vinetur

Maridajes memorables: Guía para una cena perfecta

Combinar colores, aromas, sabores y música es la combinación ideal para que cada experiencia gastronómica sea vivida a puro placer

jueves 8 de febrero de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El arte del maridaje es crear la combinación perfecta entre platos y bebidas para potenciar los atributos que más disfrutamos de este ensamble. Por eso no hay una receta única e imbatible ya que a todos nos gustan cosas distintas. Pero no sólo eso, también todos percibimos y sentimos de forma particular por eso cuando hablamos de

cómo realzar platos con vino o cerveza tenemos que ir un poco más profundo en este proceso creativo y centrarnos también en la receta que queremos disfrutar.

Todo es muy sencillo ya que todos maridamos a diario sin que siquiera nos lo propongamos, ya que cada vez que nos sentamos a comer y beber estamos maridando. Pero si queremos ir un pasito más allá y potenciar la sensación de disfrute al comer y beber y, además, nos gusta cocinar, tendremos que considerar algunos elementos vitales para que esta experiencia sea perfecta para cada uno de nosotros.

Porque cuando nos disponemos a cocinar, más allá de definir la receta que queremos elaborar, es muy importante la elección de cada producto así como disponer de información que hoy es fundamental cuando invitamos a alguien a casa. Y ni hablar si esa invitación es una cita. Ya que todos en las citas, y más si son las primeras, queremos impresionar y dar lo mejor de nosotros. Así que imaginémonos que estamos planeando la velada perfecta, que dedicamos una tarde entera a cocinar y preparar el comedor para que todo luzca de revista, pero al final nos damos cuenta de que no sabíamos que nuestra fantástica preparación contenía un ingrediente que era un alérgeno incompatible con nuestra persona invitada. Así son las cosas, cuando tenemos ganas de cocinar muchas veces desconocemos este tipo de información, y ni hablar que a veces queremos parecer cocineros de televisión pero no disponemos del tiempo ni de las habilidades culinarias para semejante aventura. Porque digámoslo claro: la mayoría de las recetas que se comparten son muchas veces imposibles de llevar a cabo con los ingredientes que tenemos en la nevera o para buscarlos necesitamos emprender un safari culinario vaya uno a saber dónde. Entonces ¿cómo podemos hacer para que nuestra velada sea perfecta?

Lo primero que tenemos que hacer es preguntarnos al leer cada receta ¿me siento con las habilidades culinarias para hacerlo? Porque siempre es mejor presentar algo simple y bien hecho que un platazo que luzca y sepa fatal. Así que, una vez que definimos qué queremos hacer debemos centrarnos en la combinación de las recetas con el maridaje. ¿Vino o cerveza? O ¿por qué no? Cerveza y vino. Y ahí puede que nos sorprendamos aún más, porque sí, todos los platos podemos combinarlos con cualquiera de las dos bebidas. Ya que en el enorme universo de vinos y cervezas hay algunas más frescas y otras más estructuradas que nos darán un abanico enorme de aromas y sabores para

combinar con nuestros platos.

Ahora bien, si nuestra receta además de que sea real y sabrosa, queremos que tenga un ingrediente secreto tendremos que contemplar la necesidad de relajarnos y disfrutar durante el momento de cocinar. Y por qué no en vez de que la cita comience con toda la mesa montada de forma perfecta, que todo empiece copa en mano y con ganas de meter las manos en la masa. Ya que el arte de la cocina implica poner nuestras emociones y nuestra parte más sensible a flor de piel para que nuestros platos sean un espejo de nosotros.

Así que si hablamos de ese ingrediente infalible que nunca se ve pero que siempre se siente, sin lugar a dudas tendremos que hablar de la música que vamos a escuchar al cocinar y, tal vez, al disfrutar nuestro plato. Ya que la lista de música es tan importante como tener organizada nuestra lista de vinos para diseñar un maridaje único.

Buscando de qué forma realzar una receta para lograr una cita perfecta encontré un sitio en donde además de haber una cantidad enorme de recetas con información de tiempos de preparación, cocción, reposo y refrigeración, además comparten playlists de música para que cada receta tenga su propia banda sonora. Podréis encontrar una selección de música para cocinar con ritmos energéticos para picar y saltear, o melodías suaves para esos momentos de cocción lenta. Cada playlist está pensada para hacer que la experiencia de cocinar se convierta en un escenario no sólo de sabores sino también de sonidos.

Y no sólo eso, también cada receta tiene la información nutricional -calorías, carbohidratos y muchos otros datos por ración- para también planear en nuestra cita.

¿Qué más nos falta para que nuestro encuentro sea potenciado en colores, sabores y aromas? Siempre se recomienda preguntar a nuestra persona invitada sus preferencias y restricciones alimentarias y después solo queda embarcarnos en la aventura de disfrutar cada momento, pero no solo para aplaudir el resultado final, sino para saborear cada instante del camino.