

PORQUE TENER VINO EN UN RESTAURANTE



DANI GIGANTO

LOS 10 MANDAMIENTOS VINO EN UN RESTAURANTE



1. AMARÁS EL VINO COMO PARTE DE TU IDENTIDAD

El vino no es solo una bebida: es cultura, hospitalidad y prestigio. Tener una buena carta de vinos eleva automáticamente la percepción del restaurante.

2. NO SUBESTIMARÁS SU RENTABILIDAD

El vino es uno de los productos con mayor margen de ganancia en restauración.

Un buen control de stock y precios equilibrados puede incrementar la facturación sin aumentar el esfuerzo operativo.

3. OFRECERÁS DIVERSIDAD, NO CANTIDAD

No se trata de tener cientos de etiquetas, sino una selección pensada, coherente y bien conservada.

Una carta corta pero con sentido habla de criterio y conocimiento.

4. CUIDARÁS LA CONSERVACIÓN COMO A UN TESORO

Temperatura, luz, humedad y posición importan.

Un vino mal conservado puede arruinar tanto la botella como la reputación del restaurante.

5. FORMARÁS A TU EQUIPO

Un equipo que entiende y comunica el vino vende más y mejor.

Un camarero seguro al recomendar un vino genera confianza y aumenta el ticket promedio.

6. COMBINARÁS LO LOCAL CON LO INTERNACIONAL

Ofrecer vinos del territorio muestra orgullo y conexión con la región, pero incluir etiquetas internacionales amplía horizontes y atrae a públicos diversos.

7. COMUNICARÁS LA HISTORIA DETRÁS DE CADA VINO

El cliente compra más fácilmente cuando entiende el relato: quién lo hace, dónde, cómo y por qué.

El vino es una conversación, no solo un producto.

8. MOSTRARÁS EL VINO COMO PARTE DEL AMBIENTE

Botellas visibles, copas adecuadas y servicio cuidado refuerzan la sensación de experiencia premium.

El vino también se “vende con los ojos”.

9. RECORDARÁS QUE EL VINO GENERA FIDELIDAD

Un cliente que descubre un vino memorable en tu restaurante querrá volver para revivir ese momento.

El vino crea emociones, y las emociones crean lealtad.

10. HONRARÁS EL MARIDAJE

**Un plato sin vino es una historia incompleta.
El vino realza sabores, limpia el paladar y
convierte una comida en una experiencia
gastronómica completa.**

EL MARIDAJE



¿QUÉ ES EL MARIDAJE?

- **ARMÓNIA ENTRE VINO Y COMIDA**
- **RESALTA SABORES, TEXTURAS Y AROMAS**
- **PUEDE SER POR AFÍNIDAD O CONTRASTE**

¡ TIPS !

Reglas básicas

- Vinos ligeros → platos ligeros
- Vinos potentes → platos intensos
- Dulce con dulce
- Ácido con graso
- Salado con dulce o espumoso

Maridajes clásicos

- Vino blanco + pescado/mariscos
- Vino tinto joven + carnes blancas
- Vino tinto con cuerpo + carnes rojas
- Espumosos + aperitivos y frituras
- Vinos dulces + postres o quesos azules



Errores comunes

- Vinos muy potentes con platos delicados
- Vinos muy dulces con postres poco dulces
- Ignorar la salsa (a veces manda más que el plato)

Consejos prácticos

- No complicarse: lo importante es disfrutar
- Probar distintas combinaciones
- Recordar gustos personales: ¡no hay reglas absolutas

TALLER PRÁCTICO DE ARMONÍA



I Ruta de Pinchos Oblanca 2025

12 de Septiembre al 5 de Octubre

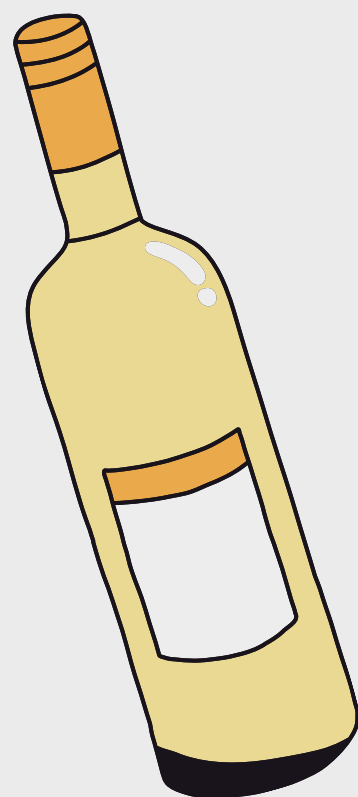
"El pincho como identidad del Norte"

Castilla y León, Asturias y Ourense



BODEGAS Y VIÑEDOS
GANCEDO

1 GODELLO. D.O. BIERZO



*Cata del vino:
Gancedo Godello*

*Color amarillo pálido con reflejos
dorados.*

*Aromas florales y frutales (manzana,
pera, melocotón)*

*Boca fresca, equilibrada, con
buena acidez y textura glicérica. Final
mineral.*

ARMONIA

Contraste:

Empanada gallega de Zamburiñas

Explicación: La acidez del Godello limpia la grasa de la masa y realza el sabor yodado de las zamburiñas. El contraste se basa en frescura frente a untuosidad.

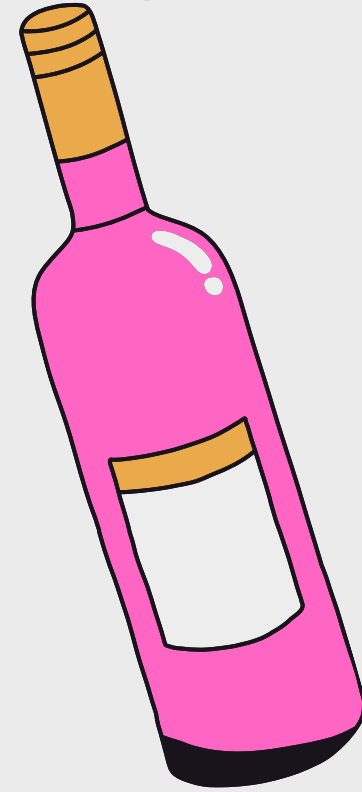
Afinidad:

Dado de Bacalao confitado

Explicación: Texturas suaves y sedosas tanto en el vino como en el plato. Comparten mineralidad y delicadeza, creando armonía por similitud.



2 ROSADO MENCÍA. D.O. BIERZO



*Cata del vino:
Gancedo Rosado*

Color frambuesa brillante.

*Aromas de frutas rojas (fresa, cereza),
flores y ligera nota vegetal.*

*Boca fresca, ligera, con acidez viva y
final frutal.*

ARMONIA

Contraste:
Pollo al Ajillo

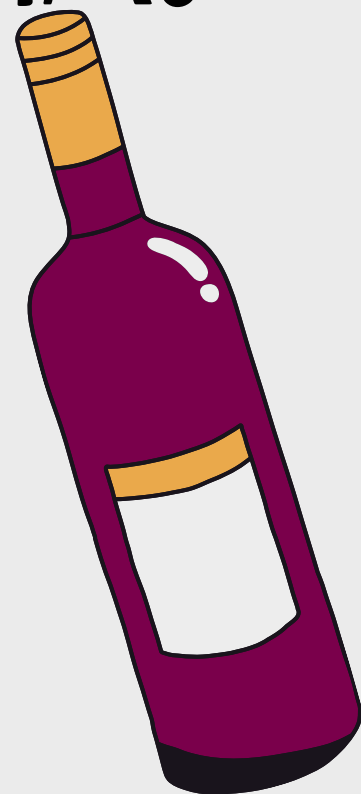
Explicación: La acidez del rosado equilibra la grasa y el ajo del plato, aportando frescura y limpieza. Contraste entre vivacidad y sabor potente.

Afinidad:
Dado de Atún a la Plancha

Explicación: Afinidad en cuerpo e intensidad media. Ambos tienen textura firme y matices ligeramente carnosos, logrando armonía en boca.



3 TINTO MENCÍA. D.O. BIERZO



*Cata del vino:
Gancedo Tinto*

Color cereza brillante.

*Aromas de frutas rojas y negras,
violetas y notas minerales.*

*Boca fresca, tanino suave, cuerpo
medio y final largo*

ARMONIA

Contraste:
Costilla Adobada

Explicación: El vino aporta frescura y estructura para limpiar la grasa y equilibrar las especias. Contraste entre acidez del vino y potencia del adobo.

Afinidad:
Broqueta de Carne Roja a la Plancha

Explicación: Ambos presentan cuerpo medio y notas tostadas. Afinidad en estructura y aromas (fruta madura y toque ahumado). Punto animal común.



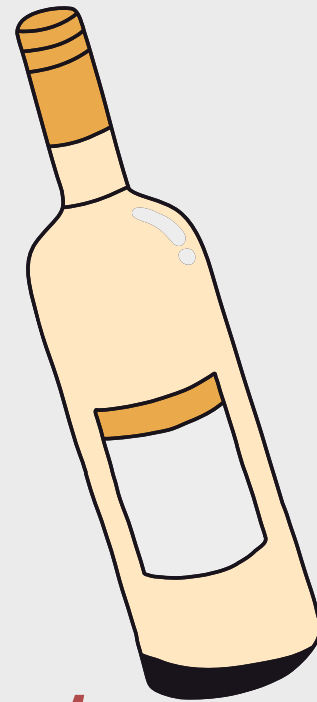
4 DULCE MALVASIA .

*Cata del vino:
Senda de la Higuera*

Color dorado intenso.

Aromas a miel, flores blancas y frutas confitadas.

Boca untuosa, dulce, equilibrada por una acidez moderada. Final largo y aromático.



ARMONIA

Contraste:
Queso Azul

Explicación: Contraste entre el dulzor del vino y la salinidad/picor del queso. Equilibrio entre extremos que potencia ambos sabores.

Afinidad:
Arroz con Leche

Explicación: Comparten cremosidad, dulzor y aromas cálidos (vainilla, canela). Afinidad total por textura y carácter aromático.



GRACIAS

¡NOS VEMOS EN LOS BARES!



@DANIGIGANTO