El vino una inagotable fuente de placer y conocimiento

Revista

El amor por el vino, como toda relación puede convertirse en algo extremadamente complicado o mantenerse tan simple como uno lo desee. Los músicos clásicos, grandes maestros en teoría, armonía y composición nos legaron fantásticas obras que, sin saber nosotros de música, podemos apreciar en toda su magnitud; un paseo por uno de los más famosos museos del mundo puede llegar a intimidarnos, tantas obras, técnicas, períodos¿ sin embargo nuestros sentidos perciben toda la belleza del arte pictórico en todo su esplendor. Lo mismo ocurre con el vino, lo que sepamos de él seguramente ayudará a apreciarlo, pero no es requisito indispensable para gozar de la experiencia de tomarlo. Desde tiempos remotos, el vino ha sido parte vital de la cultura humana; posiblemente por la gran variedad de cepas. Tiene la mágica habilidad de realzar los sabores de las comidas, por su nada exagerado contenido alcohólico, predispone a las personas a una buena y jovial conversación y a la alegría en la mesa. Nos brinda ese ¿algo¿ para un momento especial. El vino nos sorprende con sus características, es un ser vivo ¿nace, madura y muere¿ desde su juventud hasta su madurez nos brinda lo mejor de él; su aroma frutal, a madera, a hierbas o a veces hasta a chocolate; sus colores que van desde el rosado más pálido al rojo rubí más intenso y finalmente su sabor que es desde todo punto de vista el placer final. Elegir una etiqueta al igual que la visita al museo; puede intimidar a cualquiera, es por eso que atesoro mi Cava, en ella ofrezco los principales criterios de un detallista especializado: selección, servicio y calidad del experto. Catar un vino con los amigos clientes me lleva a una especie de experiencia catártica, en donde cada uno se lleva consigo no sólo el placer al paladar si no de alguna manera un enriquecimiento del espíritu. No en vano el vino está catalogado como una bebida espirituosa. Mis recomendaciones para un maridaje perfecto con una de las gastronomías más importantes en el mundo: La Comida peruana. Para un maridaje equilibrado, el vino debe tener por lo menos tanto cuerpo como la comida que lo acompaña. Para un alegre domingo de primavera a la hora del almuerzo empecemos con una Causa de pulpa de Cangrejo en salsa de Rocoto acompañado por un Sauvignon Blanc que podría ser un Terravin Bordeaux 2001- AOC Bordeaux seguido por un extraordinario y especiado Lomo Saltado con un vino redondo, equilibrado como el Concha y Toro Terrunyo Cabernet Sauvignon D.O. Pirque y finalmente una Mouse de Lúcuma bañada en coulis de Sauco con nada menos que una Cava Juve y Camps Reserva Cinta Púrpura D.O. Alt Penedés-Brut, bien helada. Amalia de la Puente Salinas Especialista La Canastería Bodega Lima Perú www.lacanasteria.com bodega@lacanasteria.com