vinetur

5 consejos para maridar vinos en invierno

Cuando llegan las temperaturas más bajas del año, los maridajes de estación nos dicen que es el momento de disfrutar vinos con más cuerpo y estructura para acompañar preparaciones más cálidas y calóricas como guisos, sopas o estofados.

jueves 15 de junio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Con la llegada de las estaciones más frías del año, nuestros sentidos y paladares se inclinan hacia maridajes que nos brinden una experiencia culinaria reconfortante. Es el momento perfecto para buscar vinos con mayor cuerpo y estructura, capaces de complementar y realzar preparaciones más cálidas y calóricas como guisos, sopas o

estofados.

1. Carnes rojas a la parrilla o asadas

Si vamos a disfrutar algún plato protagonizado por alguna carne roja como la de cordero o vaca, sin lugar a dudas en nuestra copa tendremos que tener un un vino tinto. ¿Por qué los tintos suelen ser los más elegidos para acompañar este tipo de platos? Porque la presencia de taninos es fundamental para colaborar con la disolución de las grasas de la comida.

Ahora bien, si la carne está preparada a la parrilla o asada ya el tinto necesitará ser criado en roble para a su estructura natural sumar, por un lado, notas ahumadas y especiadas y también un mayor cuerpo en boca. Así, las recetas que implican largas horas de cocción son ideales para armonizar con tintos de sabores bien intensos.

2. Carnes rojas en guisos



Cuando llegan las bajas temperaturas, es el momento ideal para disfrutar de los guisos con carne roja y salsa de tomate. Y con ellos salen a la cancha los vinos tintos de cuerpo medio y aterciopelados. Así los sabores intensos que suelen tener los guisos o estofados que se sirven y disfrutan a altas temperaturas van a resultar más placenteros con vinos que puedan equilibrar sus sabores, texturas y temperaturas.

Por eso, algo fundamental para acompañar estas preparaciones cálidas, es servir los vinos a una temperatura sugerida de entre 16º y 18ºC.

3. Pescados y mariscos



¡Los pescados y mariscos no son solamente aptos para maridajes veraniegos! De hecho hay muchísimas preparaciones al horno, parrilla o cacerola en las que pueden y deben sumarse. Porque en pleno invierno qué mejor que disfrutar una pasta con gambas, una trucha asalmonada o unos mejillones a la pomarola. Y como muchas veces tenemos ganas de abrir un tinto fresco en verano, cuando llega el invierno podemos elegir algún

blanco de mayor graduación alcohólica, o elaborado con alguna variedad más estructurada (como Chardonnay, Viognier o incluso Verdejo) con un paso por madera o cuerpo más bien cremoso o untuoso que será ideal para este tipo de armonizaciones.

Eso sí, los blancos en invierno idealmente podemos beberlos a unos 9º/10ºC, un poquito más arriba que en pleno verano, sobre todo si tienen paso por madera y queremos acentuar las notas terciarias y la sensación de untuosidad en boca.

4. Platos picantes



Las recetas más picosas se lucen más y mejor con las bajas temperaturas ya que bocado a bocado nos suelen elevar nuestra temperatura corporal, ¡así que son un equilibrio natural y placentero cuando llega el invierno! Pero, estando en espacios calefaccionados muchas veces no sentimos el frío real que nos indican en las noticias, entonces muchas veces para equilibrar estos platos podemos pensar en vinos con marcada acidez y un toque de dulzor. Y para derribar el mito de que los rosados los podemos disfrutar solamente cuando hace calor, hay algunos rosados con maceraciones más largas, que darán vinos más estructurados que serán los mejores

aliados para armonizar este tipo de platos.

5. Postres



El momento del postre para muchos es sagrado y cuando hace frío mucho más. Ya que las preparaciones bien chocolatosas y cargadas de mucho azúcar suelen ser las más elegidas para proporcionarnos una sensación más potente y cálida. Pero claro que en el mundo de los maridajes siempre tenemos dos alternativas (cómo mínimo) para elegir cómo armonizar. Los que tengan ganas de subrayar esta sensación más cálida podrán elegir tintos con cuerpo y hasta vinos encabezados. Ahora bien los que prefieran buscar un equilibrio podrán ir por el camino de vinos más chispeantes y refrescantes como los espumosos. Y, por último, siempre los fans del team bien dulce podrán optar por vinos dulces naturales o cosechas tardías para subrayar esta sensación en el paladar.