vinetur

¿Qué vino es el que mejor marida con cada plato?

Muchos se preguntan cuál es el vino ideal para cada plato. Hoy os traemos las claves generales para saber elegir.

viernes 23 de abril de 2021

ESCRITO POR MARÍA TORRES



La mayoría de la gente ha oído eso de que los vinos blancos funcionan bien con el pescado y los mariscos y que los tintos son los mejores para acompañar a las carnes, pero lo cierto es que las posibilidades son muy variadas.

Aperitivos

La Manzanilla gaditana, un Jerez o incluso también vinos de Oporto son ideales para un picoteo simple con encurtidos, estilo banderillas o unas deliciosas aceitunas, según señala Mer Bonilla en El Español.

Los vinos tintos añejos de crianza o reserva, siempre triunfan con quesos azules o muy intensos, mientras que para los quesos más tiernos, el vino blanco es ideal.

Platos ligeros y más elaborados

Por su parte, los vinos blancos secos ácidos, son el mejor acompañamiento para recetas de poca elaboración, como alimentos a la plancha o cocidos, destacando así sus aromas y sabores.

Los vinos rosados y vinos más intensos van muy bien con guisos más elaborados como pescados y mariscos. Cuando se trata de pescados más grasos como los azules, los tintos como Riberas del Duero jóvenes y los Riojas, son la mejor elección.



Arroces

Lo más habitual para los arroces son los vinos blancos secos, fundamentalmente con los de tipo marinero, aunque los tintos ligeros son excelentes para arroces caldosos o con más frituras y sabores más fuertes.

Carnes

Por lo general, los vinos blancos no ácidos van muy bien con carnes blancas de ave al horno o a la plancha, mientras que los guisos con más salsa e intensidad funcionan mejor con tintos suaves.

Postres

Para postres dulces lo mejor es el vino de moscatel, mistela o incluso un vino de Madeira. Mientras que para los de cacao o café, lo ideal es un vino dulce del Priorato.

No obstante, hay que recordar que las máximas en esto no son una ley universal, y que cada paladar disfruta a su manera, por lo que aunque los expertos suelen señalar estas líneas maestras, siempre es buena idea experimentar.