vinetur

5 Maridajes para triunfar... by muchosvinoscom

jueves 13 de mayo de 2021

ESCRITO POR MUCHOSVINOS.COM



Hola Winelover:

¿Cómo va la semana? Hoy queremos hablarte de algunos maridajes que puedes utilizar en tus celebraciones para triunfar.

La "norma general" siempre ha dicho vinos blancos con pescados, vinos tintos con carne, pero hay muchas más combinaciones posibles y muy apetecibles.

Lo principal es buscar que se armonicen los sabores, que haya un equilibrio, aquí van 5 ejemplos:

1. Pescados, carnes blancas, pastas ligeras:

o Vinos blancos o rosados jóvenes y con acidez pronunciada, por su frescor equilibran los sabores.

o Vinos tintos ligeros y con buena acidez, como los del Bierzo o Ribeira Sacra.

2. Moluscos, Crustáceos, Quesos grasos y comidas con salsas con bastante mantequilla o nata, del estilo de la pasta carbonara:

o Blancos con barrica. Porque limpian las papilas gustativas y preparan para el siguiente bocado, haciendo que se realcen los sabores.

3. Carnes magras, guisos con setas, y platos de contundencia media:

o Vinos tintos con paso por madera, los conocidos como "roble", porque mantienen un equilibrio medio entre sabores de la comida y el vino, y no se tapan entre si.

4. Carnes rojas, guisos contundentes, chocolate:

o Vinos tintos con "cierto peso", esta es quizás la combinación más utilizada y garantía de éxito.

5. Foie, quesos, jamón, aperitivos/entrantes salados:

o Vino dulce. Esta es una combinación que me encanta, los salados con los dulces por su explosión de sabor.

- Espumosos, las burbujas siempre acompañan bien por el contraste de sabor.

- Generosos, la elegancia de un Fino marida espectacularmente con un buen jamón.

- Vermuts, porque el amargor de estas bebidas siempre es un gancho perfecto para el picoteo.

En cualquier caso, como todo en esta vida lo principal es probar o como se suele decir, catar, catar y volver a catar, para saber que combinación es la que más te gusta, que no tiene porqué ser ninguna de las propuestas.

¡Ah! Cuidado con las comidas muy saladas, porque la combinación del exceso de sal con el alcohol provocan amargor, y puede hacer que no disfrutes a tope de la combinación por ese motivo.

¿Te ha gustado? Comparte con tus amigos, y cuéntanos tus maridajes preferidos.

Seguiremos contándote más cosas interesantes del mundo del vino, un mundo apasionante.

Si tienes alguna pregunta puedes contactar con nosotros en nuestro servicio de atención por whatsapp integrado en muchosvinos.com. ¡Salud!

PD: Solo hoy y mañana 14-5-21 envío GRATIS en España Peninsular, para pedidos de más de 30 €, así puedes empezar a probar la combinación que más te guste.

muchosvinos.com