vinetur

5 consejos para maridar queso y vino

Con la excusa del día internacional del queso, que se celebra cada 27 de marzo, armamos un top 5 de recomendaciones para armonizar quesos y vinos

martes 21 de marzo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando pensamos en cómo combinar el queso con el vino podemos empezar recordando que tanto el queso como el vino son productos nacidos a través de la fermentación de una materia prima que logra en todo ese proceso de transformación

algo totalmente distinto y mucho más complejo.

Dependiendo el tipo de queso o vino que elijamos esa combinación nos ofrecerá un universo enorme de colores, aromas, sabores y texturas que nos dejarán el paladar totalmente extasiado.

Pero también es justo aclarar que aunque vino y queso van siempre de la mano hay muchas veces que si no elegimos una buena dupla un queso blanco, oloroso y de intenso sabor podría opacar la sutileza de un vino tinto hasta convertirlo en algo totalmente desagradable. Por eso saber elegir es la clave para que podamos disfrutar más:

Blancos y quesos

Al contrario de lo que la mayoría cree, el vino blanco es el mejor aliado del queso. Su frescura en boca es ideal para equilibrar la mayoría de los quesos de la familia de blandos y frescos como el port salut, o cuartirolo o el bocconcino. Estos quesos suaves en general pueden lucirse con vinos blancos y jóvenes de buena acidez y frutados como el Sauvignon Blanc o el Chenin Blanc. Aunque siempre hay que dejar una ventana abierta para los que prefieran algún rosado bien ligero, un espumoso fácil de beber o algún tinto bien chispeante como algún Sangiovese.

Dulces y quesos

Otro gran mito es que el vino dulce y el queso caminan por senderos opuestos ya que el vino desde siempre combina a la perfección con los sabores dulces ya que en tablas o picadas suele estar acompañado por mermeladas, frutas, miel o pasta de membrillo. Así que si pensamos en distintas combinaciones que no fallan entre queso y vino podemos elegir algún queso azul con una copa de Oporto, Sauternes o una cosecha tardía. Sepan que esta dupla les regalará una sensación única en la boca, ya que al unirse el queso azul con el vino dulce la explosión de sabores está totalmente garantizada.

También los vinos dulces van muy bien con quesos de pasta blanca como el brie o el camembert.



Tintos y quesos

Si somos fan de los quesos de texturas un tanto más duras como el pategrás, el gouda, el emmental o el gruyere llega la hora de descorchar tintos con gran cuerpo. Acá las podemos elegir la que más disfrutemos del enorme universo de variedades tintas ya que dependiendo el origen, la elaboración y el autor los vinos serán totalmente distintos y obtendremos alianzas totalmente diferentes con cada elección.

Maridaje por analogía

Este maridaje sucede cuando elegimos sabores y aromas de quesos y vinos que sean similares para potenciar las características de ambos. Por ejemplo, un queso suave como el Camembert sin saborizar amplifica el sabor de un delicado Syrah.

Maridaje por contraste

Este maridaje lo creamos cuando elegimos polos opuestos que se atraen. Pero atenti que hay que elegir bien a los protagonistas de este maridaje porque podemos correr el riesgo de que un vino delicado sea abatido por un queso poderoso o un vino de gran

carácter enmudezca a un queso más suave. Pero siempre hay que recordar que un buen contraste puede fortalecer a ambos como cuando elegimos un tinto con mucha potencia como un Cabernet Sauvignon o un Chardonnay con mucho cuerpo para acompañar algún queso picante y duro como el gruyere.



Bonus Track

Para que nunca olvidemos que queso y vino van siempre por el mismo camino elegimos este top 3 de reglas infalibles:

- Los vinos rosados también maridan óptimamente con quesos de pasta blanda.
- Los vinos que tienen más estructura son los mejores aliados de los quesos ahumados o aromáticos como el Pepato que está aromatizado con pimienta.
- Los vinos espumosos son una gran elección cuando tenemos en nuestra mesa quesos de corteza enmohecida o de pasta blanda.