vinetur

8 Consejos de Expertos para Escoger un Vino para Cenar

jueves 14 de enero de 2021

ESCRITO POR LUCAS



Para disfrutar del vino al máximo, es fundamental saber diferenciar los tipos de vino y la mejor ocasión para cada uno. En este artículo le damos algunos consejos profesionales para escoger el mejor vino para una cena.

1. En caso de duda, traiga el burbujeante

Por extraño que parezca, si no tienes idea de lo que hay en el menú, uno de los mejores vinos para llevar es un champán o un vino espumoso. Se sorprendería de cuántos platos se combinan bien con él. Mi más reciente sorpresa de maridaje de vino espumoso y comida fue el sushi - ¡los dos van muy bien juntos!

Si no sientes el burbujeo, intenta traer un vino que todos puedan beber antes de que empiece la cena. De esta manera no tienes que estresarte por traer un vino que no se combina bien con un determinado plato. Tienes un par de opciones aquí:

Blanco

El Chardonnay es una gran elección. Ya sea crujiente y limpio o rico y mantecoso, el chardonnay es el vino más consumido en los Estados Unidos, por lo que hay una alta probabilidad de que tenga un público feliz.

Si quieres salirte del camino trillado y parecer un verdadero conocedor de vinos, busca un Albariño (o Alvarinho - lo mismo pero de Portugal). Los albariños son grandes vinos de cualquier época de España.

Tinto

El Pinot Noir es una gran elección para todos. Si le gustan los vinos con mucha fruta, compre una botella de Pinot Noir de California o de Oregón. Si le gustan los tonos más terrosos, busque un pinot noir francés de Borgoña. Su mejor apuesta es la región de Côte de Nuits o Côte de Beaune. Otras buenas opciones son los zinfandels de California, un chianti de la Toscana o un malbec de Argentina.

2. Tenga en cuenta las preferencias de vino de sus invitados

El vino tinto al vino blanco es como las manzanas a las naranjas, ¡completamente diferente! Para la mayoría de mis comidas, me gusta empezar con un vino blanco mientras la gente se mezcla y come los aperitivos, y luego cambiar a un tinto para el plato principal. Al final, todo se reduce a las preferencias personales de los comensales.

Pregunte a sus invitados qué les gusta y haga lo posible por acomodarlos. Incluso un gran maridaje de vinos no funcionará si a uno de sus invitados no le gusta el estilo de vino.

3. Elija vinos que seguramente impresionarán a sus invitados o anfitriones

Casi todas las grandes regiones vinícolas tienen famosas bodegas con vinos de renombre mundial.

Una vez más, los expertos discutirán sobre qué vinos deberían estar en esta lista, pero al menos esto te servirá para empezar. Además, hay vinos de cada una de estas regiones que son tan buenos, si no mejores, que estos vinos de marca.

Una cosa a tener en cuenta sobre los vinos franceses... en un inteligente esfuerzo de marketing, algunas bodegas francesas en pueblos donde hay un vino famoso empezaron a etiquetar sus botellas con el "Nombre del Pueblo-Famoso".

Por ejemplo, Chambertin es un famoso viñedo en Borgoña, dentro de los límites de la ciudad de Gevrey. Otros vinos de Gevrey podrían ser etiquetados como Gevrey-Chambertin, aprovechando el famoso nombre de la bodega. Si espera el verdadero vino, sólo será etiquetado como Chambertin.

4. Algunos vinos a evitar

En su mayor parte, el vino es una preferencia personal. Si está en la tienda, o en la lista de vinos, significa que a alguien le gusta. Es algo importante a considerar también a la hora de regalar un vino. Por ejemplo si está seleccionando una cesta navideña con vinos, lo ideal sería conocer de antemano las preferencias de la persona a quién se la vaya a regalar.

5. Combina tu elección de vino con tu menú de la cena.

Hay muchas maneras de pensar en el maridaje de vino con la comida. Empieza por considerar los diferentes ingredientes, comenzando por la "estrella" del plato (que es típicamente la proteína). La consideración secundaria debe ser la salsa.

Cuando se elige el vino, se quiere emparejar la intensidad de la comida con la intensidad del vino. Por ejemplo, nunca se debe combinar el pollo y el arroz a la parrilla con un gran cabernet sauvignon tánico, y del mismo modo nunca se debe combinar una rosa ligera con un filete de ribeye.

La sal en un plato reducirá la percepción de acidez de su paladar. Sugiero un vino altamente ácido (como un sauvignon blanc francés) o un vino más dulce para conseguir ese maridaje dulce y salado. Las grasas animales en la comida se combinan bien con vinos que tienen muchos taninos. Un filete de ribeye va muy bien con un cabernet sauvignon. A menudo las cabinas de las laderas tienen más taninos que las del fondo del valle.

Si estás sirviendo un plato más dulce, querrás acompañarlo con un vino dulce. El vino siempre debe ser más dulce que el plato, o sólo sabrá a hueso. ¡Los ácidos y los taninos no se mezclan! Así que no vayas a acompañar ese gran vino tinto con un aderezo de vinagreta para ensaladas.

Si tiene más especias en su comida, será mejor que lo acompañe con un vino más dulce o con un vino de menor contenido de alcohol.