

Reglas de oro de un buen servicio de vinos

- Nunca debe agitarse una botella de vino.
- No introducir jamás hielo en el vino, sea blanco, tinto, rosado o espumoso.
- No debe mezclarse en ninguna ocasión vino de dos procedencias distintas.
- El vino tinto no debe ser calentado ni enfriado, pues ha de servirse a la temperatura ambiental. Para conseguir esta temperatura nunca deben usarse procedimientos artificiales. Solamente se tendrá la botella unas horas antes de servirlo expuesta a la temperatura del comedor. Esta operación es lo que se conoce con el término internacional de 'Chambrier'.

- La operación de trasvasar un vino debe ser realizada con extremo cuidado para evitar que los posos lo enturbien.
- El vino debe servirse siempre en vasos/copas grandes e incoloros, que sólo se llenarán, como máximo, hasta la mitad.
- Los vinos blancos se servirán con los entremeses, las sopas y los pescados.
- Los vinos tintos deben acompañar a los asados, la caza y las carnes rojas.
- El champagne se enfriará en un cubo que contenga agua y hielo, nunca en el refrigerador de la nevera ni agregándole hielo. Este tipo de vino espumoso se puede servir durante toda la comida.
- El servicio de los vinos blancos, primero los secos, después los dulces. Con los vinos tintos, se tendrá en cuenta su graduación alcohólica, primero los más ligeros y después los más alcoholizados.