vinetur

Las cuatro reglas de un matrimonio perfecto

¿Te has preguntado cómo encontrar el vino perfecto para acompañar con tus comidas? Si estás cansado siempre de dudar que vino comprar y quieres afrontar con éxito las claves del maridaje, sigue leyendo. Todo lo que necesitas son cuatro principios básicos:

viernes 19 de diciembre de 2014



Para el maridaje actualmente se admite casi cualquier tipo de vino con cualquier menú, lo importante es experimentar y probar cosas nuevas y diferentes, que satisfagan nuestro paladar. Si estás cansado de dudar constantemente que vino comprar y

quieres afrontar con éxito las claves del maridaje te recomendamos seguir una serie de principios básicos:

1- Compra un vino que vayas a disfrutar



Haz caso a los sumilleres, ellos nos lo repiten constantemente: Puedes maridar un vino blanco con carne, y un tinto con pescado. No te sientas avergonzado de hacerlo. La primera regla es disfrutar del vino. Si sabes que vas a disfrutar de un cierto tipo de vino, elígelo con tus comidas. La gente a menudo se siente avergonzada de que sus gustos sobre el vino y los alimentos no sean lo suficientemente sofisticados, y caen en el mito o falsa creencia del tinto-carne y blanco-pescado, pero el vino no es más que preferencias y gustos personales. Así que sé valiente - si quieres beber un vino dulce rosado o un blanco con un buen chuletón de carne roja, adelante, dale una oportunidad.

2- Concéntrate en las sensaciones de tu boca



¿Alguna vez te has preguntado por qué algunas personas se sienten atraídos hacia los alimentos salados y otros hacia los sabores dulces? ¿Por qué algunas personas en cualquier época del año, y bajo cualquier circunstancia, prefieren beber sólo vinos ligeramente dulces, de poco cuerpo y blancos, mientras que otros disfrutan de los vinos más corpulentos, tintos y muy cubiertos? La respuesta sobre esta "decisión" personal puede encontrarse en tu genética, o concretamente en el número de papilas gustativas

de tu paladar.

Echar un rápido vistazo a tu lengua en el espejo revelará toda una serie de protuberancias e hinchazones, estas papilas gustativas perciben sal, dulzor, acidez, amargura y el carácter sabroso del umami en los alimentos que comemos.

El número y la ubicación de estas papilas gustativas varía enormemente de persona a persona, por lo que no es ninguna sorpresa que todos percibamos la comida y el vino de manera muy diferente. La clave es confiar en tu propio paladar. Si no disfrutas de una combinación de alimentos y un vino en particular, entonces no lo repitas de nuevo, aunque te lo recomiende el mejor sumiller. Ningún experto en vinos puede conocer tus preferencias mejor que tu.

3- Descubre como interacciona tu paladar



Considera el siguiente experimento: Inmediatamente después de cepillarte los dientes bebe un poco de zumo de naranja. ¿Encuentras el sabor extraño y muy ácido? El zumo de naranja no ha cambiado, el cepillado y la pasta de dientes ha cambiado tu percepción del zumo de naranja. Lo mismo ocurre cuando la degustación de un vino se produce inmediatamente después de probar un alimento de alto contenido en sal, acidez, azúcar, grasa o picante - percibirás el mismo vino de manera diferente. Esta es una de las piedras angulares del maridaje. Busca un vino cuyo sabor te agrade con los alimentos. Mucha gente considera que esto se produce cuando el vino parece más suave, más dulce y frutal, tras cada bocado.

Practica en casa, prueba lo siguiente: Prepara un poco de sal, zumo de limón recién exprimido y un trozo de queso graso que no sea muy salado ni muy ácido (por ejemplo Cheddar) en un plato. Ahora sirve en una copa un vino tinto. A continuación, toma un sorbo de vino y valora o concéntrate en su acidez, y su tanicidad. Después coloca un

poco de zumo de limón en la lengua y haz buches -esto puede parecer extraño, pero merece la pena probar- cuando la lengua esté bien impregnada, escupe y a continuación vuelve a probar el vino que ahora será más suave y frutal. Repite el mismo proceso con la sal y con un bocado de queso. La grasa en el queso hará que el vino te parezca ahora aún más suave. Por su parte, la sal hará que el tanino sea menos astringente. Puedes realizar la misma prueba con diferentes tipos de vinos (tintos, blancos, espumosos, rosados, generosos, dulces, con mucha o poca acidez, con mucho o poco tanino...). Cuando encuentres la combinación que más te guste, sabrás cual es tu maridaje perfecto.

Este es el triángulo mágico de la sal, la acidez y la grasa, y comprender como funciona tu paladar te ayudará a la hora de elegir un vino de predominio ácido o tánico.

4- Piensa siempre en la sal, grasa y acidez de los alimentos



La clave para obtener el mejor partido del vino con una comida es comprender los componentes básicos del plato.

Combinaciones clásicas como un filete y un tinto crianza funcionan bien para la mayoría de la gente porque la combinación de sal y grasa en la carne suaviza los taninos y hacen el vino más suave y terso.

Este principio funciona bien con otros platos con sabores base similares, incluso con platos vegetarianos pero con alto contenido en grasa y sal, como un moussaka.

Blanco o espumoso son maridajes habituales en mariscos y moluscos, como almejas y ostras, ya que la alta acidez en el vino se suaviza con el limón del marisco. De la misma manera, estos vinos de alta acidez son una apuesta segura para beber con alimentos con alta acidez, como ensaladas o quesos poco maduros.

Hay mucho más que aprender, pero la clave es descubrir por ti mismo y no ser dictado. Elige los vinos que te gustan y piensa en la sal, la grasa y la acidez de los alimentos que vas a consumir.

Lo más importante, sea cual sea el presupuesto que tienes a la hora de comprar un vino, es simplemente divertirse y experimentar. Después de todo, eso es lo que es el vino.