



## ¿Qué utensilios para vino son esenciales para Alambique?

18 SEPTIEMBRE, 2020 2 0

Jesús Rojas | Madrid |

La oferta actual de accesorios disponibles para los amantes del vino es enorme, de ahí que le hayamos pedido a María Llamas, directora de **Alambique**, que nos ayude a identificar cuáles son aquellos que no pueden faltar en la cocina de todo *wine*lover.



“Los amantes del vino cada vez se fijan más en la estética, no se conforman con un sacacorchos o un decantador al uso, buscan algo realmente especial porque es una actividad que relacionan con el disfrute”.

Hoy en día existen infinidad de *gadgets* relacionados con el mundo del vino, algunos de ellos realmente necesarios y otros más superfluos que, por desgracia, acabamos guardando dentro de una caja en el trastero con el paso de los años.

Con el fin de identificar fácilmente los del primer grupo, le hemos hecho una visita a María Llamas, la profesional al frente de la tienda y escuela de cocina Alambique, toda una institución en el Madrid castizo. Tras haber tomado buena nota de todo lo que esa entrañable investigadora llamada Clara María González de Amezúa le ha podido enseñar a lo largo de los años, es ella quien ahora dirige la escuela de cocina y la tienda, con la misma pasión, energía y curiosidad incansable que su antecesora.

Lo primero que nos deja claro es que “los utensilios para vino se pueden dividir en tres grupos, en función de las necesidades del cliente”. Se refiere a si lo que necesitamos tiene más que ver con el hecho de almacenar, abrir o conservar el vino.



Si atendemos a lo primero, “lo que más se demandan son los botelleros, ya que es fundamental que las botellas estén tumbadas”. Todo tiene su explicación: “Hay que cerciorarse de que el corcho esté siempre húmedo porque así se expande y conseguimos que no entre el oxígeno y que, en consecuencia, no se estropee el vino”.

Independientemente de si eres de esos que no suelen tener más de dos botellas en casa o de los que presumen de disponer de una gran bodega, siempre vas a necesitarlo. Y, por supuesto, el que quiera ir un paso más allá, siempre podrá decantarse por una vinoteca.

Una vez nos hemos asegurado de que nuestro vino va a estar siempre en perfecto estado de revista para cuando queramos disfrutarlo, lo siguiente será descorcharlo y servirlo. “Hoy en día hay un montón de sistemas abrebotellas. Desde ese de toda la vida que siempre llevaban los camareros, y que se denomina sacacorchos de dos tiempos, hasta los eléctricos o los de palanca. Cada uno de ellos tiene sus características y lo suyo es que elijas el que mejor se adapte a ti”, nos comenta María.

Y así llegamos al momento clave, el de servir el vino. Tras echar un vistazo a las diferentes copas de vino que tienen disponibles tanto en la tienda física como online, llegamos a la conclusión de que no podemos pasar por el alto este tema porque “la forma del caliz influye notablemente en cómo salen los aromas y en cómo hueles el vino”. Aunque matiza: “No es necesario tener 43 tipos de copas diferentes, como tienen algunos, pero sí al menos dos o tres. Lo suyo es tener una para el tinto, otra para el blanco y otra para un espumoso”.

Por último, nos planteamos qué hacer cuando solo nos queremos tomar una o dos copas de vino y no queremos que el vino se eche a perder. En ese caso, María nos recomienda que “en lugar de ponerle el corcho y guardar la botella en la nevera hasta la próxima que quieras servirte una copa, lo más aconsejable hoy en día es usar el sistema de bomba de vacío, que te permite que el vino se conserve en buenas condiciones durante una semana”.

Dentro de esta gama hay varias opciones, todas ellas muy económicas (de 10€ a 22€), sobre todo si tenemos en cuenta que te van a permitir encontrarlo prácticamente tal cual lo dejaste. No obstante, para los que quieran algo más



profesional, siempre estará el Coravin. “Funciona muy bien, pero realmente tiene sentido cuando hablamos de botellas de un gran valor económico o cuando tienes un restaurante y ofreces vinos muy exclusivos por copas. Te permite alargar la vida de las botellas en condiciones óptimas”, señala la directora de Alambique.

Y no te sientas raro si nunca habías oído hablar de este sistema o, a pesar de saber de su existencia, nunca lo has visto en casa de tus amigos, parece que solo hay que recurrir a la historia para entender el motivo: “En España no tenemos esa tradición de invertir en vino que sí tienen en Inglaterra o Estados Unidos, donde los tenían como un activo. Los podían guardar sin impuestos y luego venderlos fácilmente”.

Otra explicación tiene que ver con nuestras costumbres, ya que los españoles “no somos muy dados a beber solos en casa, es muy raro que alguien abra un súper vino para tomarse una copa y luego lo guarde”.

Lo que sí hay en nuestro país, en cambio, son marcas que están haciendo muy buen trabajo: “Hay una empresa española que hace cosas ideales y que está compitiendo a nivel internacional. Se llama **Boj** y todo lo hacen con mucho gusto. Desde abridores de pared, abridores de mesa,…”.