

## **La tienda gourmet Delivinos explica el protocolo del vino en la mesa**

**El vino es una bebida con más de 8000 años, recurrente en las celebraciones, que permite crear experiencias alrededor de la mesa y que aporta elegancia a las comidas y cenas. Conocer el protocolo para servir el vino de manera correcta, permite exaltar el momento de la degustación, para que los invitados disfruten de un momento inolvidable**

Por su color: se sirven antes los blancos que los tintos, siendo intermedios los rosados. Por lo general los vinos blancos o espumosos (Cava y Champagne suelen acompañar a los pescados, mariscos o algunas carnes blancas y los vinos rosados con ensaladas y pasta. Los vinos tintos maridan con carnes rojas y guisos (platos más grasos y con sabores más fuertes).

Por su edad: se sirven los más jóvenes y luego los más añejos.

Por su sabor: primero se sirven los más suaves (de menos cuerpo y graduación) y luego los más intensos (de más cuerpo y graduación). Al igual que en las comidas, la intensidad debe aumentar de manera gradual.

La temperatura: el vino siempre debe servirse a la temperatura ideal, esta se debe conseguir de modo gradual, sin meter el vino en el congelador. Para mantenerlo fresco en la mesa la mejor opción es una cubitera con hielo y agua. Para evitar cambiar la temperatura del vino, se debe sujetar la copa por el tallo.

Para abrir la botella: siempre apoyada en la mesa, solo hay que mover o girar el sacacorchos. Nunca se taladra el corcho de lado a lado, para evitar que caigan migas al vino. Una vez abierta, se limpia la boca de la botella con un paño limpio.

Cómo servirlo: nunca se deba apoyar la botella en la copa, y estas no se llenan hasta arriba, lo correcto es llenar un tercio aproximadamente, del tamaño de la copa. En el caso del vino blanco se puede servir menos cantidad para mantener la temperatura.

Decantación: se aconseja dejar que el vino se airee un poco, los vinos añejos necesitan al menos una hora antes de tomarlo. En los vinos sin filtrar también se recomienda la decantación para evitar que los posos pasen a la copa.

Si dan a probar el vino: antes de servir al resto de comensales, se ha de ofrecer una opinión honesta. El resto de personas agradecerán que se diga si el vino no es de buena calidad o está picado. En casa, el anfitrión deberá probar el vino antes de servirlo a sus invitados.

Maridaje con un solo vino: se puede hacer una comida entera con un solo vino, si este es el caso es necesario elegir un vino intermedio (ni muy joven, ni muy viejo) que se adapte al menú completo. Aunque no es costumbre en España se puede maridar una comida completa con cava o champagne.

Cambiar copa: no es correcto mezclar sabores, si se cambia de vino, también se debe cambiar la copa o por lo menos se debe aclarar con agua. Al vino no se le debe añadir hielo, gaseosa u otras bebidas que puedan alterar su degustación.

A continuación, una selección de vinos perfectos para compartir en la mesa:

#### Champagne Taittinger

El champán Taittinger es toda una tradición iniciada en la década de los treinta. Desde el comienzo la empresa destacó por su osadía vanguardística en la elaboración posterior de su materia prima esencial: la uva Chardonnay. Posee un color pajizo claro, iluminado con reflejos dorados y un destello intenso. Con efervescencia fina e impetuosa, aroma muy expresivo, abierto y afrutado. Desprende delicadas notas de frutas como el melocotón o el albaricoque y fragancias de flores blancas. PVP 39,20 euros

#### La Planta cosecha del 2017

Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España

La Planta es uno de los vinos tintos con la Denominación de Origen Ribera del Duero de la bodega Arzuaga Navarro, elaborado con cepas de la variedad Tempranillo, con más de 20 años de antigüedad procedentes de la finca que da nombre al vino.

Se presenta con un color rojo rubí bastante uniforme, de capa media-alta. Su aroma es intenso y complejo, fruta fresca y regaliz dominan la escena, mientras que especias dulces y toques torrefactos se hacen notar tímida pero persistentemente. En boca es sabroso y bien estructurado, con abundante carga frutal y un final largo y persistente bien acoplado a las notas especiadas anunciadas en nariz.

Maridaje: pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos

suaves o poco curados. PVP 9,95€

#### Pago de Carraovejas 2017

Tinto, 0.75L, Ribera del Duero, España

Vino de culto, de los mejores de España.

Es un vino intenso y potente. Casi imposible que no guste al aficionado. Merece la pena esperar a que evolucione en botella. Color rojo púrpura con irisaciones violáceas. Elevada capa. Nariz franca, frutas silvestres, negras y rojas, bien ensambladas con la noble sutileza del roble. Potente intensidad. En

boca, es firme, sedoso y complejo.

Maridaje: para disfrutar en compañía de guisos, platos de caza y quesos curados. PVP 35,60€

Ossian 2015

Blanco, 0,75cL, Castilla y León

Ossian continúa siendo un vino singular, un verdejo ecológico concebido al estilo de Montrachet que en pocos años ha conseguido situarse en la aristocracia de los nuevos blancos españoles. Elaborado a partir de cepas muy viejas de la uva blanca castellana, ofrece una expresión compleja, marcada por el carácter herbáceo de la variedad y un rico fondo mineral, la madera bien ensamblada y una boca untuosa, de textura grasa. Un gran blanco de Rueda. PVP 29,50€

Acerca de Delivinos

En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado gourmet de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de relevancia que van desde botellas Magnum, pasando por ediciones limitadas, productos de alta gama como caviar iraní e Ibérico o foie gras con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o risotto al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.

Teléfono: 910 580 970

<https://www.instagram.com/delivinos/>

<https://www.facebook.com/delivinosweb/>

**Datos de contacto:**

Delivinos Urban Gourmet

918763496

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Sociedad Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>