vinetur

Las reglas del maridaje: aprende a disfrutar de la comida y la bebida

Una de las funciones de la sumillería implica el maridaje, armonía o ensamblaje entre la comida y la bebida. Existen algunas reglas básicas universales que marcan un poco este difícil arte que es el del maridaje

martes 14 de enero de 2020

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Si bien es cierto que la primera **unión entre comida y bebida** es puramente fisiológica para saciar la sed y para ayudar a ablandar alimentos y ayudar a la deglución, el ser humano ha buscado otra que tiene mucho que ver con el agrado y el placer de dicha unión.

Esta primera unión entre comida y bebida es con el agua, aunque desde los anales de la historia ha ido unida al vino. Así, nos encontramos que **el trabajo del sumiller y el cocinero se unen irremediablemente**, o cuando menos, **deberían unirse para hablar de maridaje**.

Y digo cuando menos porque es bastante gracioso que alguien que se hace llamar sumiller y que su experiencia con la cocina no pasa de la de su casa, hable de maridajes. Y no estoy defendiendo que haya que ser un experto en ciencias moleculares, porque tampoco.

Y no, el mundo del maridaje no se aguanta con pinzas ya que, muchos profesionales trabajan mucho para conseguir la **armonía perfecta**, lo que pasa es que son menos mediáticos.



Cuando comemos y bebemos, nuestra mente archiva **aromas**, **sabores**, **texturas** y **sensaciones**, es decir, potenciamos un **aprendizaje organoléptico** y, estos estímulos se ven asociados unos con otros y de ahí, suele salir un "**maridaje mental**".

Obviamente, los **sentidos** son los primeros actores en el maridaje, pero, también lo son los **factores culturales** que nos potencian o limitan asociaciones entre **bebidas y comidas** y se hayan convertido en binomios, aunque no siempre sean acertados. Aquí entran los típicos tópicos: el cava con el postre, el blanco con el pescado, el queso con el tinto, etc.

Nos olvidamos de experimentar y de "enseñar" a nuestros sentidos a acertar o equivocarse. Tenemos a nuestro alcance más cosas además del sabor o el olor. Todas estas cosas, las usamos, pero no las asociamos al maridaje. La **temperatura**, la **densidad**, la **textura**, la **humedad**, las **técnicas de cocción**, en definitiva, muchas sensaciones que no se tienen en cuenta en muchos casos.

Todo esto se ve reducido a dos reglas de combinación entre **comida y bebida**: la **regla del contraste** y la **regla de la afinidad**. A ellas suelo añadir dos reglas más y que son: la tercera regla que es la del **pacto de no agresión** entre la comida y la bebida, y una última regla, que es que, **no hay reglas**.


1
regla del contraste
2
regla de la afinidad
Las reglas del maridaje
3
pacto de no agresión
4
no hay reglas