vinetur

Las bebidas fermentadas precolombinas en el maridaje actual

Fermentados en busca de su maridaje

viernes 10 de octubre de 2025

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Chicha peruana elaborada con maíz morado

De un tiempo a esta parte estoy viendo como algunos restaurantes se hacen sus propios fermentados y los incluyen en el maridaje. Pero no tengo muy claro si es por convicción y tiene un sentido acorde al contenido del menú o es por que es mucho más rentable incluir una copa propia que externa. En cualquier caso, no me parecería mal, siempre que tenga sentido y funcione. Y no siempre es así. Hay maridajes de fermentados que no pegan ni con cola.

Y mira que hace tiempo que el tema de los fermentados está vinculado con los maridajes y os recuerdo algo de lo que ya os escribí que eran los vikingos que utilizaban la cerveza o la hidromiel dependiendo de lo que comiesen. Y hablando de vikingos... Ellos fueron los primeros visitantes (en teoría y que sepamos de momento, que ya hemos visto que ha pasado con Colón) de America.

Y es que las bebidas fermentadas, y hoy no vamos a incluir ni el vino ni la cerveza, son muy muy antiguas. ¿Qué me dices del Jiahiu? Sí. No me he equivocado, ni bajiu, ni huangjiu... Parece ser que es una de las primeras bebidas fermentadas según hallazgos químicos y arqueológicos. Pero, como que yo no estaba allí para verlo, aunque soy mayor, lo dejo entrecomillado.

Que me voy por las ramas. Los vikingos y America. ¿podrían haber llevado los fermentados para su primos los incas? Pues no se... Ni siquiera sé si se conocieron, lo cierto es que las civilizaciones precolombinas (no se cómo se diría en caso de que no ser Colón el descubridor ¿previkimbinas?) tenían bastantes bebidas fermentadas pero eran más que nada para uso ceremonial. Descuartizar, sacar el corazón mientras alguien seguía vivo, decapitación, evisceración, desmembramiento... lo normal, vamos.

Utilizaban los recursos de los que disponían: el maguey, el caco, el maíz, la fruta, los tubérculos...Así nacen bebidas como el Pulque hecho con maguey, la Chicha hecha con maíz, la Cavi con yuca, el Balché con la corteza del árbol del mismo nombre o el Tepache originariamente hecho con maíz y ahora con piña.

¿Y todo esto se puede maridar? Pues claro. Mira: un dia haces una barbacoa y en vez de poner hamburguesas y cervezas en el menú, pones un Pulque La Flor Pura con unas chuletillas de cordero o un cabritillo asado en plan Castilla y León. Acidez suave que nos limpia muy bien la boca de la grasa animal.

Una Chicha de... jo... pues aquí hay una guerra entre la de Colombia o la de Venezuela, o Perú, entre otros países que se apropian de la ascendencia de la Jora o maíz malteado aunque también tienen la morada. Bueno... vosotros sabréis. Una de jora va a ir muy bien con una patatas bravas o con calamares rebozados. Yo la he probado con ceviche y estaba muy rica, aunque es extraña para los europeos no acostumbrados a este tipo de bebidas. Pero, hay que decir que he preguntado a algunos conocidos latinos y no saben que es lo que es.

"Es que a mí me gusta el rollo asiático..." Bueno. Vale. Te preparas un chopsuey de verduritas y te preparas una un tazón de Balche con miel (tequila no, que hay una marca). Tengo que decir que esto no lo he probado, así que no tengo ni idea si funcionaría o no. Así que he tirado de Gemini y me ha dicho Su Santidad la IA, que funciona con el chocolate amargo, los quesos suaves, los postres cítricos, los tamales o los frutos secos.

Los maridajes con fermentados deben ser objeto de más pruebas de lo habitual, ya que, si para hace un maridaje convencional con vino, cerveza, destilados, hidromiel, kombucha o cualquier otra bebida más conocida, hacemos ensayo y error varias veces, con los fermentados precolombinos, aun más, ya que no tenemos en nuestra memoria sensitiva las percepciones organolépticas que podemos percibir al tomar estas bebidas.

Así que, amantes del maridaje y buscadores de la combinaciones imposibles, a ver si tenéis suerte y encontráis este tipo de bebidas y las probáis mientras disfrutáis de una buena cena. Por favor, usad el cuchillo solo para cortar los alimentos. Aunque pensándolo bien, no es un buen ejemplo tampoco.