vinetur

5 maridajes para vinos generosos

Porque este estilo de vinos se caracteriza por tener una gran variedad y versatilidad que los hace imbatibles para crear armonizaciones únicas

viernes 5 de mayo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando hablamos de vinos generosos nos referimos a los vinos encabezados o fortificados que a diferencia de los vinos tradicionales incorporan procesos especiales en su elaboración para que se incremente la graduación alcohólica. El Jerez y el Oporto son dos de los vinos generosos más afamados y representativos del mundo.

Si nos metemos de lleno en el Jerez español la mayoría de los vinos generosos están elaborados con las uvas Palomino Fino (los secos) y con la Pedro Ximénez o Moscatel (los dulces).

Si algo tienen los vinos generosos es carácter, potencia e intensidad de sabor. Esta tríada será la gran aliada para crear alianzas enogastronómicas sublimes aprovechando la excepcional versatilidad de los vinos.

Mariscos



Dentro del universo marítimo de los mariscos, los berberechos y las otras son grandes protagonistas para realizar alianzas con el universo de generosos secos como el fino o el manzanilla, ya que ambos se caracterizan por tener una nota salina muy marcada que harán un gran maridaje por analogía.

Un clásico de clásicos son las ostras al limón. ¿Qué necesitamos? Pues unas 6 otras por persona, limón, pimienta y sal.

Lo primero que tenemos que hacer es lavar bien las otras y, una vez limpias, las vamos a abrir, cuchillo en mano, desde la parte de atrás de cada ostra deslizando suavemente el cuchillo por toda la ostra.

Una vez abiertas vamos a seleccionar las que tengan más carne y las vamos a colocar en una fuente, boca arriba para salpimentar a gusto.Agregar jugo de limón recién exprimido por encima y al momento de servirlas agregar un poco de hielo por debajo de las ostras para que se mantengan bien frescas.

Guisos



Los platos de cacerola o guisos son preparaciones que siempre necesitan vinos que contrarresten el componente graso de la receta. Por eso los finos o las manzanillas son los blancos secos generosos que mejor armonizan de forma equilibrada. Pero si tenemos ganas de vivir una experiencia con aromas y sabores más complejos podemos elegir un Amontillado o hasta un Palo Cortado.

Para preparar un guiso de pescado para 2 personas vamos a necesitar unos 8 trozos de merluza, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 3 tomates, 2 papas, pimentón dulce, perejil fresco, aceite de oliva virgen extra, sal y agua.

En una olla calentar un chorrito de aceite de oliva junto a la cebolla y el ajo.Una vez cocidas las verduras sumar las papas cortadas en dados.Fuera del fuego añadir el pimentón. Revolver e integrar.Luego agregar el tomate pelado (rallado o en trozos) y el perejil.Sumar el agua para ayudar a que rompa el hervor y, desde que comienza, tapar y cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos.Salpimentar. Y sumar los trozos de merluza y cocinar otros 5 minutos más y ¡listo!

Alcachofas



Amargas como ellas solas, pero tremendamente deliciosas, las alcachofas suelen formar parte del listado de los enemigos del vino. Pero los generosos no solo podrán amigarse con las alcachofas sino además nos regalarán una enorme oleada de sabor.

Si queremos sentir toques más refrescantes, sin lugar a dudas tendremos que servirnos una copa de Fino o Manzanilla, pero si queremos potenciar el sabor amargo podremos optar por un Amontillado. Otra alternativa es el Palo Cortado, si queremos añadir una dosis de dulzor para contrarrestar tanto amargor.

Para disfrutar las alcachofas en toda su plenitud las podemos preparar a la plancha. Contemplar 3 alcachofas grandes por persona, aceite de oliva virgen extra, agua, sal y perejil.

1. Pelar las alcachofas hasta llegar a las hojas más tiernas. Cuando estén limpias cocinarlas en agua con sal y perejil por unos 10 minutos.
2. Una vez cocidas, escurrir bien, para evitar llevar agua a la plancha. Luego, abrir todas las hojas para que la alcachofa quede bien abierta y plana.
3. Calentar una cucharada de aceite en la plancha y añadir las alcachofas hasta marcarlas a cada lado durante uno o dos minutos.

Cocina asiática



Cuando hablamos de recetas asiáticas es casi imposible encontrar alguna que no tenga la salsa de soja como la protagonista indiscutida. Por eso, el Palo Cortado será el mejor aliado para acompañar su sabor. Si elegimos un plato agridulce y queremos subrayar el dulzor podremos seguir con el Palo Cortado ya que amortigua el amargor y resalta el dulzor. Ahora bien, si tenemos algún plato al que le vamos a agregar wasabi y somos amantes de las sensaciones más picosas podemos servirnos una copa de Amontillado. Pero si preferimos suavizar el picor ¡qué mejor que un cream o un oloroso!

El pollo al curry es una receta súper tradicional que puede prepararse para dos personas con tan solo 2 pechugas / supremas de pollo, 1 cucharada de curry (suave o picante), 2 dientes de ajo, 1 taza de caldo de pollo / verduras, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

1. Cortar el pollo en tiras de unos 2 cm y picar el ajo. Luego, salpimentar el pollo y agregar la cucharada de curry, el ajo picado y un buen chorrito de aceite de oliva. Mezclar todo con las manos hasta que la mezcla se esparza bien en todo el pollo y reservar.
2. Calentar una sartén y colocar el pollo condimentado hasta que dore de ambos lados. Darlo vuelta solo una vez para que el condimento se selle en el pollo.
3. Una vez dorado, disolver el caldo de verduras en una taza con agua y agregar la taza de caldo preparado. Cocinar 10 minutos con la olla semi destapada, para que se evapore la salsa. Servir y disfrutar.

Cocina mexicana



Si hay algo que identifica a la comida mexicana es la presencia del chile. Si somos del team picante, el Amontillado nos subirá el volumen del picor, pero si queremos simplemente mantener el picor del chile pero al mismo tiempo sumar una sensación cremosa en boca podremos servirnos una copa de Palo Cortado. Ahora bien, si necesitamos aplacar el picor, un Pedro Ximénez será nuestro mejor amigo fiel.

Para preparar unos tacos clásicos de pollo salteados con vegetales vamos a necesitar un pimiento verde, un pimiento rojo, una cebolla blanca, una cebolla morada, un tomate, 2 paltas, jugo de un limón, un chile jalapeño, 50 g de cilantro, aceite de oliva virgen extra, 2 pechugas de pollo, ají molido picante y unas 4 tortillas de harina.

1. Picar las cebollas, el tomate y las paltas en cubos. Los pimientos, en juliana y el chile, en rueditas.
2. Rociar la palta picada con el jugo de medio limón. Y después mezclar las cebollas, el tomate y la palta.
3. Picar el cilantro y sumar a la mezcla. Salpimentarla y rociar con aceite de oliva y jugo de limón.
4. Cortar las pechugas en cubos y saltear en una sartén caliente con aceite de oliva. Salpimentar y agregar el ají molido picante. Una vez doradas, agregar las tiritas de pimientos y seguir cocinando. ¡Y servir la preparación dentro de las tortillas!