vinetur

¿Qué es el maridaje? Cuatro aspectos fundamentales que nos ayudan a disfrutar del vino

Se ha escrito mucho sobre cuáles son las combinaciones más adecuadas de vinos y alimentos. Actualmente, las normas no son demasiado estrictas, pero es conveniente tener en cuenta una serie de aspectos que nos ayuden a disfrutar más de esta combinación.

martes 28 de abril de 2015



A la hora de apreciar un vino, debemos tener en cuenta varios factores como las sensaciones que dejan sabores y olores, la temperatura a la que se sirve y, en especial, la percepción que cada individuo pueda tener.

Prácticamente todo el mundo tiene olfato y paladar suficientes como para apreciar un buen vino, solo es preciso poner un poco de interés y tener los sentidos mínimamente equilibrados.

Cuatro aspectos fundamentales para combinar vinos con alimentos:

1 El equilibrio.

Es muy importante que el sabor del vino y el de la comida se realcen mutuamente sin que ninguno domine sobre el otro. Por eso, las comidas ligeras suelen combinar bien con vinos ligeros y las comidas fuertes o especiadas, con vinos potentes y de mucho cuerpo.

2 La sobriedad.

No conviene servir muchos vinos diferentes en la misma comida, porque el exceso de sabores acaba por aturdir el paladar. Si solo se va a servir un vino, es preferible que sea ligero y acorde con el plato principal.

3 La textura.

Los vinos más astringentes casan bien con los platos grasos y los vinos afrutados, con los sabores salados y dulces.

4 La armonía.

Lo ideal sería que una comida bien ordenada nos condujera, poco a poco, a un punto culminante, y esto mismo debería ocurrir con la elección de los vinos. En general, conviene servir los blancos antes que los tintos, los secos antes que los dulces, los jóvenes antes que los viejos, sin perjuicio de que un vino blanco con mucho cuerpo pueda llegar después de un tinto joven y ligero.

¿Cuáles son los vinos preferibles para cada grupo de comidas?

Aunque cada día se abren paso nuevas tendencias, existen unas normas básicas para no fallar en la elección del vino:

• Si en una comida se va a servir solo un vino, este debe escogerse en función del plato principal, y mejor que sea un vino sencillo, tanto de cuerpo como de grado alcohólico.

• Los vinos ligeros se tomarán antes que los vinos con cuerpo, y los vinos frescos antes que los que se consumen a temperatura ambiente.

• Para redondear una comida es suficiente con tres vinos: uno blanco o rosado para las entradas y el pescado, y dos tintos para los platos fuertes.

• Los vinos secos (espumosos o tranquilos) se toman al principio de la comida, mientras que los abocados o dulces van mejor al final.

Cocinar con vino

¿Y a la hora de cocinar? ¿Qué vinos debemos añadir a las comidas? Lo mejor es utilizar vinos de calidad, pues cuanto mejor sean estos más contribuirán a realzar el gusto de sus platos.

Nunca debería faltar en su cocina un buen vino blanco seco, un tinto, un Jerez o Málaga y una botella de brandy. Además, durante la cocción el alcohol se evapora de modo que, al final, aportará pocas calorías al plato.