vinetur

5 consejos para maridar vinos espumosos

Porque las burbujas tienen una personalidad tremenda que sobrepasa el momento del brindis y son las mejores aliadas para maridajes a puro sabor

jueves 25 de mayo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando hablamos de espumosos nos referimos siempre al universo de vinos con burbujas generadas de forma natural debido a la segunda fermentación. Dependiendo el método de elaboración esa segunda fermentación se puede llevar a cabo en botella

o en tanques de acero inoxidable lo que nos dará vinos con características y personalidades distintas para jugar en el momento del maridaje. Además del método de elaboración podemos clasificar a los espumosos según la cantidad de azúcar residual. Así en España el brut nature tendrá menos de 3 gramos, el extra brut de 0 a 6 gramos, el brut menos de 12 gramos, el extra seco de de 12 a 17 gramos, el seco de 17 a 32 gramos, el semiseco de 32 a 50 gramos y el dulce con más de 50 gramos de azúcar residual por litro.

Con pescados



Cuando tenemos ganas de disfrutar burbujas bien secas, como un brut nature, podemos elegir alguna preparación que tenga como protagonista algún pescado graso, ya que las burbujas son las aliadas perfectas para limpiarnos las papilas gustativas y así disfrutar más y mejor la alianza enogastronómica elegida.

Además, para que en el equilibrio de la armonización pescado y vino brillen, lo ideal es que el espumoso sea un blanc de blanc elaborado con alguna variedad como Chardonnay o Macabeo.

Para preparar **empanadas de mero** (se puede reemplazar por otro pescado como atún, sardina o salmón) vamos a necesitar 2 filetes grandes de mero, 2 cucharadas de harina, 1 cebolla, 1 ají rojo, 4 tomates, 4 huevos, 12 aceitunas verdes, 12 discos para empanadas, sal, pimienta, ají molido y ralladura de limón.

Paso a paso:

1. Cortar el pescado en pequeños pedacitos y condimentar con la sal, la pimienta y la ralladura de limón.
2. Pasar cada trozo de pescado por harina y luego condimentar nuevamente con sal y pimienta.
3. Cortar bien pequeña la cebolla y los tomates en cubos y luego condimentar todo con el ají, la sal, la pimienta y la ralladura de limón.
4. Poner en cada disco de empanada un trozo de pescado, un poco de cebolla y tomates y complementar con aceitunas y huevo duro picado. Luego cerrar.
5. Finalmente llevarlas al horno hasta que la masa esté dorada ¡y a disfrutar!

Con paella



Los espumosos rosados ¡piden a gritos paella! Sobre todo si están elaborados con Monastrell, una uva con mucha estructura que nos regalará un maridaje más que placentero y refrescante.

Si queremos hacer nuestra propia **paella de marisco** vamos a necesitar 1 morrón verde y 1 rojo, 2 tomates, 2 cebollas, 2 ajos, 200 grs. de arroz doble carolina, pimentón dulce, azafrán, 500 grs. de calamar, 200 grs. de mejillones, 400 grs. de langostinos, 200 grs. de almejas, 200 grs. de berberechos y 700 ml. de caldo de verduras.

Paso a paso:

¡Importante! Más allá que las proporciones dependen mucho del fuego de la cocción y del tamaño de la paella siempre debemos añadir tres veces de agua por la cantidad de arroz que vayamos a preparar.

1. Sofreír los langostinos y los calamares en aceite de oliva. Luego agregar la cebolla, el ajo, el pimiento y el tomate picado. Salar y cocinar a fuego lento durante unos 10 minutos.
2. Sumar el arroz de forma homogénea en la paella y agregar el azafrán. Cocinar por una media hora.
3. Tras unos 10 minutos de cocción sumar el pimentón dulce y en caso de ser necesario, añadir agua (siempre tibia para no cortar la cocción).
4. Agregar las almejas y cocinarlas unos 5 minutos para que se abran. Después sumar los mejillones y los berberechos. Y cocinar 10 minutos a fuego lento.
5. Por último sumar los langostinos y los calamares. Y dejar reposar unos 5 minutos antes de servir.

Achuras



Al tener un gran contenido graso es ideal que el espumoso elegido tenga gran cuerpo como para salir airoso en el maridaje. Por eso es ideal algún espumoso elaborado con el método tradicional o de segunda fermentación en botella. ¡Y cuanto más seco, mejor!

Para preparar unas 6 porciones de **mollejas al vino blanco** vamos a necesitar 3 mollejas, 1/2 kg. de cebollas de verdeo. ½ taza de vinagre blanco, aceite de oliva virgen extra, 1 copa de vino blanco, ¼ taza de crema de leche, nuez moscada, sal y

pimienta.

Paso a paso:

1. Para lavar bien las mollejas las vamos a poner durante unos 30 minutos en una cacerola cubiertas de agua fría y vinagre. Luego secarlas y cortarlas.
2. En una sartén a fuego fuerte poner el aceite de oliva para sellar las mollejitas de cada lado. Reservar.
3. Para aprovechar el fondo de cocción vamos a sumar más aceite de oliva para cocinar la cebolla de verdeo. Después sumar el vino blanco y las mollejas cortadas en tiritas.
4. Cocinar unos 5 minutos y sumar la crema de leche y por último condimentar con nuez moscada, sal y pimienta.

Ceviche



Desde la explosión de la gastronomía peruana a nivel mundial, las burbujas encontraron en el ceviche un plato que suele convocarlas para acompañarlas en todo momento. Dependiendo los ingredientes que tengamos en el ceviche será el espumoso que vayamos a descorchar, pero en general los blanc de noir a base de Pinot Noir suelen salir airosos y aplaudidos en este maridaje.

Para preparar **ceviche** para unas 6 porciones vamos a necesitar unos 2 kilos de pescado blanco (como corvina o dorado), 1 cebolla morada, 1 taza de jugo de limón, 1 ají amarillo, cilantro, sal, maíz cancha, lechuga, choclo, camote y aceite de oliva.

Paso a paso:

1. Una vez lavado, cortar el pescado en cubos y reservar en una fuente de vidrio.
2. Cubrir el pescado con agua fría más 1 cucharada de sal y llevar a la heladera.
3. Cortar la cebolla y frotarla con sal y después enjuagar con agua fría.
4. Enjuagar el pescado para eliminar el excedente de sal.
5. En la fuente de vidrio poner junto al pescado, la cebolla, algunas ramitas de cilantro y los ajíes. Sobre todos los ingredientes sumar el jugo de limón y salar. ¡Importante, si queremos que la sensación ácida sea más tenue se puede agregar algunos hielos a la mezcla!
6. Tapar y refrigerar durante unos 15 minutos o hasta que el pescado empiece a blanquearse.
7. Retirar el cilantro y los ajíes. Y rectificar la sal, si es necesario.
8. Servir con rodajas de camote, maíz cancha y granos de choclo sobre un colchón de lechuga.

Risotto



Un espumoso extra brut bien aromático, como los elaborados con Malvasía son siempre grandes aliados de platos como el **risotto de hongos a la parmesana**, una preparación super cremosa y deliciosa.

Para prepararlo vamos a necesitar unos 300 gr.s de arroz carnaroli, 200 grs. de hongos, 1 cebolla, 1 litro de caldo, 1 copa de vino blanco, queso parmesano, sal y pimienta.

Paso a paso:

1. Limpiar y cortar los hongos.
2. Picar la cebolla y sofreír, después sumar el vino blanco.
3. Una vez que el alcohol se haya evaporado, sumar los hongos e incorporar el arroz. Remover.
4. Agregar una cuarta parte del caldo precalentado. Y, mientras vamos removiendo todo con una cuchara de madera, vamos agregando el resto del caldo.
5. Tras unos 20 minutos el arroz estará listo. Recién ahí sumar unas tres cucharadas de queso parmesano. Esperamos que se funda con el calor y ¡servimos!