vinetur

¡Que no te la den con queso! 5 Vinos Blancos para maridar con queso

miércoles 6 de mayo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Seguro que la mayoría habéis escuchado la frase "*que no te la den con queso*".

El origen de esta frase se debe a que antiguamente los bodegueros cuando querían disimular los defectos del vino daban a catar este con queso. El queso fuerte enmascara el sabor del vino, y de esta forma no percibimos sus defectos.

Existe una creencia, de que el queso solo marida bien con vinos tintos, pero ni mucho menos es así.¿Y lo bien que queda una tabla de quesos con una copa de vino blanco fresquito, disfrutando del buen tiempo?



La clave para maridar vino y queso es prestar atención a lo siguiente:

- Ninguno de los sabores debe sobresalir por encima del otro. es decir, si tenemos un queso suave deberemos maridarlo con un vino ligero, mientras que si queremos maridar un queso más fuerte, lo deberíamos acompañar con un vino con más cuerpo. **Debemos tener presente que el sabor del queso debe ser menor o igual al del vino**.
- Tenemos que tener presente el **tipo de elaboración, y si ha tenido maduración**. Así podremos buscar un vino ligero o con más cuerpo, dependiendo del tipo de queso que vayamos a maridar.

- Tenemos que observar el **tipo de leche**. Es importante porque dependiendo de esto también maridará mejor con un tipo de vino u otro. Por ejemplo, un queso de cabra tiene un sabor mucho más intenso que un queso de oveja.

¿Qué otras cosas tenemos que tener presentes a la hora de maridar vino blanco y queso?

- Tener **ganas de experimentar**. Al final somos nosotros mismos los que vamos descubriendo las combinaciones que más nos gustan. Teniendo en cuenta los conceptos para maridar vino y queso podremos ir probando distintas combinaciones.
- **Cuanto más curado sea el queso, mayor cuerpo deberá tener el vino**.
- Una buena idea es **maridar vinos y quesos de la misma región**.
- Los **quesos blandos maridan a la perfección con espumosos**, las burbujas potencian las buenas sensaciones en boca y ayudan a limpiar el exceso de grasa de estos quesos con la acidez de estos vinos.

Aquí van 5 vinos blancos con los que maridar tus quesos.

- **Queso manchego semicurado**: es un queso que prácticamente siempre lo he visto maridado con vino tinto, pero la realidad es que también marida a la perfección con un **vino blanco con crianza** como por ejemplo el Oda Blanc 2018. Un vino blanco de la D.O. Costers del Segre elaborado por Castell del Remei. Este vino es un coupage de las variedades Chardonnay y Macabeo a

partes iguales. Tiene crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano. ¡No falla!

- **Queso parmesano**: este queso siempre me ha gustado maridarlo con **vinos elaborados con la variedad Chenin Blanc**, como por ejemplo Gran Caus La Calma 2016. Un vino blanco del Penedés; con crianza de 4 meses en barrica. Elaborado con 100% Chenin blanc. De la bodega Can Ràfols dels Caus.
- **Queso de cabra**: un estilo de vino que marida muy bien con el queso de cabra es el **vino blanco afrutado**. Un maridaje que me gusta mucho es con el vino " Yaiza Malvasía Afrutado" de la Bodega Vega de Yuzo, y DO Lanzarote. Elaborado con las variedades Malvasía volcánica, Moscatel y Diego.
- **Queso Brie**: no fallarás si maridas este queso con un **espumoso**. Puedes maridarlo con un Cava o un Champagne. Marida genial con la " Veuve Clicquot".
- **Queso fresco**: marida muy bien con un **vino blanco ligero**. Por ejemplo con Luzón Blanco de la D.O Jumilla. Elaborado con las variedades Macabeo y Sauvignon Blanc . Un vino blanco joven, ligero y agradable.

Espero que os hayan gustado los maridajes que propongo en el post. Para cada tipo de queso hay un montón de vinos que quedan genial. Lo importante es tener presente que ningún sabor sobresalga por encima del otro, si no que se ensamblen.

¡Salud!