



Vinos y bares

Bares dedicados sólo a los vinos en las principales ciudades del mundo. Sabores, diseños y exquisitas variedades son su secreto.

POR BIBIANA GONZÁLEZ R.

A las once y media de la mañana, a las seis de la tarde o a la medianoche en San Francisco, las calles exhiben una multitud de avisos que dicen “Wine Bar”, “Restaurante, Café y Bar de Vinos” o “Wine Shop”. Pero no sólo San Francisco se ha dejado invadir por el *boom* de los bares de vinos. Nueva York, París, Londres, Ciudad del Cabo y Buenos Aires, entre otras, entregan sus propias opciones.

Estados Unidos, por ejemplo, propone al viajero una infinidad de bares capaces de ofrecer más de cien variedades de vinos y lugares de producción diferen-

tes a precios que oscilan entre USD7 y USD100 la copa, dependiendo de la calidad y rareza en el mercado.

PARÍS

Miles de pequeños bares de vinos y bistrós se encuentran en cada una de las calles, pero sólo uno brinda la más amplia oferta en un local de gran extensión, repartido en tres pisos diferentes: Lavina, en la avenida de la Madeleine, ofrece más de tres mil referencias en vinos franceses, dos mil en vinos extranjeros y más de mil alcoholes fuertes.



Estados Unidos es el país que ofrece la mayor variedad de vinos.

NUEVA YORK

Morrell Wine Bar, situado en la famosa Plaza Rockefeller en Manhattan, ofrece una de las más amplias cartas de vinos por copas (más de cien referencias diferentes) y una atención sin igual. Por su ubicación, diseño de interiores y servicio, es uno de los lugares más apetecidos.
www.morrellwinebar.com

Metro Café Wine Bar es único por la selección de “viajes” preparados para todo tipo de gustos. Desde excelentes vinos espumosos de todo el mundo, que cuestan USD20, hasta por tipos de colores, variedades, estilos y texturas. Más de cien vinos disponibles por copas y conservados en un impresionante *wine beeper* pueden ser degustados individualmente o en uno de los 23 viajes que propone el lugar a un precio que oscila entre los USD15 y USD30.
www.metrocafenyc.com



SAN FRANCISCO

Ferry Plaze es una tienda de vinos y bar al mismo tiempo que se encuentra en el Ferry Building, un mercado abierto todos los días de la semana donde se compran los más exclusivos ingredientes como verduras orgánicas, quesos del mundo, caviar, champiñones especiales, etc. Allí todos los vinos son clasificados de acuerdo con un sistema de puntajes llamado el “Perfil del vino”. La oferta es amplia e incluye los principales países productores del mundo.
www.fpwm.com

Yield Wine Bar es el primer y único bar orientado a la oferta de vinos producidos bajo criterios de cultivo orgánico o biodinámico en el viñedo.
www.yieldsf.com

Bubble Lounge es el único bar dedicado a los vinos espumosos. Más de cincuenta *champagnes* y espumosos, al igual que cocteles especiales pueden degustarse por copa.
www.bubblelounge.com

RAZONES PARA VISITAR UN BAR DE VINOS

- * La posibilidad de degustar vinos nunca soñados y a buenos precios. Estados Unidos se sitúa como el país que ofrece la más extensa y variada carta de vinos en sus restaurantes, provenientes de Francia, Italia, Alemania y España, que compiten con los de Napa y Sonoma.
- * Probar vinos costosos sin necesidad de comprar la botella.
- * Aprender de sabores y de vinos en la barra de uno de estos locales.

LOS ÁNGELES

Vertical Wine Bistro es un lugar con una estética sin igual, excelente menú y una gran oferta de vinos que incluye viajes, degustaciones por copa y cocteles especiales. Los *sommeliers* del bar han seleccionado un maridaje de quesos y vinos para los más exigentes paladares.

<http://www.verticalwinebistro.com/about.html>

Barrel Malibu Wine Bar cuenta con más de cien vinos que pueden degustarse con tan solo comprar una tarjeta magnética. Todos los vinos se encuentran en *winekeepers*, lo que les permite a los consumidores acercarse y tomarse su tiempo para escoger cualquier vino disponible. ✨

www.barrelmalibu.com



Bares y tiendas de vinos comienzan a imponerse en muchas ciudades.



Las grandes metrópolis albergan entre sus calles bares y tiendas de vinos en las que se pueden conseguir los sabores más excéntricos.

MANDAMIENTOS DEL BUEN BAR

- * Diversidad en la oferta de vinos por copa. Mientras más variedades de vinos por regiones y por precios tenga el bar, más interesante será su experiencia gustativa.
- * Los precios. Algunos bares de vinos pueden tener una gran oferta de vinos, pero dependiendo de su ubicación en la ciudad y del tipo de vino, los precios varían significativamente. No se sorprenda si va al famoso Bottle Rock Wine Bar en Los Ángeles, California, y al solicitar una copa del famoso Champagne Cristal del año 2000 u otro vino de una botella que no se encuentre disponible en los dispensadores, termina pagando USD105 por tan sólo 150 ml.
- * *Flights* o viajes por temas alrededor de variedades de uvas, regiones del mundo y estilos de vinos. Los bares que ofrecen degustaciones pueden ser más interesantes para aquellos que desean aprender acerca de un tema específico o de ciertos tipos de vinos preferidos. Un *flight* se compone de tres o cuatro vinos que se sirven a dosis mucho más pequeñas (60 ml) y a un costo por lo general razonable (entre USD12 y USD30 aproximadamente).
- * El entrenamiento de los meseros y *sommelier*. Un lugar con excelente personal hará de la noche y la degustación un momento inolvidable.
- * La comida que acompaña las degustaciones. Aprender a maridar comida y vino es la culminación del saber en el mundo gastronómico.