vinetur

4 sugerencias para no hacer el cuñao en materia de vinos

Frases que no son verdad, o como mínimo, muy matizables

martes 19 de diciembre de 2023

ESCRITO POR XAVIER BASSA I VALLS



Ahora que ya tienes vocabulario para ir de enterao cuando vas por los sitios, es necesario tener presente algunas frases que no son verdad, o como mínimo, muy matizables.

El vino blanco es para el pescado

Falso.

Todos habéis oído esta frase alguna vez. A menudo es dicha por gente con una cultura gastronómica muy, humilde, por decirlo respetuosamente. Sin querer profundizar demasiado en el tema ni buscar maridajes por afinidad, por contraste, regionales, tradicionales, costumbristas, académicos o moleculares, la manera más sencilla de entender el binomio comida sería aplicar la regla de la potencia:

Plato contundente necesita un vino contundente.Plato delicado necesita un vino delicado.

De esta forma un elemento no se come al otro, se busca un equilibrio. Por ejemplo: una sardina a la brasa con ajo y perejil, es un plato potente tanto en gusto como a aroma, y un vino blanco se quedaría corto; en este caso un vino tinto joven a temperatura fresca (10-12ºC) sería una buena opción. Un marmitako puede acompañar bien a un vino tinto crianza. Y así encontraríamos algunos ejemplos.

El vino tinto es para la carne

Falso.

A veces podemos leer en alguna contra etiqueta de una botella de vino «ideal para pastas y carnes blancas». Imaginad una carne (blanca) de pollo; la misma carne la podemos hacer a la plancha con chorrito de aceite, a l'ast, a la brasa, con ajo y perejil, al horno con patatas, a la cazuela con setas, a la naranja, al curry...
Por tanto, tenemos la misma carne que en función de su preparación/salsa requerirá cada una de ellas de un vino diferente, tanto blancos aromáticos y blancos con madera, como tintos jóvenes y tintos potentes, y como espumosos jóvenes o largas reservas.

El vino rosado es para las pizzas y ensaladas.

Falso.

A menudo, el vino rosado ha sido percibido como un vino menor, un vino para la gastronomía sencilla. En nuestro país tenemos vinos rosados magníficos, rosados contundentes y rosados delicados; rosados jóvenes y rosados con envejecimiento. Del mismo modo tenemos multitud de pizzas distintas, desde ligeras para gente vegana desnutrida hasta pizzas contundentes para gente normal con hambre, y las podremos acompañar de blancos, rosados, tintos y espumosos.

Y para los tatuados, barbudos o que viven en el barrio de Gràcia de Barcelona, pués con cerveza.

En cuanto a las ensaladas, en una entrevista en instagram live, el sumiller **Xavier Ayala** hablaba de su libro **Cuaderno práctico de maridaje** (RBA Editores), y comentaba que las ensaladas se podían maridar con vinos naturales, ya que las puntas de volátil de estos vinos podían quedar bien.

Ayala es un cachondo.

El vino blanco frío y el vino tinto a temperatura ambiente «del tiempo».

Muchas veces hemos oído esto. En el caso del vino blanco podría ser correcto, pero sin pasarse (entre 8-12º), y en el caso del vino tinto, actualmente es una afirmación sin sentido.

La frase nos viene por la influencia francesa de tomar el vino chambré, es decir, a temperatura de la habitación. Pero, claro, esta costumbre era en el siglo XVII, cuando vivían en los Châteaux, con suelos de mármol, techos a cinco metros de altura y sin calefacción; es decir, eran casas muy frías durante todo el año, especialmente en invierno. Y sí que el vino se servía a temperatura de la habitación, 14-15 ºC.

En la actualidad, con las calefacciones de las que disponemos, un vino a temperatura de la habitación, estaría a 22ºC y eso, más que Chambré, sería caldé, pues se parecería a un caldo.

La temperatura ideal de consumo de un vino tinto, la situamos alrededor de los 15ºC, donde podremos apreciar toda su frescor y expresión aromática.

Luego hay quien dice lo de qué **el vino blanco es para el pescado y el vino tinto para las personas**. Es la clásica frase que dice el típico cuñao que se piensa, además, que hace gracia, y como todos sabemos, el cuñao no hace NUNCA gracia. Por tanto, en la medida de lo posible, aléjate siempre de este tipo de personas.
Por último, el vino es para disfrutarlo (¡sobre todo en compañía!) y si vosotros disfrutáis de unos calamares maridados de un vino tinto del Priorat, pues adelante.

Venga, a abrir botellas. Nuestros viñadores os lo agradecerán.

ANOTA:

Si tienes miedo de engordar este diciembre, recuerda tomar alcohol antes de cada comida.
Esto te quitará el miedo.