vinetur

Los 5 mandamientos para cocinar con vino

martes 10 de mayo de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si además de beber vino te gusta cocinar, conocé estos secretos ideales para que cuando cocines tus platos potencien las bondades de cada vino.

No cocinarás con un vino que no has de beber

Parece una obviedad pero muchísimas veces uno piensa: "Este vino quedó abierto de vaya uno a saber cuándo, no me lo tomaría, pero lo guardo para cocinar". Error. Porque si un vino no está para tomar, ya sea porque lo sentimos demasiado ácido, evolucionado o hasta picado no deberíamos jamás pensar en sumarlo como ingrediente a nuestra receta. Ya que a nadie se le ocurriría sumar una leche pasada a un puré o

una fruta podrida a un batido. En fin, con el vino pareciera que si nos lo olvidamos en el fondo de la heladera podemos reconvertirlo por arte magia dentro del horno o la cacerola, pero la verdad es que al cocinar el fuego multiplicará las características de nuestro vino: todo lo positivo y todo lo negativo. Así que vale la pena aclarar que tampoco hace falta elegir el gran vino atesorado de nuestra colección privada pero tampoco podemos sumar en nuestro plato un vino que deberíamos descartar.

No llevarás el vino directo a la olla

Pues porque siempre tenemos que degustarlo primero. Ya sea que acabamos de abrir una botella para cocinar primero y después aprovechar el descorche para seguir en la comida con el mismo vino o porque nos había quedado abierto del día anterior. Siempre tenemos que probar el vino antes de sumarlo a cualquier receta. Pensemos que el vino por alguna razón evolucionó desfavorablemente y como nosotros nunca lo probamos vamos a descubrir en nuestra mesa cuando tengamos el primer bocado de nuestra receta que algo no sabe bien. Como se ejemplificó en el mandamiento anterior no debemos sumar a nuestros platos vinos que no beberíamos, entonces si no los probamos primero ¿cómo sabemos que el vino está en perfectas condiciones para merecer sumarse a nuestra preparación?

No te excederás en la cantidad de vino

Básicamente porque este ingrediente que tanto nos gusta añadir a nuestros platos a los que amamos cocinar, beber y, claro, comer, tiene alcohol. Entonces tenemos que ser sumamente cuidadosos con la cantidad de vino que vamos a agregar a cada preparación. Entonces, para que el alcohol se evapore y solo nos queden las características de color, aroma y sabor en nuestro plato vamos a tener que cocinar todo a fuego lento. En una hora seguramente el alcohol ya no forme más parte de nuestra receta y ¡todo estará perfecto! Pero si nos excedimos en las proporciones de vino sepan que corregir las cantidades de alcohol será bastante más complicado que ajustar la sal o la pimienta (aunque esto tampoco es tan sencillo que digamos). Así que el mejor consejo siempre es ir agregando de a poco ¡y siempre fuera del fuego! Ya que el alcohol jamás se puede sumar directamente sobre la hornalla ya que podemos generar una gran llamarada.



No apresurarás la cocción del plato

Muy relacionado con el mandamiento anterior, si sumamos vino a un plato y no tenemos el tiempo necesario para esperar una cocción lenta que vaya pasito a pasito sumando cada característica de nuestro vino y al mismo tiempo evaporando el alcohol; lo más probable es que el resultado final sea un sabor un tanto desequilibrado que obtendremos básicamente por falta de tiempo. Y la falta de tiempo en la cocina, en general, más allá de si vamos a sumar vino o no, suele dar resultados fatales. Así que si andamos cortos de tiempo, mejor abrir la botella y beber el vino y dejar el plan del Master Chef para otro día, ya que cuando más tiempo tengamos en contacto el vino con la prepración mejor será la integración de color, aroma y sabor. ¡Importante! Si queremos un pequeño truco para cuando no tenemos más de 15/20 minutos: hacer la reducción del vino por separado y después integrar a la receta.

No sumarás cualquier vino

Con este mandamiento la idea es reforzar que el vino es un ingrediente más de una receta, entonces no todos los vinos podremos sumar a cualquier receta. De la misma forma que uno seguramente no sumaría mayonesa a una sopa o mermelada a una tortilla. Entonces ¿cómo saber qué vino podemos elegir para cada preparación? Tampoco seremos más papistas que el Papa pero si tenemos ganas (o básicamente nos sobró) un poco de algún vino seco (es decir, sin azúcar residual lo que equivale a un vino dulce) y, además, tinto, el aporte que nos dará a nuestro plato será la sumatoria de color y densidad. Así que si queremos hacer una salsa con alma de tinto o un guiso estaremos por buen camino. Si nos quedó un fondito de blanco será ideal para sumar acidez a alguna preparación a la que no necesitemos potenciar el color y no tengan sabores tan intensos como los típicos con carnes rojas, pero sí puedan realzar preparaciones como cazuelas de pescado o cremas de mariscos.