vinetur

¿Cuáles son los mejores vinos para combinar con la gastronomía de caza?

miércoles 30 de noviembre de 2022

ESCRITO POR MANUEL RIVERA



La gastronomía de caza es una gran exquisitez, de hecho, los mejores restaurantes tienen en sus menús algún plato que la contiene. Este tipo de carne es muy natural, ya que se obtiene de animales que están en total libertad. Al comer de lo que encuentran en el monte, es un alimento que tiene un gran sabor y, además, sostenible para el planeta. Para potenciarla todavía más, **lo mejor es combinarla con**

un buen vino tinto.

Y sí, decimos vino tinto porque, aunque es posible combinarla con un blanco, con crianza preferiblemente, especialmente si es lo que te gusta, el **vino tinto sigue siendo el mejor maridaje para la carne de caza**, especialmente si hablamos de caza mayor.

Las bondades de los productos de caza

Existen alimentos que se consideran de caza mayor y otros que son de caza menor. La diferencia principal entre ambos es **el tamaño de los animales de los que provienen**. Es posible afirmar que, si el animal es mayor que un zorro común, se trata de caza mayor; en cambio, si es más pequeño, es caza menor.

En los dos casos, **la carne de caza tiene grandes atributos tanto nutritivos como culinarios**. Entre ellos, es posible destacar los siguientes:

- **Carne muy saludable**: Aporta bastantes beneficios al organismo, tiene minerales, vitaminas y proteínas muy necesarias para tener una buena salud. Además, es una carne que contiene poca grasa.
- **Sus precios son asequibles**: Aunque hay personas que piensan lo contrario, lo cierto es que la carne de caza está al alcance de la gran mayoría de los bolsillos.
- **Los mejores sabores de España**: Comer este tipo de carne permite saborear lo mejor de este país. La gastronomía española es muy rica, pero uno de sus productos estrella es la carne de caza.
- **Contribuye a la sostenibilidad**: El impacto que tiene en el medioambiente es mínimo y, por lo tanto, permite conservar en buen estado los espacios naturales.
- **Es un producto ecológico y natural**: Los animales de los que se obtiene están en plena libertad, alejados de la contaminación. Por lo tanto, su alimentación proviene de la propia naturaleza y no tiene ni conservantes ni productos químicos.



Estofado de venado

Qué vinos se recomiendan para la gastronomía de caza mayor

Hay vinos que son **más recomendables para maridar con caza mayor** que otros. Se trata de alimentos con un sabor intenso y fuerte, por lo que los mejores vinos para acompañarlos son **los tintos con potencia**. Estas son las variedades de uva o las regiones que mejor maridan con ellos.

Uva *cabernet sauvignon*

Los vinos de esta uva son de buen cuerpo, bastante ácidos y con un buen nivel de taninos. También **son ideales para el envejecimiento**. Si se hace en barricas de roble, ayuda a conservar su color y a reducir su astringencia.

Uva tempranillo

Para este tipo de carnes son más adecuados los de mayor crianza. En ellos persiste el aroma afrutado, pero aparecen toques de café, clavo o vainilla. En boca son vinos muy elegantes y equilibrados. Sus taninos suaves y su buena estructura

consiguen no robarle nada de protagonismo a la **carne de caza mayor**.

Denominación de Origen Toro

Los vinos con esta denominación de origen tienen un **alto nivel de taninos** si se comparan con los de otras zonas del Duero. Tienen un pH alto, tonalidades de fruta madura y no son demasiado ácidos.

Denominación de Origen Utiel-Requena

Tienen aromas a fruta roja y negra, con el paso del tiempo evolucionan a fruta madura. En cuanto al sabor, **tienen mucha intensidad, una acidez bien equilibrada y buen cuerpo**. Además, sus colores rojos intensos con reflejos violáceos son muy llamativos.



Liebre al horno con verduras

Con qué vinos maridar los productos de caza menor

En el caso de la **gastronomía de caza menor**, los vinos no necesitan tener tanta intensidad para maridar bien. Estos productos también tienen un sabor intenso, pero no tanto como los de caza mayor. En esta lista, se muestran algunas de las denominaciones de origen y variedades de uva más recomendables para este tipo de carnes.

Uva garnacha

Aunque sus vinos tienen una alta graduación de alcohol, luego **no se muestran demasiado potentes a la hora de probarlos**. Esto se agradece cuando se maridan con carne de caza menor, ya que su sabor suave la acompaña perfectamente.

Uva parraleta

Sus vinos son ligeros, frescos y de gran potencia. Su calidad aromática es indiscutible y son perfectos para acompañar a alimentos de caza menor.

Denominación de Origen Rioja

Los vinos con esta denominación de origen tienen un **color rojo intenso y aroma afrutado**. También tienen matices a cholocate o a frutos del bosque. En boca se notan los taninos y son de una calidad incuestionable.

Denominación de Origen Ribera del Duero

Estos vinos son **muy equilibrados, tienen buena estructura y destacan por su elegancia**. Aromáticamente son complejos, persistentes e intensos. Como **vinos para caza menor**, son ideales.

Vinos blancos para la caza menor

La carne de caza menor suele incluir gran variedad de animales de carne blanca, como aves, conejos y liebres. Es por ello que **existe un buen número de vinos blancos que acompañan perfectamente este tipo de gastronomía**, especialmente en elaboraciones menos pesadas.

Recomendamos vinos blancos con crianza, bien sea sobre lías en depósitos de acero o en madera. También los fermentados en barrica ofrecen buenos resultados. Vinos blancos en general que sean complejos, con más cuerpo y con menos acidez.

En definitiva, la **gastronomía de caza** es un tipo de comida maravillosa con atributos muy nutritivos. Para que brille todavía más, es necesario acompañarla con un buen vino tinto. En función de si se trata de carne de caza mayor o menor, será mejor maridarla con un tipo de vino u otro. En el primer caso, es mejor optar por sabores más intensos que en el segundo.