karla meljem.

RECURSO · PDF · 6 HOJAS

Qué pedir cuando no sabes qué pedir

Cuatro frases que puedes decirle al mesero y funcionan siempre.

para cuando lo necesites

KARLAMELJEM.COM/RECURSOS/QUE-PEDIR-CUANDO-NO-SABES-QUE-PEDIR/

Te sientas en un restaurante, te pasan la carta de vinos y de repente tienes que elegir entre cincuenta etiquetas que probablemente nunca has probado. La buena noticia es que no necesitas conocer todas las variedades, regiones o añadas para elegir una buena botella: saber comunicar qué te gusta, cuánto quieres gastar y qué vas a comer suele ser mucho más útil.

Cuatro frases que te ayudarán a pedir mejor

No necesitas términos técnicos para pedir una buena recomendación. Cuanto más clara sea la información que compartas, más fácil será que el sommelier encuentre algo que de verdad te guste.

01

«Vamos a pedir estos platos, ¿qué vino nos recomendarías?»

Una de las mejores formas de empezar. La comida es un excelente punto de partida, sobre todo cuando hay varios platos para compartir. Y no te preocupes si cada quien pide algo diferente: no siempre hace falta el maridaje perfecto, sino un vino que funcione bien con el conjunto de la comida.

02

«Buscamos una botella alrededor de este precio»

Hablar de presupuesto no tiene nada de malo. Puedes mencionar una cantidad o simplemente señalar un rango en la carta si prefieres ser discreto. Una buena recomendación no tiene por qué ser la botella más cara, sino la que mejor se adapte a lo que buscas.

03

«Me gustan los vinos de este estilo, ¿tienes algo parecido?»

No necesitas conocer el nombre de una variedad o una región. Puedes decir que prefieres vinos frescos, ligeros, con mucha fruta o con menos presencia de madera. Y si recuerdas alguna botella que te haya gustado, todavía mejor: es una excelente referencia.

04

«¿Hay algún vino por copa que nos recomendarías probar?»

Pedir por copa es buena opción cuando no quieres comprometerte con una botella entera o cuando cada persona tiene gustos diferentes. También es una oportunidad para probar regiones o variedades que normalmente no elegirías.

> **Consejo de sommelier**
>
> No tengas miedo de decir lo que no te gusta. A veces explicar que no disfrutas los vinos muy tánicos, con mucha barrica o demasiado ácidos es incluso más útil que intentar describir tu vino ideal.

Cómo elegir un vino dentro de tu presupuesto

Uno de los errores más comunes al pedir vino es pensar que una botella más cara necesariamente será mejor. El precio puede reflejar el origen, la producción o la reputación de una bodega, pero no siempre significa que ese vino vaya a gustarte más.

Mi consejo es que tengas claro cuánto quieres gastar y se lo comuniques al sommelier. Una buena carta de vinos debería ofrecer opciones interesantes en distintos rangos de precio.

También te recomiendo explorar regiones menos conocidas, variedades locales o pequeños productores. Muchas veces puedes encontrar vinos con una excelente relación calidad-precio fuera de las denominaciones más famosas.

> ### Consejo de sommelier
>
> No elijas una botella únicamente por su precio o por reconocer la etiqueta. A veces vale mucho más la pena probar un vino de una región que no conoces, recomendado por alguien que conoce bien la carta.

No necesitas conocer las uvas, necesitas conocer tu estilo

Una misma uva puede dar vinos completamente diferentes según dónde se cultive y cómo se elabore. Por eso, antes de memorizar nombres, identifica qué estilos disfrutas más.

01

Si te gustan los blancos frescos y ligeros

Busca vinos con buena acidez, poca presencia de madera y un perfil fácil de beber. Un Albariño de Rías Baixas o un Muscadet del Loira son buenos puntos de partida.

02

Si prefieres blancos con más cuerpo

Explora Chardonnay con crianza sobre lías o en barrica, o algunos blancos de Rioja con mayor estructura.

03

Si te gustan los tintos ligeros y frescos

Prueba un Pinot Noir, una Mencía o una Garnacha elaborada con poca extracción. Son buenas opciones si prefieres taninos más suaves.

04

Si prefieres tintos con más cuerpo

Busca un Cabernet Sauvignon, un Syrah o un Tempranillo con mayor estructura y crianza.

> ### Consejo de sommelier
>
> La próxima vez que pruebes un vino que te guste, toma una foto de la etiqueta. Tener dos o tres referencias en tu teléfono puede ser mucho más útil que intentar recordar todos los nombres de una carta.

¿Qué pasa si el vino que pediste no te gusta?

Pides una botella, el sommelier te sirve un poco para probarla y resulta que no te encanta. ¿Puedes devolverla?

Aquí hay algo importante que debes saber: probar el vino antes de servirlo no es para decidir si te gusta, sino para comprobar que está en buenas condiciones. Si tiene algún defecto, como olor a corcho húmedo o señales de oxidación no deseada, puedes pedir que lo revisen y, si corresponde, que cambien la botella.

¿Y si el vino está perfecto y simplemente no era lo que esperabas? No tengas miedo de comentárselo al sommelier. Explícale que no era exactamente el perfil que buscabas y pregúntale si existiría la posibilidad de elegir otra botella. Muchas veces el restaurante puede aprovechar esa botella para ofrecerla por copa durante el servicio, así que cambiarla no necesariamente representa una pérdida.

No siempre será posible, pero hablando con respeto y de manera educada es mucho más fácil encontrar una solución que funcione para ambas partes.

> ### Consejo de sommelier
>
> Si tienes dudas sobre una recomendación, pregunta cómo es el estilo del vino antes de pedirlo. Cuanta más información compartas sobre tus preferencias, más fácil será acertar desde el principio.

Tres errores que evitaría al pedir vino en un restaurante

01

Elegir siempre una etiqueta que ya conoces

Todos tenemos vinos a los que volvemos porque sabemos que nos gustan. Pero una buena carta también es una oportunidad para descubrir nuevos productores, variedades y regiones. Comparte tu referencia favorita y pide algo de un estilo parecido: quizá termines descubriendo tu próxima botella.

02

Pensar que el tinto siempre es la mejor opción

No todas las carnes necesitan un tinto, ni todos los pescados un blanco. La salsa, la preparación y la intensidad del plato muchas veces importan más que el ingrediente principal. Un blanco con estructura puede acompañar perfectamente una carne, y un tinto ligero y fresco funciona muy bien con ciertos pescados.

03

Pedir el vino a temperatura ambiente sin cuestionarlo

Uno de los errores más frecuentes es beber los tintos demasiado calientes y los blancos excesivamente fríos. Si un tinto está muy caliente, el alcohol destaca más; si un blanco está helado, se pierde parte de sus aromas y su textura.

> **Consejo de sommelier**
>
> No tengas miedo de pedir una cubitera para un tinto. Algunos vinos, especialmente los más ligeros y jóvenes, se disfrutan mucho más ligeramente frescos.

¿Y si te mando una botella al mes?

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

karlameljem.com