vinetur

# La geografía y su influencia en los maridajes

jueves 14 de abril de 2022

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Asociar comida y bebida a algún punto del mapa ocurre constantemente y de manera automática. Si dices pulpo, la gente dice Galicia. Si dices pasta la gente dice Italia. ¿Y al revés?

Pues al revés, también. Di Rioja y dicen vino. Di Escocia y dicen whisky. Esta todo muy asociado. Es más que probable que una de las primeras asociaciones entre bebida y comida hayan nacido por la coincidencia geográfica de los productos. Y no hablamos de hace cuatro días. Esto ya pasaba en Roma y Grecia, aunque no fuese hasta la Edad

Media y en Europa cuando de empezaron a nombrar las asociaciones geográficas o, también llamados maridajes.

Uno de los ejemplos más claros es el vino y el queso. ¿Habéis oído eso de que con queso y vino se hace el camino? Lo cierto es que maridaje no existía, pero se comían juntos, aunque estuviesen muy desunidos entre sí. Y no estamos hablando ni de afinidad ni de contraste. Algunas de esas uniones funcionaban y otras no. De hecho, es como ahora. Tomarse un queso de oveja con un tinto de La Rioja, no siempre va bien y un queso de cabra con un sauvignon blanc, pues sí. Eso sí, aquí la asociación geográfica puede ampliarse hasta límites insospechados.

Uno de esos maridajes de libro y que, curiosamente, hay mucha gente que aún no ha probado, es el jamón con un vino de Jerez. Andalucía en estado puro. Y sigue habiendo gente que pone cara rara si no le sirves un rioja con uno de bellota. Cuestión de gustos.



Hablar de Galicia es hablar de mariscos, crustáceos y pescados con albariño. Claro que la treixadura también iría bien. El queso de tetilla ha sido mucho tiempo compañero del Ribeiro. Para el pote, que tiene mucha "chicha" pues una mencía o una merenzao.

Muy cerquita, en Euskadi, el chuletón de vaca vasca bien gordo con un tempranillo de Álava. La merluza con txacolí y el marmitako, blanco, tinto o sidra.

Tanto si nos comemos una exqueixada, como unos calçots, un trinxat o un conejo con setas y caracoles, el espumoso, por su versatilidad, será un buen amigo de la gastronomía catalana.

Podríamos seguir con otros un poco más internacionales. El sushi con el sake. Los tacos con tequila. Los frankfurts con cerveza. La pizza con nebiolo. El caviar con vodka. Y para los "guiris", la paella con sangría.

¿Todos ellos funcionan? Pues no siempre. Pero lo cierto es que los maridajes geográficos están ahí desde siempre y, me da a mí, que se van a quedar, también para siempre.