

TAL PARA CUAL: tips de maridajes clásicos

Por Ivette Yacoub Yaghi



Yo aprendí, yo enseñó:

Tal para cual:
tips de maridajes clásicos
y con referencias internacionales
por Ivette Yacoub

📅 23 noviembre 🕒 13:00 h

Puedes verlo en directo
en **tv.masterd.es**

MD | ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d

“Tal para cual” es una expresión que está en la música, en el cine, en la vida real, y, entonces, ¿No debería estar también en el mundo gastronómico?

La respuesta es simple, aunque el esnobismo quiera mostrarlo como algo complicado, claro que hay un tal para cual en la gastronomía y se trata del matrimonio, casamiento, emparejamiento, **armonía o maridaje** entre el vino y el plato (sí, ya lo sé, son muchos nombres, pero hay que estar preparado y es mejor saber de su existencia). Así como se espera que en un matrimonio las partes se integren y convivan, en la dupla vino-plato, también se espera lo mismo, por eso surgen ciertas preguntas previas al matrimonio, por ejemplo:

*¿Cuáles son las características del plato y el vino?
¿Cuál es su ingrediente principal, sus aromas, etc.?
¿Podría ser la “pareja ideal”?*

Sin embargo, en materia de armonías entre comida y vino no todo es tan determinante como se pensaba (carne con tintos, pescados con blancos, por ejemplo), y, cada principio, posee vertientes que pueden derivar, ciertamente, en un extravío que nos conduce a seleccionar según la región, la textura, el color, los aromas, la ocasión, el precio, etc.

Afortunadamente, existen premisas esenciales que pueden brindar una mano a la hora de entender cómo armonizar platos y vinos. Dichos criterios son una recopilación que ha ido surgiendo espontáneamente desde el siglo pasado y muchas de esas normas clásicas han sido el punto de inflexión para atreverse a nuevos cambios. Por ejemplo, algunos mitos como el del “Mapa Gustativo de la Lengua” ha sido aclarado y en el presente sabemos que las papilas no están diferenciadas para cada sabor y tampoco las regiones linguales están estrictamente limitadas (haremos un pequeño experimento para demostrarlo). También se entiende que las armonías surgen de los gustos aceptados culturalmente o regionalmente por la mayoría, pero hay excepciones.

En general, se aceptan dos grandes grupos de maridajes: Por complementariedad o sinergia (los cuales son más fáciles y seguros) y los de contraste (tienen más riesgo, pero suelen ser más memorables). Autores como Alain Senderens, François Benzi, Robert J. Harrington, Fiona Beckett, François Chartier y Karen MacNeil, entre otros, los refieren en sus obras literarias, ellos son parte del maridaje contemporáneo surgido a partir de 1970.

Ahora bien, de la revisión de todos esos autores me quedan claros los **siguientes principios** (ponerlos en práctica y estar más o menos de acuerdo ya es algo muy subjetivo):

1. Lo sencillo con lo sencillo, lo grandioso con lo grandioso, pero siempre deben complementarse sin que uno domine al otro. Si es un bocadillo de pan con queso no ameritará un vino gran reserva, pero si la preparación es el resultado de una gran receta (un ciervo en salsa de vino, asado de jabalí o un guiso de conejo) y es una ocasión especial, pues saca ese cabernet sauvignon o ese tempranillo reserva y emparéjalos.



2. Lo delicado con lo delicado y los sabores fuertes y marcados con un vino potente.

Vinos tintos de crianza van con carnes a la brasa, asados, guisos de carnes rojas, quesos curados, charcutería.

Vinos tintos reserva y gran reserva: Platos de caza y guisos más sutiles y elaborados. Atreverse a probarlos con chocolate de alta pureza de cacao o por ejemplo, un mole mexicano.

3. Preguntarse si quiero una armonía por contraste o de complemento es de gran ayuda.

Un chardonnay con una langosta en una salsa cremosa, sería un ejemplo de cómo establecer una buena concordancia con un sabor. Tanto la langosta como el chardonnay son opulentos, ricos y cremosos. Pero las armonías, asimismo, son deliciosas cuando se toma, exactamente, la dirección opuesta y se crea el contraste y la yuxtaposición. Esa langosta en una salsa cremosa también sería fascinante con un champán, que es elegante, fresco y chispeante gracias a las burbujas.

4. Elegir un vino flexible si hay diferentes platos y se quiere un solo vino.

Para obtener la máxima flexibilidad, opte por un cava, sauvignon blanc o un riesling seco, tienen una acidez muy clara. Los vinos con alta acidez dejan con ganas de tomar otro bocado de comida, y, tras ese bocado, desear otro sorbo de la bebida. Pero, en el caso de los tintos, son más flexibles cuando tienen buena acidez, como una garnacha joven, un Chianti italiano, un borgoña rojo, un pinot noir de Oregon, o cuando son muy afrutados y sin tanto tanino como un merlot chileno, ellos son la opción natural para una amplia gama de platos: desde comidas simples, como pollo a la parrilla, hasta preparaciones más complejas, como la pasta a la boloñesa.

5. La acidez del vino debe compensar o superar la del plato. Los platos con picante van bien con vinos ácidos.

Los alimentos picantes y muy sabrosos no abruman a vinos como el sauvignon blanc, vinho verde de Portugal y verdejo de España. También, platos de la cocina mexicana van bien con vinos rosados. Las comidas con sabores audaces y picantes van perfectamente con vinos similares: audaces, picantes, de gran sabor. Es por eso que los syrah suelen ser fenomenales cuando se trata de cocinas muy especiadas y con mucho picante. El Samke Harra libanés (pescado en crema de ajonjolí picante) es un plato que agradece la acidez de un vino debido a su cubierta cremosa, picante y densa.

6. Contrastes interesantes son: Sal/ácido y Sal/ dulce.

La sal en los alimentos crea un contraste con la acidez del vino. Por ejemplo, el salmón ahumado y el champán, o en el queso Parmigiano y el chianti. Los platos asiáticos que tienen salsa de soya a menudo se combinan bien con vinos de alto contenido ácido, como el riesling o el verdejo. Los vinos espumantes, como champán brut y el cava



ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

español tiene un cierto toque dulce. Esto los hace extra refrescantes si son servidos con comidas saladas.

Lo salado también logra un contraste increíblemente delicioso con lo dulce. Este es el principio detrás de esa gran costumbre europea de servir el queso Stilton (algo salado) con oporto (algo dulce). Casi todos los quesos azules, tipo Roquefort, Cabrales, Gamoneu o agradecen tintos fuertes y con cuerpo, blancos jóvenes y secos con buena estructura y grado alcohólico, incluso espumosos frescos y florales para limpiar la potencia de estos quesos. Aunque el perfecto equilibrio se consigue con vinos dulces oscuros y poderosos, como los PX, los Oportos, los monastrell mediterráneos o vino dulce argentino, elaborado a partir de variedades blancas como sauvignon blanc, chardonnay o torrontés.

7. Alimentos ricos en grasas y vinos estructurados.

Los platos más grasos maridan con vinos más tánicos, el tanino limpia las papilas, actúa sobre las proteínas del alimento. Un alimento con mucha grasa animal, mantequilla o crema, por lo general, pide un vino igualmente rico, intenso, estructurado y concentrado. Aquí es donde un vino tinto bien equilibrado con taninos, como un cabernet sauvignon o un buen merlot, hacen maravillas. La estructura del vino resiste a la de la carne. Al mismo tiempo, la riqueza de la carne y la grasa sirven para suavizar el impacto del tanino en los vinos.

Un potente cabernet sauvignon con un filete asado es difícil de superar. Este mismo principio se aplica cuando un vino de Burdeos (hecho principalmente de cabernet sauvignon y merlot) se sirve con cordero asado. Unir la riqueza con la riqueza es también el principio detrás de esta estupenda armonía: Sauternes y foie gras. Los Chardonnay de California, Chile, España o Australia, son perfectos para pescados como el salmón o cualquier tipo de fruto del mar en salsa, que sean untuosos.

Considerar la textura de los alimentos, ya que algunos entumescen las papilas y dificultan la percepción del vino, como el caso del huevo. El huevo cocido tiene un efecto tánico similar al cacao. En boca satura y anestesia las papilas gustativas, impidiendo la apreciación de sabores de forma correcta. Cuando el huevo está preparado de otras formas, o formando parte de otro plato, el efecto desaparece.

También, hay vinos y comidas que no pueden ir juntos ya que en su mezcla añaden un nuevo sabor desagradable. Robert J. Harrington fue uno de los primeros que consideró la dimensión táctil de los alimentos y sugirió combinar texturas similares, para ello una terrina y un moscatel dulce resultan un buen ejemplo.

9. El quinto sabor: UMAMI.

El quinto sabor es el responsable del sentido de lo delicioso en los alimentos. (El umami es un sabor sutil pero de regusto prolongado, difícil de describir). Los chefs utilizan cada vez más los alimentos ricos en umami, como el queso Parmigiano-Reggiano, la salsa de soya, las setas silvestres y la mayoría de las carnes rojas, para crear platos potencialmente sensacionales con los vinos. Cuando el vino y los alimentos se



armonizan bien, la adición de un componente umami a la comida, a menudo, funciona para incrementar la experiencia. Así, por ejemplo, sabemos que un asado y el cabernet sauvignon, malbec, tempranillo, por ejemplo, son una buena junta. Poner setas a la parrilla sobre el filete le brinda a la combinación general todavía más impacto.

10. Postres con vinos dulces, preferiblemente (siempre hay excepciones).

Si los postres son más dulces que el vino, resulta aburrido y nulo, resultando que la dulzura del postre puede eliminar el carácter del vino.

11. Las salsas y las guarniciones son el puente hacia el vino.

Si por ejemplo tenemos un pollo en salsa verde de albahaca y piñones, podremos perfectamente maridarlos con un sauvignon blanc, vermentino, verdejo o godello, ya que las notas anisadas de la salsa verde y del vino se complementan, esto lo explica perfectamente la llamada “sumillería molecular”.

12. Considerar que el amargor de ciertos vegetales y hojas verdes, puede realzar el amargor en el vino.

La alcachofa, escarola, espárrago, etc. logran su mejor compañía con un vino seco como el fino, pero recordemos que la guarnición o la forma de preparación puede transformar esta tradicional combinación. Por ejemplo, unas alcachofas gratinadas o rellenas danzarían muy bien al ritmo de un albariño o un tinto joven.

Finalmente, no existen verdades absolutas en este campo. Hay infinitas combinaciones de platos y vinos y un sinnúmero de paladares con distintas opiniones. Ni siquiera una misma persona puede hablar de su maridaje perfecto para un cierto plato. Hay consideraciones personales que van desde lo cultural, lo genético o lo emocional.

Intentar racionalizar un maridaje como si fuese una ley puede eliminar gran parte del placer que experimentamos al comer.

Simplemente hay que intentar que el vino y el plato creen una suma entre ellos, en donde $1+1>2$

