Maridajes con platos vegetarianos

martes 9 de junio de 2020

ESCRITO POR LAURA DECURNEX

El vegetarianismo es una tendencia en alta, cada vez hay un mayor número de personas que siguen esta corriente y la industria del vino no puede ser indiferente a ello. Por eso hoy te propongo estilos de vinos para realizar maridajes con platos vegetarianos pero enfocados en la dieta ovolactovegetariana, es decir, la que permite el consumo de huevos, lácteos y miel.

Pastas



Las pastas, excepto las rellenas, suelen ser neutras; entonces el perfil de los platos de pasta va estar definido por la salsa que lo acompaña. Si prefieres para tus tagliatelle **un pesto, salsa con un marcado perfil vegetal y graso, un rico y fresco sauvignon blanc será una gran compañía**. La alta acidez cítrica de los vinos elaborados con esta cepa ayudará a limpiar del paladar la textura aceitosa y sus típicos aromas vegetales armonizarán muy bien con los aromas aportados por la salsa.

Pero si gustas servir tu pasta con una **salsa de tomates naturales tipo pomodoro, un vino tinto ligero** será tu mejor opción, búscalo entre los **vinos jóvenes elaborados con pinot noir, merlot o bonarda.**

En el caso de que quieras alguna salsa más potente seguramente vas a pensar en **hongos frescos, crema, pimienta negra y mantequilla, en ese caso un buen cabernet sauvignon** será una gran compañía.

Quesos



Cuando el queso es tan solo un ingrediente más del plato no es un gran problema a la hora de los maridajes, sin embargo cuando son los protagonistas pueden presentar algunas dificultades, por eso voy a tratar de agruparlos por estilos y hacer las mejores recomendaciones.

Quesos muy cremosos como los tipo Brie o Camembert te van a dejar el paladar con una textura untuosa difícil de barrer; en este caso los **vinos espumosos** son los que cumplen el objetivo de limpiar el paladar más eficazmente.

En cambio a los **quesos azules**, que tienen aromas muy potentes y penetrantes, idealmente los vamos a acompañar de v**inos que tengan buena intensidad aromática como los moscateles, riesling o gewürztraminer**, si además se trata de vinos dulces entonces mucho mejor!

Los quesos **semicurados o de pasta blanda** como los tipo Edam, Gruyere o Cheddar requerirán de **vinos tintos de cuerpo medio y afrutados**, los elaborados con malbec suelen ser un gran acierto así como también los **rosados potentes**;

recuerda que cuanto más intenso el color del vino rosado más "fuerte" debería ser el vino.

Vegetales



Los **vegetales asados** suelen ser un plato que por su sencillez de preparación los vegetarianos eligen para el día a día. Las verduras que tienen colores verdes más oscuros suelen presentar notas intensas que no se llevan muy bien con todos los vinos y por otra parte los vinos muy intensos pueden opacar el sabor de los vegetales más delicados; por lo tanto te recomiendo que pruebes con **vinos del año elaborados con merlot e incluso vinos rosados** que suelen ser refrescantes y en algunos casos nos sorprenden con un asomo de dulzor.

Una versión de este post se publicó originalmente en laumalbec.com