vinetur

El ABC del Maridaje: Guía práctica para elegir el vino ideal para cada comida

sábado 20 de mayo de 2023

ESCRITO POR VILMA DELGADO



Elegir el vino perfecto para cada cena puede resultar una tarea desafiante. Frente a la multiplicidad de variedades, regiones y sabores, es natural sentirse abrumado al navegar por una extensa carta de vinos. Sin embargo, con una guía adecuada y entendiendo los fundamentos del maridaje, es posible descifrar este enigma y maximizar el disfrute de cada bocado y cada sorbo.

Conocimientos fundamentales para iniciarte en el maridaje de vinos

En más de una ocasión, es posible que te hayas encontrado frente a una larga lista de vinos en un restaurante, o buscando el acompañamiento vinícola perfecto para una cena especial en una tienda de vinos, sin saber por dónde empezar. Antes que nada, es crucial entender los principios básicos del vino, sus sabores y por qué cada maridaje funciona de manera específica.

Las reglas de oro del maridaje

Las reglas esenciales del maridaje de vinos se basan en cuatro componentes: acidez, azúcares, alcohol y taninos. Estos nos indican que:

- Los vinos **ácidos** pueden contrarrestar platos grasos y potenciar la sensación de salinidad en la comida.
- Los vinos con alto contenido **alcohólico** son excelentes acompañantes para platos fuertes como las carnes rojas.
- Los vinos **dulces** se complementan bien con los platos dulces (afinidad) pero también con los salados (contraste).
- Los vinos **tánicos** armonizan a la perfección con platos ricos en proteínas y grasas.

Nota que en ningún caso hemos mencionado el **color del vino**, solo su sabor por sus características más destacadas.

Los resultados del maridaje

La interacción entre **comida y vino** puede dar lugar a diversos resultados en la degustación:

- La comida puede **acentuar o atenuar** características particulares del vino.
- El vino puede **realzar** los sabores de la comida o, por el contrario, **ocultarlos**.
- Algunas combinaciones pueden dar lugar a sabores desagradables.

Por lo tanto, siempre se debe:

- Tomar en cuenta los **ingredientes y sabores** del plato al seleccionar el vino.
- Conocer las características del vino o sabores de los vinos mencionadas en el punto anterior (acidez, dulzor, alcohol y tanicidad) bien probando el vino antes de la comida, bien leyendo las contraetiquetas o catas que otras personas hayan realizado previamente del vino.



Seleccionar el vino perfecto para cada plato

Hemos revisado las reglas básicas del maridaje, pero ¿qué sucede cuando no conocemos las etiquetas y necesitamos escoger un vino de calidad a un precio razonable? Aquí te ofrecemos una guía práctica de los tipos de vino que mejor acompañan a cada tipo de comida.

Para **carnes rojas**, los vinos con cuerpo y con mayor grado alcohólico. Si la carne tiene mucha grasa necesitarás vinos con mucho tanino. Si las carnes tienen poca grasa, como **carnes blancas**, por ejemplo aves, o magros del cerdo, se recomiendan los vinos con menor cuerpo y cierto grado de acidez.

Si se trata de **pescados y mariscos**, la salinidad de los alimentos pide vinos con mayor acidez, pero si estos van en una elaboración grasa, como puede ser en guisos o salsas, puedes incorporar vinos con mayor cuerpo y algo de tanicidad. Lo mismo ocurre con los **moluscos**, su alto contenido en proteína piden menor acidez y mayor cuerpo, más si cabe si se incluyen en elaboraciones complejas.

Cuando se trata de **comida picante**, opta por vinos bajos en alcohol y con sabores afrutados, aunque también puedes optar por el contraste e ir directamente a un vino dulce. Para cenas vegetarianas, un vino tinto ligero como el Pinot Noir o un vino blanco seco como el Pinot Grigio es una excelente elección.

En cuanto a los **quesos**, los blandos y cremosos, con menor contenido de grasa y sal, se llevan muy bien con vinos con menor grado alcohólico y refrescante acidez, mientras que los quesos curados, con alto porcentaje de grasa, armonizan mejor con un vino más robusto y tánico. Ahora bien, los quesos curados también contienen altos contenidos de sal, por lo que la opción de vinos con cierto grado de acidez también es una buena opción.

Finalmente, para los **postres**, los vinos dulces son perfectos para acompañarlos, aunque también puedes optar por el contraste con vinos de mayor grado alcohólico como los generosos.

Como ya te habrás dado cuenta, no hemos mencionado tipos de elaboraciones, nombres de uvas ni colores, eso es decisión tuya. En cualquier caso, la elección del vino perfecto para cada comida es tanto una ciencia como un arte que requiere de exploración y experimentación. No te limites a las recomendaciones generales, sino que descubre tus propias preferencias. Recuerda que cada paladar es único y lo que funciona para algunos puede no ser igualmente satisfactorio para otros. Atrévete a probar diferentes combinaciones y a explorar diversas opciones. La magia del maridaje de vinos radica en encontrar esa combinación perfecta que te permita disfrutar al máximo de tu comida favorita y de una copa de vino.