vinetur

¿Qué vino tomar con el postre?

Aunque los maridajes en los restaurantes se hacen hasta el final, en casa o con amigos, la cosa cambia. Veamos unas cuantas pautas para acompañar la parte final de un buen ágape con vinos y otras bebidas

viernes 17 de mayo de 2019

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Una de las primeras cosas que suelen ocurrir al acompañar un vino con un postre es que la copa utilizada parece sacada de un cuento de gnomos. Una copa pequeña, minúscula casi, que se llena hasta arriba de un vino dulce mal llamado genéricamente

vino de misa o moscatel. Pues no. Ni todo el vino de misa es dulce, ni todos los vinos dulces son de moscatel. Y sí. Hay vinos dulces tintos.

De hecho, ni siquiera hace falta que un vino para acompañar un postre sea dulce. Recordemos que los maridajes pueden ser **de afinidad** o **de contraste**, entre otras reglas (o mejor, no existen reglas).

Así que lo primero que haremos será utilizar una buena copa que ofrezca la posibilidad de poder apreciar todos los matices en nariz y en boca de esas joyas de repostería líquida a las que llamamos vino dulce.

CHOCOLATE



Quizás, el postre rey sea el chocolate y dependiendo del tipo de cacao o elaboración, amén de los acompañamientos, es uno de los dulces más consumidos al final de la comida. Tomarse un buen Pedro Ximenez pasificado (que no es una marca, es una variedad) puede ser una de las opciones si el chocolate no es demasiado dulce para no caer en un coma glucémico, pues es una de las cosas a tener en cuenta. Si el postre es muy dulce y el vino también, es posible que se nos haga cuesta arriba si no somos muy

golosos. Una mistela (negra) de cariñena podría también acompañar muy bien. Y para los que les gusta experimentar, un buen cognac o un bourbon son una buena opción si nos pasamos a los destilados. Y si resulta extraño, no olvidemos que muchos bombones van rellenos de licor.

FRUTA



Las frutas naturales. Blancas, rojas, tropicales, etc. Aquí podemos jugar con varias opciones. Podemos tomar un espumoso, pero por favor, no solo brut nature. Parece que hemos olvidado que hay otras "categorías" dependiendo del nivel de azúcar, aunque la variedad utilizada también influye en la "sensación" de dulzor. Un brut de variedad subirat parent nos puede encajar perfectamente con algo tan tradicional y simple como es un melocotón en almíbar. Un vino tipo frizzante (ahora tan de moda) que nos recuerdan a los Muscato d'Asti italianos, por su bajo contenido alcohólico y sus frutas y flores fácilmente identificables también acompañan muy bien a la fruta fresca, aunque se acompañen de alguna crema. Una sidra de manzana o de pera son poco utilizadas y como otra bebida con carbónico son excelentes conductores de los sabores.

HELADOS



Ahora que viene "el caloret", los helados son también parte implícita o protagonista del postre. Aquí la cosa se puede ampliar hasta límites insospechados pues dependiendo del sabor del helado en sí, podemos jugar con varias opciones. Por ejemplo, si tenemos un sorbete de naranja (o de cualquier otro cítrico) podemos maridarlo perfectamente con una ginebra. Sí. Una ginebra "a palo seco". Estamos en un momento en que las cartas de gintonics en algunos locales son más amplias que las de vino y existen infinidad de ginebras que en su destilación utilizan los naranja, limón o citronela entre otros botánicos. Los que ya tenemos una edad, podremos tirar mano de memoria y recordar el pedir en la barra de una disco un Gordons con limón. Una cucharada del sorbete y un pequeño sorbo de la ginebra y se crea la magia en la boca. Un helado de una buena vainilla se puede armonizar con un riesling muy viejo de Alsace y experimentar en la boca una sensación casi indescriptible. Pero para acabar con éste grupo, en general, los sorbetes o helados encajan muy bien con los destilados.

PASTAS



Para terminar, hablaremos de las "pastas" o galletas. En muchas épocas, pero especialmente en Navidad, aparecen pastas de las denominadas secas como los mantecados, carquiñoles, rosquillas, etc. Estas pastas, en ocasiones acompañadas o elaboradas con frutos secos, son las amigas inseparables del café o la "merienda" en casa de unos amigos cuando los visitas o cuando tú eres el anfitrión. No voy a hablaros de con qué hacer maridaje en éste caso. Lo dejo en la figura de la sabiduría popular. Nuestras abuelitas, que sabían mucho sin haber estudiado sumillería, si las rosquillas llevaban "anises" te ponían una copita de Chinchón. Para las que llevaban pasas o higos secos, te ponían un moscatel. En algunos casos, era un vino un tanto rancio. A veces por una oxidación buscada en damajuanas al sol y otras veces, porque aquella botella llevaba abierta una eternidad ya que solo se abría para ocasiones especiales. El caso es que te hacían un maridaje de quitarse el sombrero y ni ellas lo sabían, ni nosotros, tampoco. Solo te decían "a estas pastas le va bien esto". Y sí. Le iba muy bien.