

 club
BONVIVIR
BUEN VINO, BUENA VIDA

CURSO DE VINOS —6

ABC DEL MARIDAJE:
ARMONÍA ENTRE
VINOS Y COMIDAS



ABC del maridaje

Para que un vino sea inolvidable basta acompañarlo con un buen plato. No necesariamente elaborado por el mejor chef en el restaurante número uno del mundo, solo basta con elegir los productos e ingredientes indicados de acuerdo al vino. Dicha armonía entre alimentos y bebidas se llama maridaje.

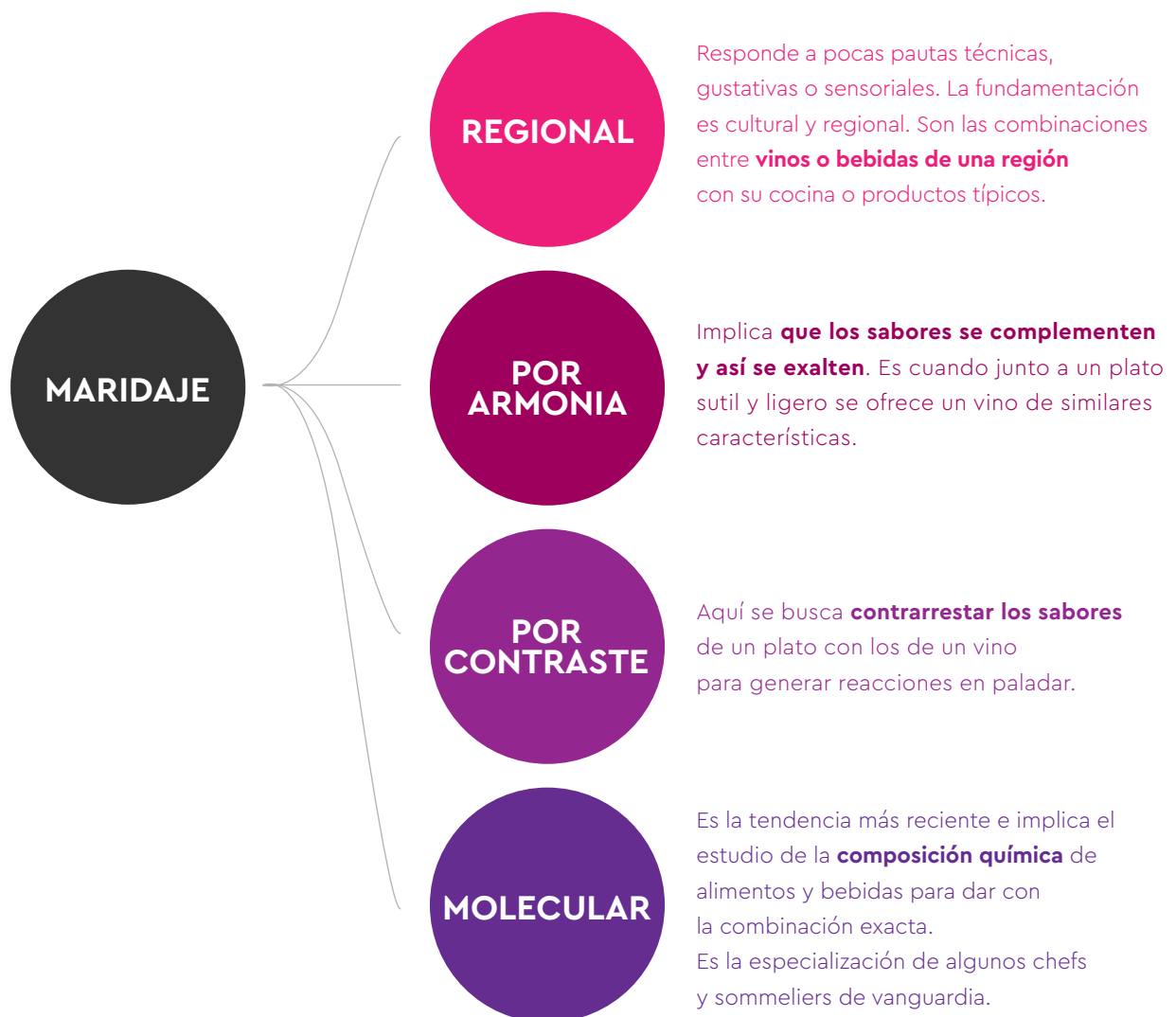
Lograr un maridaje exitoso demanda de ciertos principios básicos, recomendaciones y una regla de oro: no hay reglas. Es decir, un buen maridaje nace de la experiencia y el placer que produce. No se puede forzar a nadie a cumplir con una combinación si alguno de los productos sugeridos, plato o vino, no está dentro de sus preferencias. Por lo tanto es importante seguir algunos consejos y luego entregarse a al deleite de acuerdo a los gustos personales.

Además del color del vino, los factores más importantes para ser exitoso en esta materia son las texturas, los sabores y temperatura del vino como también los ingredientes, tipo de cocción y acompañamientos del plato. Aunque resulto difícil de creer cualquiera de estos factores puede optimizar o hacer fracasar la experiencia.

A continuación recorreremos el mundo de la armonía entre bocados y sorbos para que el próximo descorche sea una experiencia reveladora.

Tipos de maridajes

Históricamente la máxima "*blancos con pescado, tintos con carne*" era la definición de maridaje. Sin embargo, el tiempo dio lugar a diferentes estilos de vinos y nuevas posibilidades gastronómicas. Fue entonces que se hizo necesario clasificar de algún modo las posibilidades de armonizar vinos y platos.



Cómo se comportan los sabores

Interpretar el comportamiento de los sabores básicos —**dulce, salado, amargo y ácido**— presentes en el vino y el plato es la clave del éxito detrás de cualquier maridaje. Estos sabores bien pueden complementarse o contrastar y es por esto mismo que conviene interpretarlos.

ACIDEZ

En el vino está siempre presente pero queda comprobar que tan protagonista será en el plato elegido. De este modo se sabrá si conviene un vino muy fresco u otro menos vibrante. Su comportamiento se puede controlar con la temperatura. Por ejemplo, el frío modera su expresión. Lo bueno de este sabor es que además de aportar frescura en paladar siempre ayuda a realzar los demás sabores. Por ejemplo, interacciona positivamente con el sabor dulce ya que por contraste lo realza. Colabora al momento de contrarrestar la untuosidad de los productos grasos. Nunca la acidez de un vino debe superar a la del plato, de lo contrario la combinación puede dar lugar a una reacción incomoda en paladar.

DULCE

Aporta peso y volumen en paladar y por esto mismo produce sensación de saciedad. En el vino esta presente como alcohol o en el azúcar residual y siempre se relaciona de modo positivo con la acidez y los sabores salado así como también atenúa los amargos y la astringencia. Nunca el dulzor de un vino debe superar al del plato.

SALADO

Es un sabor gastronómico muy poco presente en los vinos. Sirve para potenciar la expresión del resto de los sabores y colabora al momento de realzar el dulce. No se complementa del mejor modo con las bebidas muy acidas e intensifica el margo de los taninos en el caso de los tintos.

AMARGO

Su presencia en el vino es generalmente responsabilidad de los taninos. Su comportamiento se puede controlar con la temperatura. Por ejemplo si el vino esta muy frío los taninos suelen comportarse de modo secante e invasivo. Se complementa de modo positivo con los sabores dulces y ayuda a amortiguar la untuosidad. Nunca es conveniente elegir un vino de taninos marcados si el plato presenta amargor, esta complementación suele resultar incomoda.

Cómo evaluar las texturas

Además de los sabores, la reacción del paladar a las diferentes texturas es un factor clave para el éxito o fracaso de un maridaje. La textura es un factor de calidad de cualquier alimento así como sus aromas y sabores. El trabajo para identificarlas es responsabilidad del epitelio gustativo, lengua, dientes y saliva. Hay que destacar que es el único atributo audible de un alimento.



Texturas del vino

Surgen de la interacción de los siguientes factores y estímulos y definen además de texturas el volumen de boca.

Alcohol

densidad y sensaciones trigeminales de calor (calidez)

Acidez

pungencia y frescura en paladar.

Azúcar

densidad/viscosidad y granulosidad

Taninos

astringencia (aspereza, amargor, rugosidad)

Gas carbónico

puede aligerar texturas untuosas y realzar acidez.

Texturas de los alimentos

Líquidas

viscosidad, densidad y fluidez.

Fibrosas

están presentes donde predominan fibras microscópicas (frutas, vegetales y animales) y suelen exaltar taninos y amargor.

Untuosas

depende de las sustancias grasas (aceite, manteca, etc...) y son ideales para armonizar los efectos de la acidez, el alcohol y la astringencia.

Crujientes

depende de la resisitencia del alimento a la masticacion (Crocancia), contrastan con la untuosidad y aportan equilibrio

Gelatinosas

viscosidad y resistencia (frutas y vegetales), inhiben papilas, es necesario removerlas con estímulos acidos.

Harinosas

depende de las granulosidad (cereales, vegetales, frutas, harinas, almidón), coloboran para disminuir el efecto de los taninos.

Secuencia de servicio de bebidas

Comenzar cualquier menú o degustación con bebidas y platos de sabor ligero e ir aumentando en intensidad de modo secuencial.

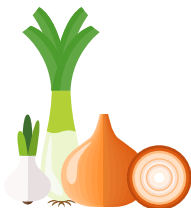
Los vinos más simples se sirven primero. Un vino muy complejo puede deslucirse con un plato sencillo así como también puede opacar el desempeño de vinos jóvenes.

La secuencia ideal para los vinos es espumosos, blancos jóvenes, blancos con crianza, rosados, tintos jóvenes, tintos con crianza y luego tintos añejos. Para finalizar vinos dulces, luego fortificados y por último destilados.



Relaciones peligrosas

Así como algunos alimentos pueden optimizar la experiencia con un vino otros atentan contra todas sus virtudes. Es por esto que siempre es bueno saber cuáles son los llamados "enemigos del vino".



Ajo y cebolla — Cruda, la cebolla aporta acidez y aroma sulfuroso, esto descarta cualquier posibilidad de disfrutar el sabor del vino. El ajo, por su parte, intensifica los taninos de los tintos y su aroma corrompe el de cualquier vino. Pero todo cambia si las cebollas o el ajo están cocidos. Cebollas caramelizadas, salteadas o blanqueadas transforman su sabor y textura. Con los ajos sucede igual, una buena opción es confitarlos.



Hojas verdes — Crudas suelen complicar cualquier maridaje. La presencia de clorofila y ácidos genera sensación metálica en boca e intensifica la acidez y taninos del vino. Es por esto que siempre se condimentan con vinagretas.



Alcauciles y espárragos — Ricos en cinarina, ácido capaz de anular la sensibilidad de las papilas gustativas, intensifican la acidez y taninos. Es conveniente cocinarlos y sumarles algún aderezo graso como salsas o aceite de oliva, quesos cremosos o jamón crudo.



Hinojo — Es un alimento con mucha personalidad e invasivo. Son los blancos los que mejor se pueden comportar, principalmente cepas voluminosas y envolventes.



Apio — Sus pencas pueden resultar agrias e intensificar los sabores amargos. Los taninos de los tintos son los principales damnificados.



Tomates — Por sus alto nivel de acidez complotan contra los tintos y demandan de vinos blancos frescos y ligeros. Una vez cocidos se logra convertir la acidez en dulzura.



Huevo — Sus yemas crudas generan untuosidad y sequedad si están cocidas. En el primer caso bloquean las papilas y en el segundo intensifican taninos.



Vinagre y cítricos — Estos productos intensifiquen la acidez y alteran la percepción del vino hasta imposibilitar el equilibrio del paladar. Es importante usarlos con prudencia y combinados con ingredientes grasos.