vinetur

Un matrimonio complicado: la alcachofa y el vino

jueves 20 de abril de 2023

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Aquí os traigo uno de los productos que más comeduras de cabeza genera a la hora de maridarlo: **la alcachofa**.

La dificultad para acompañar este alimento radica en el ácido que contienen, la **cinarina**, que hace que todo lo que acompaña tenga un gusto más dulce.

Y es que maridar la alcachofa es **un arte para muchos y un imposible para otros**, que aseguran que nunca debería acompañarse con un vino.

¿Y tú de cual eres? Yo doy fe de que un buen maridaje es posible.

Una breve presentación

La alcachofa o *Cynara scolimus* es el fruto de la alcachofera. Una planta perenne de hojas muy lobuladas y sin espinas procedente del noroeste de África.

Esta planta ya era conocida por los griegos y hasta existe un mito que hace honor a su nombre científico. Cuenta que una hermosa doncella llamada **Cynara** se enamoró de Zeus, quien decidió convertirla en diosa y llevarla al Monte Olimpo. Sin embargo, ella echaba mucho de menos a su familia y tomó la determinación de volver a su hogar. Zeus, enfurecido y decepcionado, la convirtió en **la primera alcachofa**. De ahí su nombre científico **Cynara**.

La introducción de esta en España se produjo durante la Edad Media. En Italia se empiezan a consumir regularmente en el siglo XV y en Francia Luís XIV adoraba este alimento. Por otro lado, en América los navegantes españoles y franceses la llevaron a California donde el clima era propicio para su cultivo.

¿Qué es la cinarina?

Este compuesto se localiza mayoritariamente en las hojas del fruto y diversos estudios científicos avalan la efectividad de este **ácido para reducir el colesterol**. Sin embargo, estos beneficios los podemos obtener en mayor medida consumiendo las **hojas de la alcachofa** en crudo, **en forma de licuado o extractos**.

La alcachofa está considerada como una **planta medicinal** y tiene una importante acción protectora **para el hígado**, ya que ayuda a crear una bilis menos densa y más fluida mejorando la digestión.

¿Cómo maridar este alimento?



Como hemos mencionado antes, la cinarina es la responsable de que acompañar este alimento con vino no sea tarea fácil. Este compuesto hace que todo lo que comamos durante o después de degustar una alcachofa nos sepa más dulce, por eso un vino que contrarresta este dulzor sería lo ideal.

Uno de los **vinos estrella para maridar las alcachofas es el fino**, de aromas punzantes a almendras, extremadamente seco y con ese toque de amargor que aporta un gran contraste al dulzor de la alcachofa.

Otra **opción ideal es el amontillado**, un vino de Jerez de sugerentes aromas a frutos secos (avellanas), hierbas aromáticas y tabaco, con una entrada en boca amable y una acidez muy equilibrada.

Y ¿por qué no? Con un **cava reserva** con buena estructura o un **chardonnay**.

Hay que dejar claro que **no existe un vino concreto para cada producto**. Todo depende de la elaboración del plato y la combinación de sabores. Por ejemplo, unas alcachofas confitadas van de lujo con un **fino** que equilibre ese dulzor. Mientras que un plato de alcachofas con jamón lo acompañaría más con un **amontillado seco y complejo**.

¿Sabías qué existe un licor de cinarina?

¡Si, si! Para los que no lo sepáis **existe un licor italiano elaborado con este compuesto** de la alcachofa **mezclado con 13 hierbas distintas**. Se llama Cynar y como podréis imaginar es bastante amargo, aunque el final es dulzón. Se puede consumir solo (con un hielo es ideal), o mezclarlo con soda o gaseosa.



Y para rematar este artículo aquí va la oda a la alcachofa del escritor chileno Pablo Neruda que empieza así:

"*La alcachofa*
de tierno corazón
se vistió de guerrero,
erecta, construyó
una pequeña cúpula,
se mantuvo
impermeable
bajo
sus escamas,..."