vinetur

Cómo armar y maridar una tabla de quesos

El 27 de marzo es el día internacional del queso y ¡qué mejor que celebrar su día con una tabla de quesos acompañada de buenos vinos!

lunes 11 de marzo de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando tenemos ganas de armar en casa una tabla de quesos, ya sea para un cóctel, como plato principal o como cierre de una comida -bien al estilo francés- siempre se recomienda tener en cuenta estas reglas básicas:

CANTIDAD DE QUESOS

Idealmente se sugiere que en una tabla no haya demasiada variedad de quesos, de tres a cinco, ya que más cantidad solo confundirán los paladares de los invitados. Excepto que sean cheeselovers y ahí se pueden contemplar entre cinco y siete tipos de quesos distintos.

CÁLCULO DE CANTIDADES

Siempre tenemos que calcular entre 80 y 100 gramos por persona de la totalidad de quesos si se va a servir una tabla de quesos. Si la tabla también contempla fiambres y quesos, la cantidad se reducirá un poco y deberemos calcular entre unos 50 y 80 gramos por persona. Ahora bien, si la tabla de quesos es lo único que se servirá hay que calcular entre 100 y 150 gramos por persona de cada queso.

ELECCIÓN DE LOS QUESOS

El alma de una buena tabla de quesos contemplará variedades en el sabor, la textura y la apariencia. ¡El mundo del queso es super diverso y hay quesos para todos los gustos! Una selección interesante puede incluir algún queso suave y blanco como para empezar, uno de pasta semiblanda de sabor medio, uno azul, uno semi duro de sabor más intenso y uno de pasta dura. También se puede agregar en un recipiente aparte un queso fundido o queso crema que se puede disfrutar untado en con pan.

CORTAR LOS QUESOS

Lo ideal es cortar las diferentes variedades en distintas formas, así visualmente ayudaremos a los invitados a identificar los diversos estilos de quesos. Un consejo, siempre es mejor cortar el queso cuando está frío y servirlo a temperatura ambiente, aproximadamente cuando lleva unos 30 minutos fuera de frío, excepto los quesos azules.

UBICAR LOS QUESOS EN LA TABLA

Lo ideal es ordenar los quesos para comenzar siempre por los más suaves y dejando los más intensos para el final. Por eso, se debe tener en cuanta que los productos de sabor más suaves deben colocarse en la periferia de la tabla y los más fuertes en el centro, siempre agrupándolos por tipo, y dejando espacio suficiente para mostrar las diferencias entre ellos.

ACOMPAÑAR LOS QUESOS

Siempre es importante acompañar los quesos con panes, galletitas, grisines, tanto nuestros como saborizados. Eso sí, hay que tener en cuenta que no tengan sabores muy intensos ya que pueden tapar el sabor de los quesos. Por eso las frutas, tanto frescas como secas, siempre son muy buenas compañeras. Las frutas frescas son siempre aliadas para enjuagar o limpiar la boca y las frutas secas son ideales para sumar sabores a la tabla.

BONUS TRACK

La tabla no debe prepararse con mucha anticipación ya que los quesos se resecan y pierden humedad. Tampoco se deben sacar de la heladera mucho tiempo antes ya que idealmente deberían estar a temperatura ambiente. Lo óptimo es conservar los quesos en la heladera y sacarlos para cortarlos, mientras van tomando la temperatura adecuada. Sino se recomienda cortarlos, cubrirlos con film adherente y llevarlos nuevamente a la heladera.

Maridar los quesos



Al igual que el vino, el queso nace del resultado de una materia prima fermentada para generar algo totalmente distinto e infinitamente más complejo que la materia prima con la que se elabora. También como el vino, los quesos envejecen hasta que alcanzan su punto óptimo y después empieza la curva de declive. Por eso los quesos tienen un abanico amplio de estilos distintos que se potencian dependiendo del vino que los acompañe.

Como regla general los quesos ácidos, frescos o cremosos van muy bien con vinos blancos o espumantes secos, ácidos y/o frutales. Los quesos grasosos lucen mejor con tintos de buen cuerpo. Pero en el mundo sensorial todo es muy subjetivo por eso siempre lo mejor es probar distintas combinaciones, para elegir qué nos gusta más.

Último consejo, podemos maridar también por similitud (un queso intenso con un vino intenso, para exaltar sabores y aromas) o por contraste (un queso intenso con un vino joven, para equilibrar). Y los quesos azules maridan de forma única con vinos dulces.