Vino y chocolate, una combinación ganadora

jueves 21 de enero de 2016

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Cada vez más los amantes del vino se lanzan a probar sabores nuevos y a combinar sus vinos favoritos con nuevos productos con los que lograr otras sensaciones. Pero si hasta hace poco el maridaje solo se llevaba a cabo con platos principales, ahora incluso

en los postres nos gusta degustar un buen vino.

Así, se empieza a incorporar la tendencia de realizar **catas con chocolate**. Esta mezcla de sabores puede ser un auténtico placer al combinar dos de los mayores manjares que existen para muchos o un fiasco si no se acierta con las variedades de ambos productos. Por ello, desde ***Ponte da Boga*** nos gustaría daros unos sencillos consejos a aplicar antes de que os lancéis a experimentar.

Entre los requisitos más importantes, como es lógico, está **la calidad**. Además de uno de nuestros vinos, deberíamos comprar también un chocolate de calidad, nada de sucedáneos que nos estropeen una agradable velada y que nos echen a perder nuestra mejor botella.

Hay que dar con la **combinación ganadora.** Existen unas reglas básicas relacionadas con el porcentaje de cacao y la fuerza del caldo. A mayor cantidad y, por tanto, más amargura del chocolate, más cuerpo le debemos exigir al vino. **Para chocolates negros, lo ideal es seleccionar caldos robustos y con sabor.** Al contrario sucede con los chocolates con leche o incluso blancos. En este caso, la elección ha de inclinarse hacia vinos ligeros y afrutados, acordes con la suavidad del dulce. También dicen los expertos que es aconsejable **que el chocolate no sea más dulce que el vino**, ya que de lo contrario el caldo siempre ofrecerá connotaciones amargas.

Si apostamos por una cata más amplia en la que se prueben distintos tipos de vino y chocolate entonces, en el orden de degustación se impone la lógica: de claro a oscuro. **Hemos de empezar por aquellos sabores más suaves e ir in crescendo gradualmente para acabar con los más fuertes**. Este método evita que nos perdamos algún sabor oculto entre otros más suaves. O peor, que los alteremos.

Son muchos ya los chocolates finos en los que se indican sus "notas de cata" para facilitar su combinación con otros productos, lo que nos ayuda en la selección.

Y además del orden, la manera en la que degustamos ambos alimentos también afectará al resultado final y a las sensaciones que nos produzcan. No basta con alternar vino y chocolate de cualquier manera, si lo que queremos es descubrir sabores nuevos al combinar otros distintos existe una forma de conseguirlo.

Primero es el turno de la barra de dulce. Con una porción que podamos colocar en la lengua y saborear es suficiente. Con pausa. **Comenzará a fundirse y es entonces cuando podremos catar el vino**. Los sabores se mezclarán y se creará uno nuevo. Según hayamos acertado o no con la selección, los sabores se integrarán o chocarán entre sí.

La cata se puede acompañar también con otros ingredientes como nueces o menta, que también encajan con las características de ambos productos.

Sin duda, la mejor forma de comprobar que un chocolate y un vino hacen buena pareja es probarlo. Así que os animamos a que ¿por qué no? organicéis una pequeña cata en casa entre amigos o en pareja. Un plan distinto e ideal para los días de invierno en que no apetece salir de casa.

¡Que lo disfrutéis!

Fuentes: IMujer Gourmert / El gourmet urbano / Wikihow

Más en nuestro blog