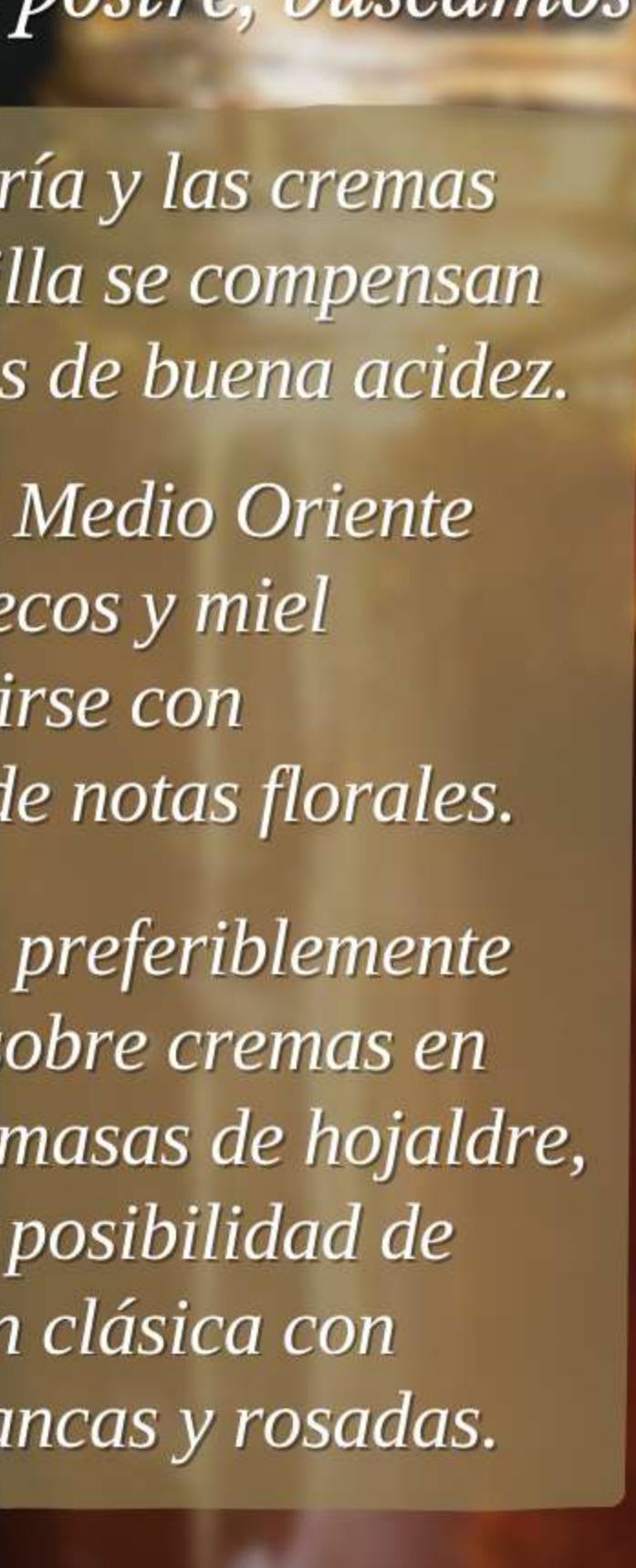
- Si decides servir vino tranquilo al momento del plato principal, el postre es buen momento para regresar a las burbujas.

- Mantequilla, miel y frutas son buenos acompañantes de las burbujas.

*La afinidad con la miel se expresa particularmente bien en las **preparaciones del Medio Oriente**. Baklava y dedos de novia, dos dulces que llevan dentro los misterios de esta cocina con las láminas de **masa filo**, las nueces y un baño de almíbar de miel, se elevan con un espumoso cítrico y con matices florales, una armonía digna de Las mil y una noches.*

*Finalmente las frutas, sobre todo si están cocinadas, sobre cremas y masas de hojaldre o tartaletas. Sólo cambia el tipo de espumoso. Las bayas rojas y oscuras apuntan a los **rosados**, las **frutas de hueso** y las peras y manzanas irán con burbujas blancas y según el **nivel de dulzor** nosotros preferimos el contraste: mientras más dulce el postre, buscamos más acidez en el vino.*

- La repostería y las cremas de mantequilla se compensan con burbujas de buena acidez.
- Dulces del Medio Oriente con frutos secos y miel pueden servirse con espumosos de notas florales.
- Las frutas, preferiblemente cocinadas, sobre cremas en tartaletas o masas de hojaldre, ofrecen una posibilidad de combinación clásica con burbujas blancas y rosadas.



Cerrar una comida con una efervescente copa es un triunfo sobre la monotonía cotidiana que a veces nos arrastra incluso al sentarnos a la mesa.

CUANDO EL VINO LO CAMBIA TODO

Hace más de 10 años una enfermedad debilitante me mantuvo algunas semanas en reposo absoluto. Cuando logré levantarme tuve que cumplir un viaje de trabajo a la Isla de Margarita y entre uno y otro compromiso aproveché para visitar uno de sus bodegones. Había una etiqueta desconocida para mí de una bodega española que me gusta y a un precio irresistible así que la compré aunque desde el comienzo de la enfermedad había perdido total interés por el vino.

Llevé la botella al hotel y decidí enfriarla en la nevera. Llamé a la recepción para ver si era posible que me prestaran dos copas y se negaron. Mandaron a uno de los empleados desde el restaurante con dos vasos plásticos. Me pareció un despropósito y salí a la piscina que tenía frente a la habitación. Después de una hora bajo el sol y dentro del agua, regresé a mi cuarto. Tenía sed. Vi los vasos plásticos. Abrí la nevera, vi la botella. Sin pensarlo mucho la tomé y la abrí.

Mientras servía en mi vaso plástico vinieron a mi mente tantos *momentos placenteros con el vino*: en casa, en viajes, en restaurantes, en bodegas, en viñedos, con amigos que ahora viven fuera *del país y amigos que ya no están entre nosotros*. Probé el vino y suspendí todo impulso de evaluarlo: simplemente *jugué con las burbujas* en la boca y sentí el *cosquilleo* que producían porque todavía le faltaba algo de frío. Disfruté por todas las semanas de convalecencia y supe que podía decir que me *había curado*.

Esa es la magia que tienen para mí las burbujas, haber sido mi *alegría tras unas semanas difíciles*, ese vino que incluso servido a más temperatura de la adecuada y en un sustituto de copa tan inapropiado pudo darme tanto placer. Ahora *no persigo ocasión para descorchar burbujas*. Simplemente guardo una botella en casa. Y si necesito magia, acudo a ella.

Jesús Nieves Montero
@Esnobgourmet

CRÉDITOS

CONCEPTO

*Jesús Nieves Montero y
Eloina Conde*

TEXTOS

Jesús Nieves Montero

CONCEPTO GRÁFICO, DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Eloina Conde

IMÁGENES

*Maria Rigol Ordi
Todo vino ccs*

<https://www.freepik.com/>

<https://unsplash.com/>

<https://www.pexels.com/>

