



## MARIDAJE: ARMONÍA DE VINOS Y PLATOS por Javier Gila

Conjuntar acidez, sabores, texturas y aromas es una de las actividades más apasionantes que lleva a cabo un Sumiller. La armonía entre vinos y platos se presenta como una auténtica aventura en la que un profesional puede aportar toda su sabiduría para ofrecer al cliente armonías clásicas, innovadores e incluso arriesgadas. Aunque la tendencia actual es ir superando algunas normas del pasado, cada plato sigue teniendo unas pautas que hacen de su degustación un momento muy especial, donde el Sumiller adquiere un papel fundamental. Pero como dice el refrán "Sobre gustos no hay nada escrito".

### APERITIVOS

Blancos secos, generosos, espumosos brut, tintos jóvenes.

### MARISCOS

Sabores yodados (finos, manzanillas, blancos jóvenes secos y frescos (con cierta acidez).

- La *langosta* en elaboraciones sencillas o con salsas a base de mantequilla (Chardonnay fermentado en barrica).
- Las *ostras* van muy bien con vinos espumosos secos, sin olvidar los excelentes blancos de Galicia.
- *Crustáceos, centollo* (de carne dulce), casa muy bien con Riesling, Gewürztraminer, Verdejos, blancos de Alella.
- Con el *pulpo* (cocinado a Feira), tintos jóvenes poco tánicos y con cierta acidez.

### PESCADOS

El pescado no requiere automáticamente un vino blanco.

- Para los pescados en fritura se prefieren vinos de Andalucía elaborados con la variedad palomino.
- Para el *lenguado* y el *rodaballo* en elaboraciones sencillas, recomiendo blancos frutales y aromáticos (Albariños, Sauvignon Blanc).
- Con salsas basándose en la mantequilla: Chardonnay, Verdejo, Viura, fermentados en barrica.
- Si los pescados van elaborados con limón o naranja, casan muy bien con Riesling o algún Muscat seco.
- El *salmón* al ser un pescado muy graso, el *bonito*, *atún*, *bacalao*, casan muy bien con vinos tintos jóvenes e incluso de maceración carbónica.
- La *merluza* en elaboraciones sencillas, Albariños, Godellos, Verdejos, etc.
- Los *salmonetes*, tintos jóvenes y algún rosado corpulento de Merlot.

- Los *ahumados* casan muy bien con Chardonnay fermentado en barrica, al igual que un buen rosado y tinto joven.
- El pulpo es muy versátil y puede casar perfectamente con un Rias Baixas o Ribeiro y porque no con un tinto joven de mencia si el pulpo fuera a feira.

## ENSALADAS Y VERDURAS

En el caso de las ensaladas se debe considerar que el principal enemigo del vino es el vinagre. De igual forma las salsas picantes, los berros, espárragos, alcachofas, huevos, afectan y deforman el sabor del vino (sabores metálicos y amargos).

Por lo tanto si tenemos una ensalada con las características anteriores o con una cantidad elevada de vinagre, lo mejor es optar por el agua o porque no, una Manzanilla o un Fino del marco de Jerez.

## SOPAS Y CONSOMES

En este apartado debemos considerar el ingrediente que dé sabor o aromatice la sopa. En muchos casos cuando la sopa o consomé contiene un determinado vino es aconsejable acompañarlo de éste.

## ARROCES Y PASTA

También van a depender de los ingredientes que guarnezcan al arroz o la pasta. Habitualmente cuando aparecen verduras, salsas de tomate y plantas aromáticas la tendencia es hacia los rosados o tintos ligeros en el caso de las pastas.

Los arroces o pastas marineros precisan de blancos ligeros aromáticos y frutales ( macabeo, sauvignon blanc), tenemos un amplio abanico para escoger. Si tomamos pasta fresca al huevo y la servimos con una salsa cremosa (nata y queso parmesano) también no decantaríamos por un blanco joven refrescante y con cierto cuerpo, además que actúa limpiando grasas y estos platos se engrandecen (ej.: Chardonnay). En el caso de las paellas mixtas podemos jugar desde los blancos estructurados hasta los tintos de media crianza.

## JAMON, EMBUTIDOS Y PATES

- El *jamón ibérico* se podrá acompañar con Fino o Manzanilla o bien con tintos de crianza poco corpóreos (Riojas).
- La mayoría de los embutidos casan bien con tintos de crianza.
- Las morcillas con sabores dulces se casan muy bien con tintos de tanino suave como el Merlot.
- Los vinos ligeros con cierta crianza de Tempranillo o Cencibel acompañan bien a los embutidos más curados (lomos, morcones, cecinas, etc.)
- Los patés de carne y caza se alían con los tintos estructurados.

- El Foie gras se adapta a los sabores vinos licores, Sauternes, vendimias tardías y porque no con nuestro maravilloso Amontillado de Andalucía Occidental.

## AVES

- Con el *pollo* y *pavo* cuando están asados, el estilo del vino nos lo va a marcar la guarnición, si ésta es simple optaremos por un tinto ligero y pulido, si es más rotunda y aparecen setas y salsa de trufas o distintos rellenos nos decantaremos por un vino más estructurado y carnoso. Finalmente si el pollo lo adereza con el zumo de limón y hierbas aromáticas por ejemplo, tomillo nos iríamos a un blanco. Un Chardonnay, por sus aromas cítricos, escogeríamos un Chardonnay joven y no fermentado en barrica porque buscamos frescura y adecuada acidez.
- El *pato* necesita la presencia de blancos cuerpo y frescos, capaces de contrarrestar el sabor graso, desde un Rueda a un Riesling.
- Con salsas agrídulces, ciruelas, etc. podemos optar por los vinos rancios o algún tinto de Monastrell.
- El *magret de pato* con salsas de frutos rojos iría muy bien con Pinot Noir, Merlot.
- Con la caza de pluma, *perdiz*, *pichón*, etc. Precisan de tintos no excesivamente potentes, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, etc.

## CARNES BLANCAS

- En el caso de la *ternera asada* podemos ir desde vinos blancos potentes como el Chardonnay pasando por la fermentación en barrica a tintos jóvenes ligeros o bien tintos de crianza con un tanino muy pulido.
- Las *salsas a base de nata* nos acercan a blancos corpóreos y secos que aporten acidez.
- Cuando van acompañados de *salsas oscuras*, precisan de tintos suaves pero intensos.
- Con *salsas basadas en el tomate*, rosados y tintos de alto grado de Garnacha o Monastrell.
- El *cerdo* necesita de cierta acidez, podemos optar como los Viura riojanos o el Riesling o bien tintos jóvenes como los Mencia de Galicia.

## CARNES ROJAS Y CAZA DE PELO

- Con los *estofados de carne* van bien los tintos de Garnacha, Cariñena o Monastrell.
- En elaboraciones más simples a la *parrilla o asadas*, van bien los vinos más ligeros con cierta crianza.
- Cuando van acompañados con *salsas de jugo de carne y setas* lo ideal son los tintos de Cabernet Sauvignon.
- Estos últimos o un Tempranillo pueden acompañar el *cordero asado*.
- La *caza mayor*, el *jabalí*, el *corzo*, *venado*, precisan de tintos de crianza con cuerpo.
- Con el *conejo* y la *liebre* recomiendo tintos mediterráneos.

## QUESOS

La pretensión de la armonía vino-queso es la de conseguir que ambos elementos combinen bien, que se logre, entre los dos un equilibrio de sabores que sean armónicos. Esta combinación normalmente, no es justa ya que existen muchísimos vinos y variadísimos quesos y no todos van bien con todo.

Al igual que existen una serie de armonías afortunadas como el caviar-vodka o el foie-gras-sauternes, el vino es el acompañamiento ideal del queso y tiene una historia de siglos. Las bases en las que se fundamenta una buena armonía de este último tipo son varias. La primera armonía de la cual podemos hablar es la de la combinación regional. Esta primera regla de fidelidad básica está cimentada en el hecho de que todo terruño de pastos tiene cerca tierras de viñas, salvo alguna excepción (La Mancha con quesos y vinos, Castilla y León con vinos de Rueda, Toro, Bierzo, Ribera del Duero, etc. con quesos castellanos, Canarias, Rioja, Galicia, Navarra, etc.

En las tierras en las que esta regla no se cumple de pasto-viñas, se suelen producir otras bebidas como la sidra en Normandía, Bretaña, Islas Británicas, Asturias, Euskadi o Cantabria.

Holanda (queso Edam o Gouda con cerveza) en Noruega el Gjstost, con akuavit.

En las armonías de vino y queso depende de la materia prima con la que está elaborado el queso: si es de leche de vaca, cabra, oveja, de mezclas, de búfala, etc. del sistema de elaboración específico para cada tipo de leche (coagulación láctica, pasta prensada no cocida, corteza lavada, enmohecido interno y además, depende de la maduración (edad) que tenga.

En el caso del vino, es preciso detallar la variedad con la que está elaborado, lo que da lugar a diferentes tipos de vino y a diversas formas de elaboración (jóvenes, vinos de guarda, vinos naturalmente dulces, vinos dulces naturales, generosos, etc.)

- Los *quesos azules* se asocian con tintos robustos y estructurados y no demasiados tánicos, también con los vinos de licor (Sauternes, Vendimias tardías, PX, Oportos, Banyuls, Maury, etc.)
- Los *quesos de cabra* con los vinos blancos secos y afrutados.
- Los *quesos de pasta blanda y corteza enmohecida* se pueden acompañar desde blancos estructurados con cierta acidez a tintos jóvenes ligeros y frescos.
- Los *quesos de pasta prensadas* con tintos de crianza ligeros.
- Los de *pasta cocida* acompañan a los vinos blancos muy aromáticos y suaves o bien a tintos ligeros y poco ácidos.

## LOS POSTRES

- Inicialmente se debe considerar que el azúcar del postre y el del vino estén a la misma altura.
- Otro factor a tener en cuenta es la calidez o frescura de la elaboración, bien por su elaboración (helados o semi-fríos) o por la característica de los ingredientes (acidez de las frutas), en este sentido intentaremos contrastar frescura del plato con calidez del vino.
- La textura de postres en los que aparecen masas hojaldradas y crujientes precisan de no excesiva carnosidad y cierta frescura.
- Se debe pensar también en la prolongación de sabores afines entre fruta y vino (Oportos y frutas rojas, Pedro Ximénez, Olorosos con frutos secos, nueces y orejones, Moscateles y vinos de Podredumbre Noble con las macedonias, miel y naranjas, Riesling de vendimias tardías con postres elaborados con limón, mousse, sorbetes, etc.