vinetur

Menú de Navidad: ¿Qué vino escoger para cada plato?

lunes 21 de diciembre de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



El **maridaje consiste en potenciar tanto el plato que vamos a degustar como el vino que le acompañe**, evitando que ambos interaccionen produciendo efectos indeseados en los sabores.

Para ello hay que tener claros algunos conceptos, de este modo nos será más fácil escoger el vino que mejor maride.

Cuando saboreamos la comida, nuestras papilas gustativas empiezan a percibir los niveles de azúcar, sal, acidez, etc. Si tenemos la boca limpia, (sin ningún otro sabor que pueda afectar a ese plato) percibiremos correctamente todos los sabores.

Pongo un ejemplo: Si después de lavarnos los dientes nos bebemos un zumo de naranja, notaremos un exceso de acidez en boca que no resultará nada agradable. Lo mismo ocurre con el vino. Si bebemos un vino poco acertado para el plato que estamos degustando, este se percibirá de una forma poco placentera.

¿Qué componentes de la comida tenemos que tener en cuenta?

Hay **dos componentes en la comida que hacen que percibamos el vino de manera más "dura"**, potenciando la acidez, la astringencia y el amargor. Y por el contrario, disminuyendo su dulzor. Estos componentes son el dulzor y el umami.

Otros **dos componentes, hacer que por el contrario, percibamos el vino de manera más "suave"**. Menos astringente, menos amargo, menos ácido, y más dulce y afrutado.

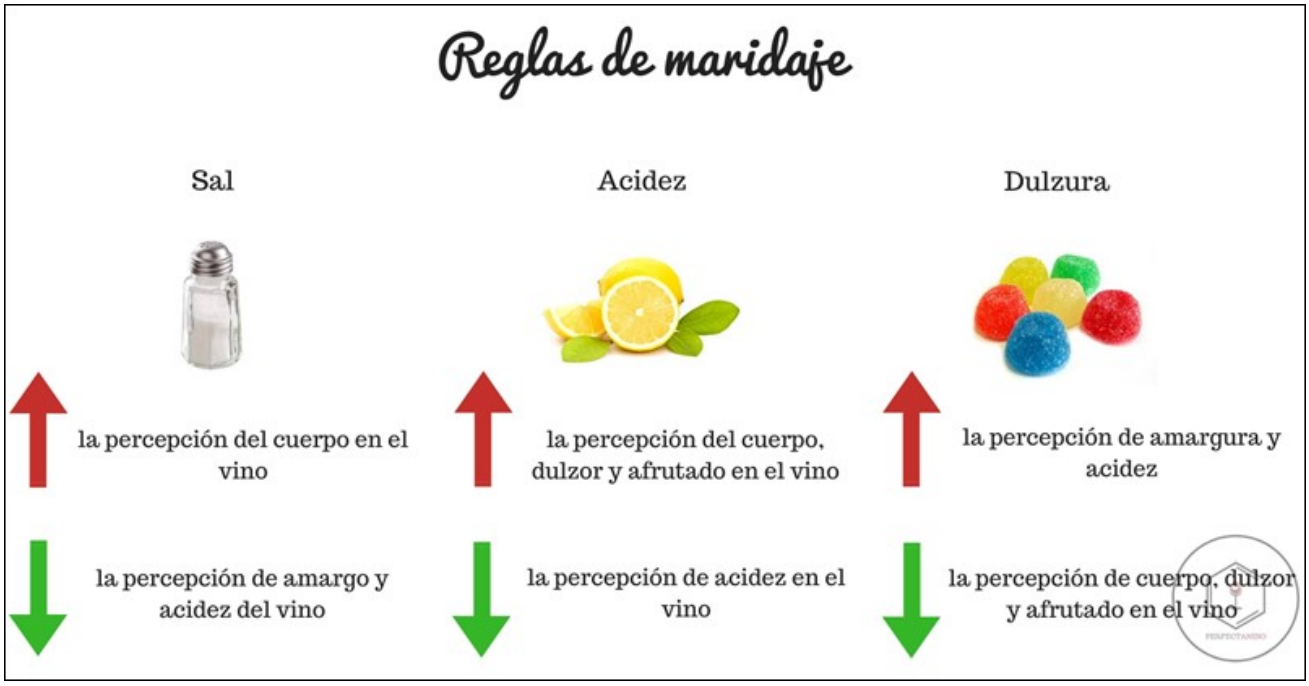
Estos componentes son la sal y el ácido.

¿Entonces cómo podemos maridar cada plato?

Si vamos a tomar un plato dulce (por ejemplo un postre)

- Tenemos que tener en cuenta que un plato dulce va a aumentar la percepción del amargor, la astringencia, acidez e incrementará la percepción del alcohol.
- Un plato dulce también va a disminuir la percepción del cuerpo, el dulzor y la fruta en el vino.

De modo, que para maridar un dulce, deberíamos elegir un vino dulce, con un mayor contenido en azúcar que el plato. De esta forma potenciaremos los sabores tanto del vino como del plato que estamos comiendo.



Si vamos a tomar un plato con acidez (ejemplo encurtidos, vinagretas)

- Tenemos que tener en cuenta que la acidez de un plato va a incrementar la percepción del cuerpo del vino, el dulzor y la fruta.
- Va a disminuir la percepción de la acidez en el vino.

Para maridar estos platos escogeremos un vino con bastante acidez.

Si vamos a tomar un plato salado

La sal es un componente "wine-friendly".

- Incrementa el carácter afrutado de un vino.
- Disminuye su astringencia, acidez y amargor.

Si vamos a tomar un plato picante

- Incrementará la percepción de amargura, astringencia,acidez y la percepción del alcohol.
- Disminuirá la percepción del cuerpo, dulzor y fruta en el vino.

Aquí depende mucho del gusto de cada uno, ya que hay gente que le gusta potenciar el picante y a su vez potenciar la percepción del alcohol, por tanto un vino con alta graduación estaría bien.

Si por el contrario prefieres no sentir tanto el alcohol, elige un vino con una baja graduación alcohólica.

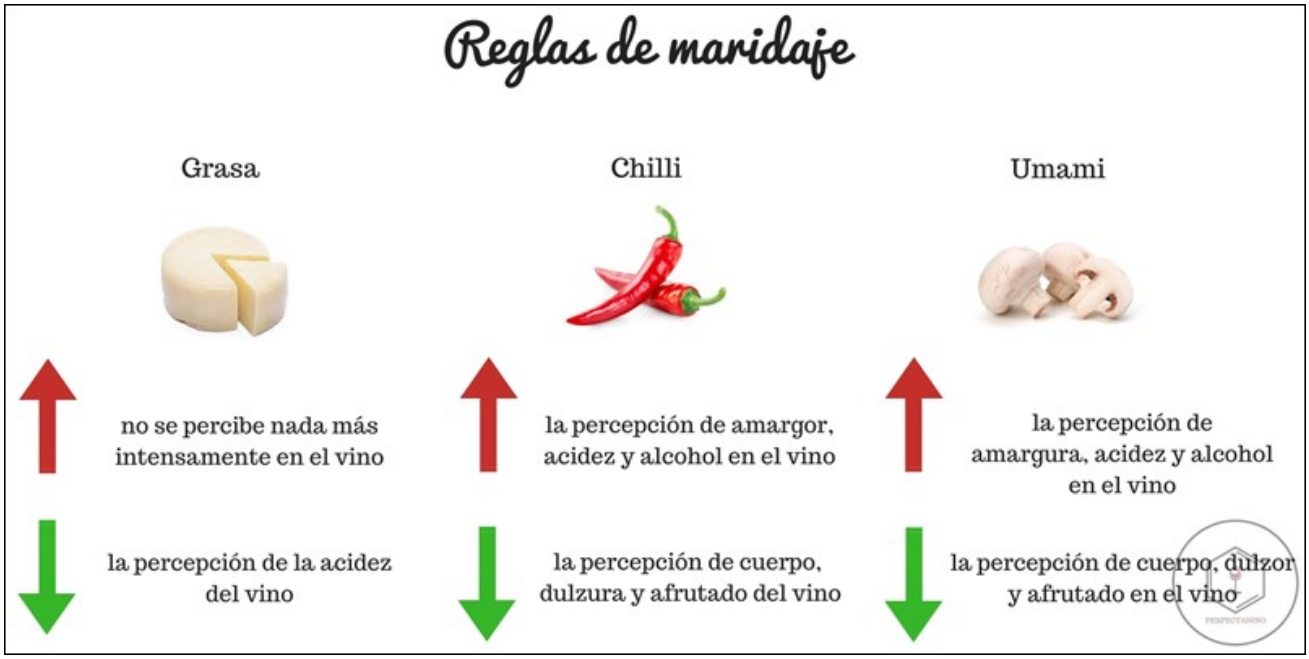
Si vamos a tomar un plato con amargor

- Tendremos que tener en cuenta que va a aumentar la percepción del amargor en el vino.

Si vamos a tomar un plato con umami (por ejemplo con champiñones, esparragos o huevos)

- Incrementará la percepción de amargor, astringencia, acidez y la percepción del alcohol.
- Disminuirá la percepción del cuerpo, dulzor y fruta en el vino.

Son platos difíciles de maridar. Lo que mejor le va son vinos con una cantidad elevada de taninos.



Ejemplos de maridajes

Después de tener claros los conceptos, vamos con algunos ejemplos de maridajes para estas fiestas.

¿Con qué vino servir los entrantes?

Las cenas navideñas suelen comenzar con los entrantes: embutidos, quesos, marisco etc...Voy a poner algunos ejemplos:

- Para una ensalada de marisco, un chardonnay (sin barrica), un albariño o un rosado afrutado (por ejemplo a base de Tempranillo)
- Para el jamón serrano un tinto joven, por ejemplo a base de Manto negro o Merlot.
- Para los quesos, dependiendo de su grado de curación elegiremos uno u otro:
    - Para los quesos frescos se recomienda combinar con vinos blancos suaves o vinos tintos jóvenes. Ambos tienen un sabor suave. Por ejemplo,un blanco suave elaborado con Premsal Blanc o un tinto joven elaborado con Merlot.
    - Para los quesos semicurados y curados lo ideal es un vino crianza, por ejemplo un vino elaborado a base de tempranillo.
    - Para el queso de cabra combinar con un vino blanco seco y afrutado como un Malvasía.

¿Con qué vinos servir las carnes?

- Carnes grasas: Van genial con vinos con bastante cuerpo y paso por barrica. Por ejemplo un vino elaborado a base de Cabernet Sauvignon o Malbec.
- Carnes magras: Prefieren tintos sin paso por barrica y variedades con taninos medios o escasos. Por ejemplo vinos elaborados con Pinot Noir, Merlot o Sangiovese.

¿Con qué vinos servir los pescados?

- Pescados grasos: Te sorprenderán maridados con vinos blancos con barrica, cómo por ejemplo los vinos elaborados a base de Chardonnay o Viognier. También es una buena combinación maridarlos con vinos rosados o tintos jovenes a base de

Merlot.

- Pescados magros: Combinan muy bien con vinos blancos ligeros, frescos, frutados (Sauvignon Blanc, Torrontés o Malvasía) o con Cavas.

¿Con qué vinos servir los postres?

Si queremos brindar con burbujas para maridar los turrones y dulces navideños, lo ideal es escoger un espumoso cómo el Cava dulce o semiseco.

Cómo en todo en la vida acertar con los mejores maridajes requiere de experimentar vinos con diferentes platos. Al final, el maridaje perfecto es aquel que más nos guste.