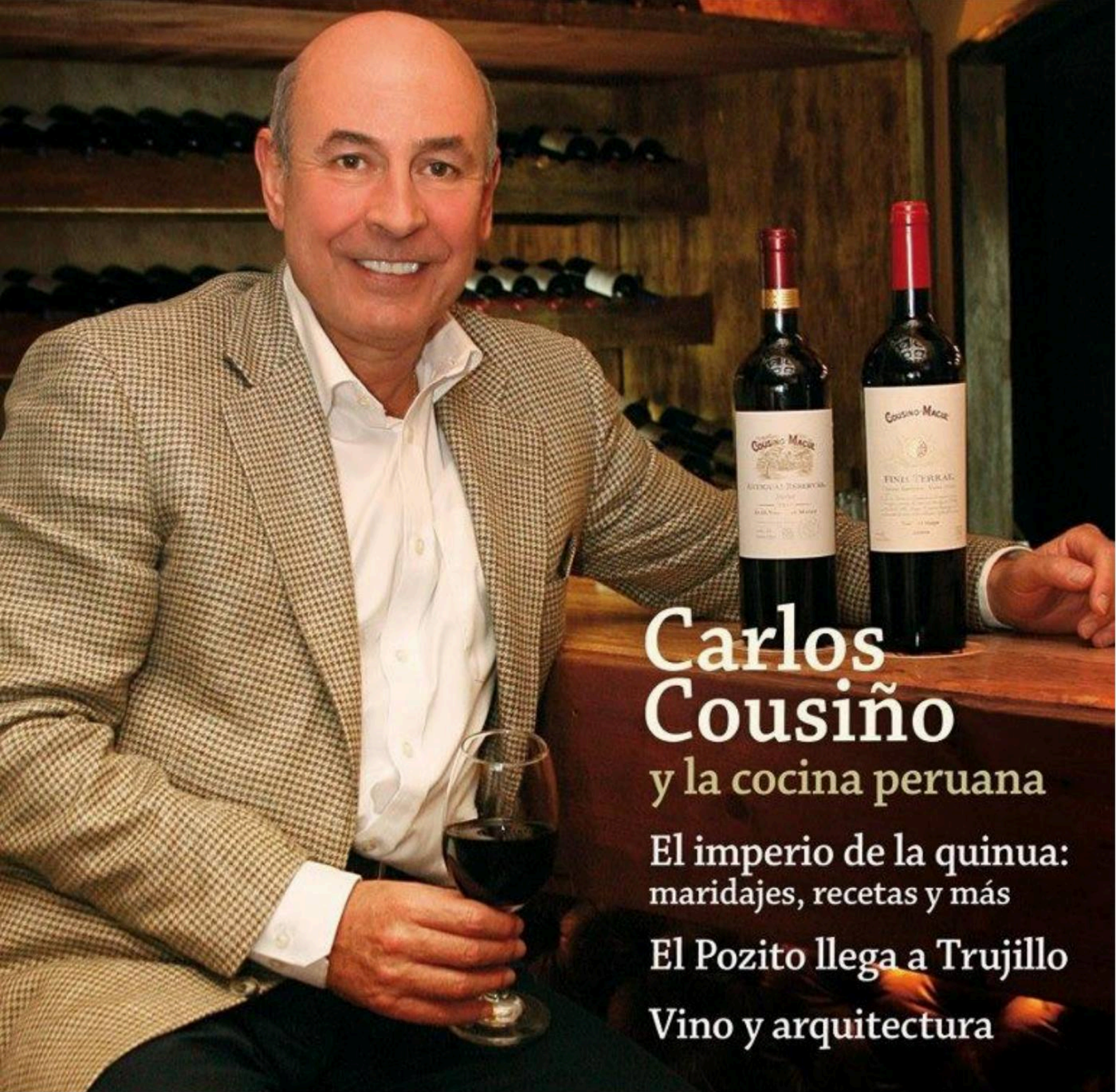


SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR



Carlos Cousiño

y la cocina peruana

El imperio de la quinua:
maridajes, recetas y más

El Pozito llega a Trujillo

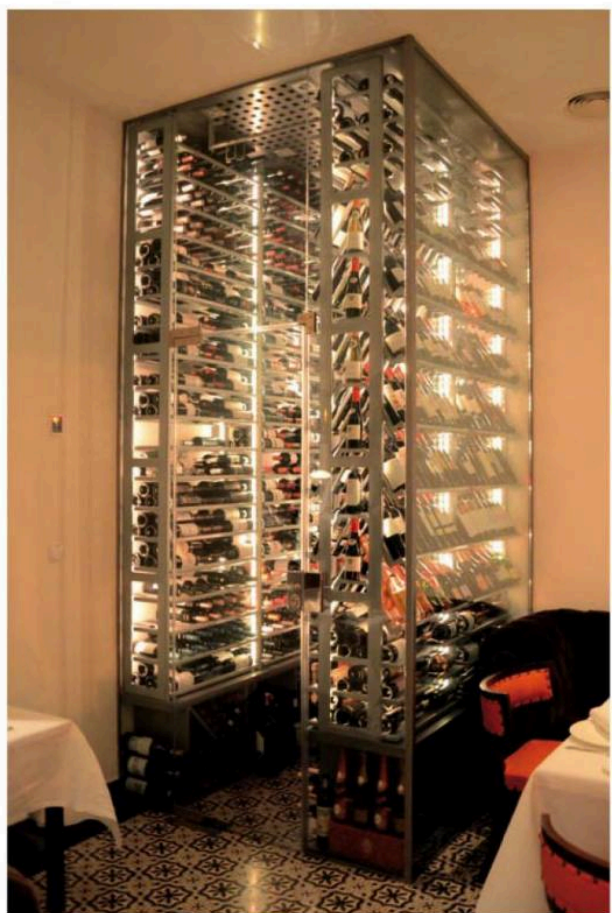
Vino y arquitectura



La Cava

en un *restaurante*

La restaurantería actualmente está obligada a cumplir con altos estándares. Y los vinos, sin duda, son la bebida que más exigencias debiera demandarles. Al Fuentes, gerente de la firma Dragon Cellars, comparte con **SOMMELIER** su experiencia y nos explica una serie de exigencias que toda buena cava o bodega deberá cumplir. Quizá en nuestra próxima visita a nuestro restaurante predilecto estaremos más atentos... Por Al Fuentes / Fotografía: cortesía de Dragon Cellars



donde situar una cava en un restaurante depende del enfoque del dueño del local. Esta puede ser un simple espacio de almacenamiento o, mejor aún, puede ser parte importante del diseño del local.

Más allá del almacenaje

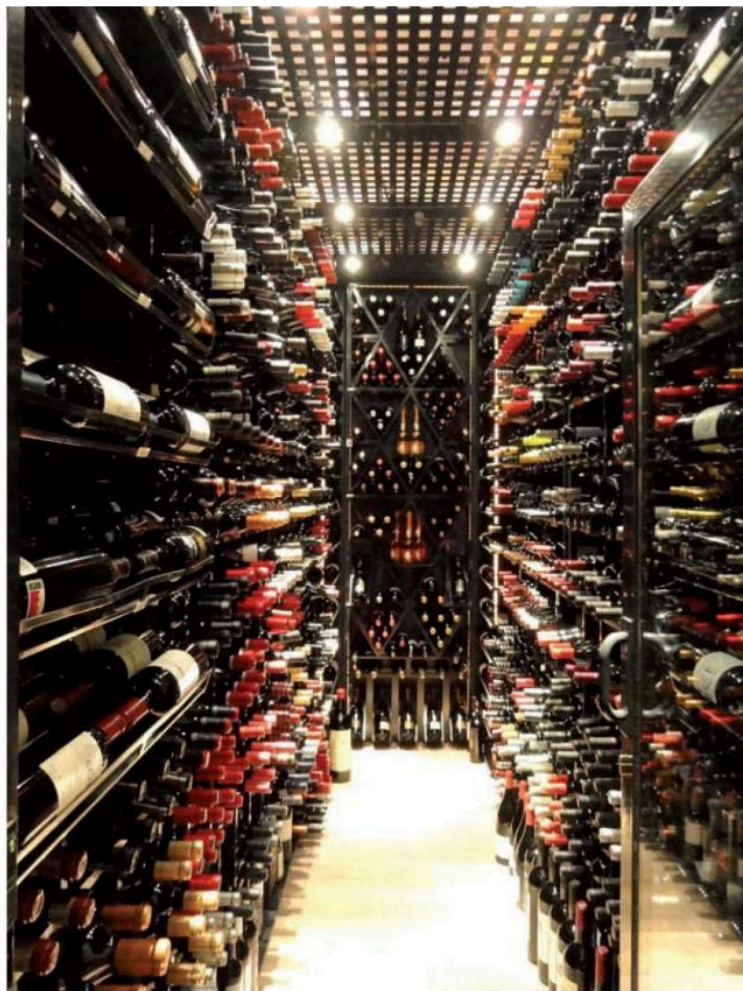
Si buscamos almacenar vino, lo correcto es que se encuentre en un espacio climatizado con una temperatura constante y si no es así que esté en un lugar fresco con poca fluctuación de temperatura a lo largo del año. Normalmente las botellas se encuentran en estanterías o apiladas en cajas. Es un lugar simplemente para dejar género guardado y poder disponer de él cuando ya se agota en la sala. No es necesario buscar botelleros sofisticados para este propósito y suele estar localizado en la parte trasera del restaurante.

No es conveniente que el sumiller o camarero vayan al almacén por una botella para servir en una mesa. Para esto se deben tener las botellas más requeridas cerca del comedor. Una forma práctica de asegurar que el vino sea accesible es retirarlo de algún armario climatizado estratégicamente colocado en una o varias zonas del restaurante. Tener pocos armarios está bien, pero desafortunadamente cuando se requieren más para cubrir las necesidades de guarda resulta difícil encontrar un sitio donde no entorpezcan el paso de la gente.

El protagonismo de la cava

Si el dueño está cansado de tener muchos armarios de todo tipo y quiere consolidar su colección o si quiere que la cava sea un protagonista en el local es esencial buscar el lugar en donde mejor será visto por los comensales. Una cava acristalada con botelleros elegantes y una iluminación especial dará un complemento importante a la decoración del restaurante. Los clientes pedirán las mesas cercanas a este espacio. Se puede posicionar contra una pared, en una esquina o como elemento de separación entre dos salas. El tamaño de la cava, tanto si es tipo vitrina como de entrada, dependerá de los metros disponibles para este fin. Lo ideal es que se pueda entrar dentro y que tenga un frente acristalado para dar una visión limpia de los caldos.

En cualquier caso es totalmente compatible que todas las soluciones descritas sean empleadas simultáneamente en un mismo restaurante.



Cava climatizada a medida: ¿gasto o inversión?

Un restaurante que sirve vino puede guardarlo en diferentes zonas del local. ¿Pero es importante dar un paso más y acercar el vino al cliente? Esta solución no es barata, requiere un trabajo de diseño, fabricación, acondicionamiento del espacio, frío, iluminación y cerramiento específico para esta solución, ¿qué ganamos con ella? Algunas ventajas pueden ser:

1. Crear un ambiente especial en el comedor que resulta cálido y agradable
2. Mostrar los vinos que hay en carta y dar protagonismo a los que se quieren destacar
3. Transmitir el mensaje al cliente que en este local el vino está cuidado correctamente
4. Tener una "herramienta" que ayudará a vender más vino y de mayor precio
5. Diferenciarse de la competencia con una cava de lo más elegante y llamativo

En general, con el auge de la cultura del vino y que cada vez le cuesta más a los restaurantes diferenciarse en su sector, la adquisición de una cava a medida adecuada para un local, sin duda puede ser una inversión muy inteligente.



Condiciones para el cuidado el vino ajustadas al perfil del cliente

Hay mucho escrito sobre los factores por cuidar para la correcta conservación del vino. Sabemos que la temperatura, luz, humedad, vibraciones y olores se deben tener en cuenta para que el vino no sufra más allá de una evolución normal en su ciclo de vida. Cada uno de estos factores tiene unas especificaciones por considerar y aunque expertos discrepen en alguna cifra, no suele ser muy significativo. Se puede afirmar que es muy importante para el restaurantero ser consciente de lo que puede afectar el vino y tomar las decisiones que él estime oportunas.

Si fuésemos puristas, el vino en donde mejor estaría es en una cueva oscura, fresca, húmeda sin olores ni vibraciones. En este entorno se podría conservar el vino hasta el máximo de su tiempo de vida; pero esto no es muy práctico para un restaurante. ¿Qué hacer entonces? Hacer un estudio de las características del restaurante relativas al tipo de vino que almacena y vende, y el perfil de su clientela. Siempre se debe tener en cuenta las convicciones personales del dueño del restaurante. Cada uno de los factores a cuidar tiene más o menos relevancia según se trate de una cava residencial o comercial. A continuación describiré aspectos particulares que pueden ser relevantes para un restaurante:

1. Tener en cuenta el tiempo medio que se mantienen los vinos. El enfoque casi siempre es tener una rotación para que en pocos meses se vaya renovando el stock.
2. Si el vino va a estar expuesto, se debe procurar que no le de un exceso de luz natural que lo dañe.
3. Considerar la humedad de la población donde está el restaurante para saber lo crítico que es este factor.
4. El posicionamiento de las botellas para que el vino toque o no el corcho que irá en función de apilar estos de una forma práctica o querer exponerlas y que se vean las etiquetas.
5. El cuidado puede ir en función del nivel del vino que se vende. Puede serle menos crítico al dueño cuidar vino con un precio modesto que botellas exclusivas de grandes bodegas.
6. El perfil de un cliente **premium** que puede ser más exigente a la hora de seleccionar un vino costoso y exigir unas condiciones de guarda estrictas

Cuando se decide incorporar una cava a medida en un restaurante, previamente el dueño ha descartado la opción de almacén con estanterías y los armarios climatizados estándares del mercado. Ahora empieza un trabajo a veces complicado ya que escasean profesionales dedicados a estos espacios personalizados. Lo importante es buscar a una empresa que ofrezca unas mínimas garantías. Y en caso no exista una firma especializada en este tipo de servicio, se deberá buscar un colectivo de profesionales (carpinteros, bodegueros, sumilleres, electricistas, etc.) capaz de ensamblar en conjunto la mejor cava para sus necesidades. ■

