

Con el fondo de armario básico completado, se detiene en otros extras como el platito para apoyar el vino en la mesa, el descapsulador o ese anillo que evita que las gotas del vino rueden por la botella, accesorios que, aun siendo útiles, considera para una segunda etapa. "Personalmente creo que la inversión inicial debe ser para unas copas de calidad, un buen sacacorchos, cubitera, un decantador sencillo, una cámara y, claro está, el vino".

Su apuesta particular pasa por dedicar parte del presupuesto a vinos tintos en torno a los 30-40 euros y buenos blancos, pensados para guardar o descorchar en ocasiones especiales. El resto de presupuesto sería para vinos de mayor rotación en torno a los 10 euros, "que los hay estupendos", asegura. Sin embargo, más allá de tintos, blancos, rosados, espumosos o generosos, a María José lo que le parece más importante es hacerse con "vinos interesantes", de Argentina, Chile, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Australia... "¿Sabías que se hacen vinos en el Líbano? Pues sí y son muy buenos". Este tipo de vinos, los vinos que compras cuando viajas, los menos predecibles, son los que hacen especial una bodega, por pequeña que sea, tengas 6, 12 o 24 copas para serviría.

Guía Repsol



Aficionarse al vino

Fondo de armario para la bodega en casa

Práctico, sencillo, no muy abultado y de calidad. Así es el fondo de armario que María José Huertas, sumiller de La Terraza del Casino, recomienda tener en casa. Un punto de partida para todo aquel que quiera iniciarse en el fascinante mundo del vino.



El número de copas que necesitas depende del número de amigos que tengas. Foto: 123rf.

SILVIA ARTAZA (@silvia_artaza) y **ANTONELLA RUGGIERO** (@nellaruggiero),
AARAG

“No hay que volverse locos, lo mejor es ser prácticos”, anticipa María José Huertas antes de entrar en materia y ponerse a enumerar y razonar los gadgets que todo aficionado al vino no iniciado debería tener en casa. “Tampoco hay que gastarse una fortuna”, recuerda, restando elitismo a un territorio que anima a explorar desde la más libre curiosidad.

Para empezar, "hay que invertir en un buen juego de copas", comenta María José, quien también advierte que no hace falta comenzar comprando 24 unidades para tinto y otras tantas para blanco y espumoso: "Pueden ser todas iguales. Hoy día hay muchos formatos de copa que van perfectos para casi cualquier vino".

Particularmente recomienda comprar 12, "porque es un básico y siempre alguna cae", aunque si no hay suficiente espacio en casa y el número de invitados no lo exige, con un juego de seis será suficiente. Eso sí, bien guardadas, en un armario cerrado y preferiblemente fuera de la cocina.

A la hora de elegirías puntualiza varias condiciones: mejor si son de cristal y siempre transparentes, sin dibujos ni grabados y con peana. "En un supermercado básico encuentras copas estupendas, resistentes y que se pueden meter hasta en el lavavajillas, aunque, por supuesto, hay marcas consolidadas que tienen muy buenas series". La decisión depende del presupuesto, asegura, pero esas 12 buenas y versátiles copas serían el básico perfecto como punto de partida.

Sin perder el cristal de vista, recomienda hacerse con un decantador "sencillo, no hace falta que tenga plata, de los de base ancha y cuello estrecho". Lo considera un elemento indispensable en este fondo de armario ya que "hay vinos que piden ser decantados cuando los abres porque notas que están cerrados". Además -ríe- "lo puedes usar como jarrón: pero con flores secas que si no quedarían matices herbáceos".

Por supuesto, un buen sacacorchos, de dos fases, el de toda la vida. "A veces me invitan amigos a casa, me piden que abra yo el vino y les digo: claro, siempre que me expliques cómo funciona el abridor. Hay algunos que no solo no son prácticos sino que dan hasta miedo".



“Fundamental, fundamental, fundamental, es invertir también en una cámara”, comenta María José, que como buena experta sufre cuando un vino no se conserva adecuadamente y se somete a oscilaciones de temperatura. Pequeña, grande, una o cuatro, pero insiste en la necesidad de tenerla. “En mi cocina no había espacio. Pensé ponerla en la oficina, en mi habitación, en la de mi hija, pero no era el caso. Así que la pinté, le puse un lino rústico encima, una lámpara, una foto y queda estupenda en el salón”. Recomienda dedicar la parte inferior de la cámara para aquellos vinos que se quieran guardar y la parte más accesible a los vinos con rotación. Además, conservarlos todos a la misma temperatura y en el caso de blancos o espumosos enfriarlos antes de servir.

Y hablando de enfriar: “en el congelador no, por favor”. Lo ideal, explica, es ponerlos en la nevera un tiempo antes, o bien, en una cubitera con hielo y huir de esos enfriadores que se ajustan a la botella que son feísimos, nada prácticos a la hora de servir y que, además, no te permiten ver la etiqueta. “La cubitera es otro de los básicos. Mejor si es metálica, ni muy grande ni muy pequeña, que quepan con holgura la botella, el hielo y sin perder de vista que en algún momento podríamos descorchar un mágnam.

Para esas ocasiones en que un vino tiene posos, es recomendable tener a mano también un filtro. “A mí no me molesta tomar un vino con posos, pero a la gente normalmente no le gusta. Es un utensilio barato y sencillo que siempre viene bien tener”, nos cuenta mientras repasa si se ha dejado algo importante. “Sí! Algo más: un tapón. “Con un tapón de presión con cierre de palanca el vino se conserva perfectamente dos o tres días en la nevera, incluso los espumosos mantienen el carbónico”.

