vinetur

Vino y gastronomía costarricense

...cuando el vino da hambre... de lo que siempre comemos

martes 2 de junio de 2026

ESCRITO POR NAZARETH PADILLA MONTERO



Hay un tema del vino que durante mucho tiempo me intimidó muchísimo: **el famoso maridaje.**

Y con el tiempo me di cuenta de algo.

La palabra por sí sola ya intimida bastante.

Por eso hace rato casi la eliminé de mi vocabulario y empecé a hablar más de contraste.

Y curiosamente así la gente lo entiende mejor.

Porque hablar de contraste se siente más natural.

Más sencillo.

Más cercano.

- ¿Qué pasa cuando junto este vino con esta comida?
- ¿Qué cambia?
- ¿Qué me gusta más?
- ¿Qué me gustaría repetir?

Y después de mucho tiempo trabajando en la Vinoteca CAVA Gourmet Market, probando botellas distintas y viendo cómo disfruta la gente, llegué a una conclusión muy tica:

- ***cuando al tico le da hambre mientras toma vino... le da hambre de la comida que come siempre.***

Y me encanta eso.

Porque durante mucho tiempo escuchamos frases como "*vino blanco con carnes blancas*" o "*vino tinto con carnes rojas*".

Y aunque no están completamente equivocadas, se quedan cortísimas.

Porque no todas las carnes son iguales.

- No es lo mismo una pechuga de pollo hecha en sartén con especias que una preparación cremosa o un pescado fresco con limón.

Tampoco todos los vinos blancos son iguales.

- No es lo mismo uno fresco y cítrico que uno con más textura o con paso por barrica.

Y lo mismo pasa con los tintos.

Por eso generalizar en vino casi nunca ayuda.

Sí existen principios que nos orientan y pueden ayudarnos a entender mejor algunas cosas.

Por ejemplo, un vino con buena acidez suele sentirse muy bien con comidas "*grasitas*" porque refresca el paladar y hace que queramos seguir comiendo.

Y un vino con crianza o con barrica normalmente se disfruta muchísimo con carnes grasas o semigrasas, embutidos y charcutería, porque esa grasa suaviza los taninos y hace que el vino se sienta más redondo.

Todo eso es cierto.

Pero después viene la vida cotidiana.

Y ahí aparece la gastronomía costarricense.

- El arroz.
- Los frijoles.
- La ensalada.
- La carne.
- El arroz con pollo.
- El gallo de salchichón.
- El chifrijo.
- Los garbanzos.
- Las lentejas.
- Los frijoles tiernos.

Y ahí es donde me encanta observar.

Porque cuando alguien tiene hambre en la vinoteca y le ponemos algo sobre la mesa, pasa algo muy bonito:

la gente come feliz.

Disfruta.

Sigue conversando.

Toma agua.

Y sigue disfrutando del vino.

Además hay algo importante: en *Costa Rica muchas personas no toman vino durante toda la comida como sucede en otros lugares.*

- **Aquí normalmente el vino acompaña el momento.**
- *Estamos conversando, tomando vino, compartiendo.*
- *Nos da hambre.*
- *Hacemos una pausa.*
- *Comemos tranquilos.*
- *Tomamos agua.*
- *Y ya satisfechos seguimos disfrutando del vino.*

Así de natural.

No hay tanta estructura.

No hay tanta regla.

Y eso también está bien.

¿Se puede aprender sobre contraste entre vino y comida? "*Claro que sí.*"

Y cuando alguien quiere profundizar en eso es un mundo lindísimo.

Pero siendo honestos, esa sigue siendo una minoría.

La mayoría todavía se está acercando al vino con muchísima curiosidad y muchas veces también con un poco de miedo.

- Miedo a elegir mal.
- Miedo a no saber.
- Miedo a equivocarse.

Y cuando encima aparece la palabra "***maridaje***", la presión se siente todavía más grande.

Por eso me gusta hacerlo más sencillo.

- Más cotidiano.
- Más fácil de disfrutar.

Hay una frase que digo mucho en la vinoteca y que resume bastante bien cómo vivimos esto:

- **Acompañe la copa de vino con lo que tenga en la mano izquierda.**

Porque normalmente la copa está en la mano derecha.

Y lo que tenga en la izquierda —un bocadito, una carnita, una tablita, lo que haya llegado a la mesa— simplemente pruébelo.

Experimente.

Sin darle demasiadas vueltas.

Sin pensar si está bien o si está mal.

Solo pruebe.

Y fíjese qué siente.

Si le gustó, maravilloso.

Y si no le encantó, también está perfecto.

Porque el vino no debería sentirse como una regla que alguien más nos impuso.

Debería sentirse como curiosidad.

Como juego.

Como descubrir.

Y tal vez ahí está una de las partes más bonitas de unir vino con gastronomía costarricense:

darnos permiso de disfrutar como somos.

A nuestro ritmo.

Con nuestra comida de todos los días.

Sin tanta estructura.

Sin miedo a equivocarnos.

Entendiendo que el vino también puede sentirse cercano.

Natural.

Y que muchas veces una copa no necesita nada más que buena compañía... y algo rico en la mano izquierda.



Sobre la autora

Nazareth Padilla Montero es comunicadora y educadora del vino en Costa Rica. Fundadora de CAVA Gourmet Market y creadora de Nazareth Wine Journey, proyecto enfocado en hospitalidad, educación y cultura del vino accesible para nuevos consumidores. Cuenta con formación WSET en vinos y fue seleccionada como becaria 2025 de la Women of the Vine & Spirits Foundation (WOTVS).