karla meljem.

RECURSO · PDF · 5 HOJAS

Qué llevar cuando conoces a tus suegros

Una botella que diga que te esforzaste, sin que parezca que gastaste de más.

para cuando lo necesites

KARLAMELJEM.COM/RECURSOS/QUE-LLEVAR-CUANDO-CONOCES-A-TUS-SUEGROS/

Conocer a tus suegros puede ser estresante. ¿Qué te pones? ¿De qué hablas? ¿Y qué llevas para no llegar con las manos vacías? La buena noticia es que elegir el vino no tiene por qué ser otro motivo de estrés: no necesitas comprar la botella más cara de la tienda ni volverte experto de la noche a la mañana. La clave está en elegir algo fácil de disfrutar y que demuestre que te tomaste el tiempo de pensar en ellos.

Tres vinos con los que puedes quedar bien

No sabemos si les vas a caer bien, pero al menos podemos aumentar las probabilidades con una buena botella.

01

Un espumoso, para empezar con el pie derecho

Mi elección: Cava Brut o Crémant. Un espumoso siempre es un buen detalle, incluso si no hay nada que celebrar todavía. Son vinos frescos, versátiles y perfectos para abrir la reunión con un aperitivo, y encuentras excelentes opciones sin tener que gastar lo que cuesta un Champagne.

02

Un blanco, para jugar a la segura

Mi elección: Albariño o Chardonnay. Si no conoces sus gustos, un blanco fresco y equilibrado es una excelente alternativa. Un Albariño es ideal si prefieren vinos ligeros, con buena acidez y aromas frutales; si buscas algo con más cuerpo y textura, un Chardonnay con poca madera funciona muy bien.

03

Un tinto, el clásico que rara vez falla

Mi elección: Garnacha, Mencía o Rioja Crianza. Si sabes que son de vino tinto, buscaría algo con buena fruta, taninos suaves y una madera bien integrada. No necesitas llevar el vino más potente de la tienda: una botella equilibrada y fácil de disfrutar suele ser una apuesta mucho más acertada.

> ### Mi consejo
>
> Si puedes, averigua antes qué tipo de vino les gusta. Una pregunta discreta a tu pareja puede ahorrarte muchos nervios y una botella que termine olvidada en la cocina.

Si ya sabes qué vinos les gustan, tienes ventaja

No necesitas llevarles exactamente el mismo vino que toman siempre. Si conoces sus preferencias, puedes sorprenderlos con otra región o variedad que tenga un estilo parecido.

01

Si les gusta Ribera del Duero

Prueba un Toro o un Malbec de Mendoza. Toro destaca por sus vinos de Tinta de Toro, una variedad estrechamente relacionada con la Tempranillo pero con características propias. Un Malbec de Mendoza puede ofrecer una intensidad similar, con fruta generosa y taninos redondos.

02

Si les gusta Rioja

Prueba un Chianti Classico o un vino de la Dão, en Portugal. El Chianti Classico, elaborado principalmente con Sangiovese, aporta frescura y estructura; los tintos de Dão suelen destacar por su elegancia y su carácter especiado.

03

Si les gusta Borgoña

Prueba un Pinot Noir de Alemania o de Nueva Zelanda. En Alemania se conoce como Spätburgunder, y regiones como Central Otago o Martinborough ofrecen interpretaciones muy interesantes de esta variedad.

04

Si les gusta el Cabernet Sauvignon

Prueba un Cabernet Franc del Loira o un blend bordelés de Sudáfrica. Un Cabernet Franc de Chinon ofrece un perfil más fresco y ligero; un blend bordelés de Stellenbosch mantiene la estructura y la concentración que buscan.

> ### Mi consejo
>
> La idea no es llevarles un vino completamente diferente, sino uno que tenga algo en común con sus favoritos. Así demuestras que prestaste atención a sus gustos y, de paso, les presentas algo nuevo.

Qué evitar cuando compras vino para tus suegros

01

Comprar la botella más cara para impresionar

Un vino caro no es necesariamente el que más les va a gustar. Mejor busca algo que encaje con sus preferencias: tu objetivo es caerles bien, no demostrar cuánto dinero tienes.

02

Elegir un vino demasiado experimental

Los vinos naturales, naranjas o de estilos poco convencionales pueden ser interesantes, pero si no conoces sus gustos quizá no sea el mejor momento para experimentar. Primero consigue la segunda invitación; ya después les presentas los vinos más atrevidos.

03

Llevar una botella que no sabes explicar

No necesitas memorizar la ficha técnica, pero sí conocer tres cosas básicas: de dónde viene, qué uva tiene y por qué la elegiste. Un simple «sé que les gusta Ribera del Duero y quise traerles algo de Toro para que prueben» demuestra mucho más interés que repetir un discurso aprendido.

04

Asumir que van a abrir tu botella esa noche

Si llevas vino como regalo, no significa que tengan que servirlo durante la cena: quizá ya tengan planeado otro maridaje. Entrégalo como un detalle, sin presionar para que lo abran. Los buenos modales también suman puntos con los suegros.

¿Cuánto gastar en el vino para tus suegros?

No necesitas gastar una fortuna para llevar un buen vino. Lo importante es elegir una botella con buena relación calidad-precio y, sobre todo, que vaya con sus gustos. Como referencia, estos rangos ayudan.

01

$300 a $500 pesos · 15 a 25 €

Aquí ya encuentras excelentes vinos de productores interesantes y de regiones reconocidas.

02

$500 a $900 pesos · 25 a 45 €

El presupuesto ideal si quieres llevar algo un poco más especial.

03

Más de $900 pesos · más de 45 €

Si sabes que son aficionados al vino y quieres sorprenderlos con una etiqueta particular.

> **Mi consejo**
>
> Es mejor llevar un vino de $500 pesos bien elegido que uno de $1,600 que compraste únicamente porque reconociste la etiqueta.

¿Y qué dices cuando entregas la botella?

No necesitas preparar un discurso ni fingir que eres experto en vinos. Algo tan sencillo como «sé que les gustan los vinos de Rioja y encontré este que me recomendaron» es más que suficiente.

Si te preguntan por el vino, cuenta lo que sabes. Y si no sabes algo, tampoco pasa nada.

Al final la botella es un detalle: lo que realmente importa es la intención. Y si después de todo no les caes bien, al menos que no sea por el vino.

¿Y si te mando una botella al mes?

Una recomendación, con precio y dónde conseguirla. Nada más.

karlameljem.com