vinetur

¿Con qué vino acompañar el jamón?

Requisitos esenciales que debe cumplir un vino para combinar con jamón

viernes 23 de septiembre de 2016



A la hora de acompañar el jamón curado a casi nadie se le pasa otra cosa por la cabeza que hacerlo con un buen vino.

La fusión jamón y vino es una de las excelencias de la gastronomía, hoy ya mundial. Si sabemos hacerlo correctamente, ambos alimentos se potencian en una conexión extraordinariamente sabrosa.

Pero, ¿qué vinos elegir para que el sabor de un buen jamón pueda sacar a relucir todas sus propiedades?



Antes de continuar debemos recordar, como en multitud de ocasiones hemos hecho, que cada persona tiene sus gustos y esa será siempre la opción preferente.

Como punto de partida, la clave de un buen maridaje vino-jamón estriba en que ambos alimentos sean de buena calidad, de nada sirve un buen vino si al lado tiene un jamón de pésima calidad, y viceversa.

Ahora bien, en cuanto a la combinación ideal tradicionalmente se ha asociado el jamón con el vino tinto, pero esta combinación podría no ser acertada.



Las últimas tendencias del sector apuntan más hacia los vinos blancos secos, espumosos y jereces. Y en caso de preferir un tinto, éste debería ser joven, puesto que los crianza, reserva o gran reserva aniquilan el sabor del jamón.

Para constatarlo, hemos realizado la comprobación 'ad hoc', con jamón ibérico de bellota y el vino Alberte, uno de los mejores blancos del Ribeiro. Un maridaje que tenía el objetivo de revelar la perfecta armonía que hay entre vino blanco y jamón.

En efecto, lo que mejor realza el jamón es un vino suave, que no enmascare el sabor del alimento, y a la vez que posea algo de acidez. La acidez ayuda a eliminar la grasa del jamón de la boca, y la mayor delicadeza de los vinos suaves respeta mejor el sabor del jamón.

El secreto reside en la perfecta combinación grasa-acidez que se muestra como mejor potenciador del sabor frente a grasa-tanicidad de los tintos.

Así, la menor presencia de taninos de los vinos blancos disminuye la astringencia, que potencia la sal del jamón. La salinidad de ambos alimentos, tanto del jamón como del vino, también juega a favor de los blancos porque, junto con su acidez y baja tanicidad,

convierten a estos vinos en el mejor potenciador del sabor, haciéndolos más largos, persistentes e intensos. En este sentido también serían opciones perfectamente válidas los rosados y tintos jóvenes, de mayor suavidad y acidez.



Por todo lo anterior, los espumosos se presentan como excelentes a la hora de combinar con un buen jamón, si bien estos vinos tienen además una ventaja adicional: las burbujas. Las finas y suaves burbujas de los vinos espumosos ayudan mucho a eliminar la grasa del jamón de la boca y limpiarla para el siguiente bocado.

Por último, otra gran alternativa son los vinos de Jerez fino y la manzanilla, que al igual que los blancos su frescura potencia el sabor del jamón se realza y la degustación es mucho más satisfactoria. Vinos de Jerez con mayor aporte de azúcar o tanicidad pueden ser perjudiciales para el jamón.