

Encuentro de sabores

Por: Sommelier Marianna Ramírez Ortega

Como se dice típicamente en la Provenza, "Un día sin vino es un día sin sol", y ¿qué sería de un buen platillo sin el vino ideal, o viceversa?



El interés en beber vino se ha incrementado sobre todo en países pertenecientes al nuevo mundo y las personas lo han hecho parte de su vida social así como de sus experiencias, es una bebida cultural, de culto y que en la actualidad cuenta con una oferta bastante extensa y variada, y que además de todo, es asequible para más personas, (Dominé, 2005) Actualmente, con factores tales como la facilidad de transportes y el crecimiento de medios de comunicación, diferentes vinos de cortes muy variados, pueden degustarse prácticamente en cualquier parte del mundo, lo cual provoca una satisfacción de una extensa gama de gustos, y sobre todo, la experimentación de maridajes y sinergias entre el vino y los alimentos.

¿Pero, en qué consiste un maridaje, y cómo lograr el maridaje ideal?, de acuerdo a la Real Academia de la Lengua española, el maridaje se define como una unión, analogía o conformidad, entre dos partes que se enlazan o corresponden entre sí (2001).



Como acertadamente OZ Clarcke expresa, un maridaje no es únicamente el combinar el sabor del vino con la comida, (2003) un maridaje va mas allá, es toda una sincronía, una integración de sabores, aromas, colores, texturas y elementos muy peculiares y que provocan una magia y una combinación que al experimentarlo, resalta tanto las cualidades del vino como de los alimentos de tal modo que ambos se distinguen al mismo nivel. Es posible realizar dos tipos de maridaje, uno es el de seguimiento, en el que se busca una afinidad del plato con el vino y otro que es el de contraste.

Sin embargo, para crear una armonización excepcional se debe experimentar, tomándose en cuenta distintos principios como los que serán propuestos a continuación.

Entre las sugerencias más sobresalientes, cabe mencionar que al maridar un pescado o un marisco, no sea con vinos tintos demasiado tánicos ya que les provoca un gusto metálico, lo cual no es agradable al paladar, como tampoco lo es el tomar un vino blanco con platos de sabores demasiado fuertes o caza que opacan totalmente las cualidades del vino.



Una guía para maridar un platillo sencillo puede realizarse por el color, aunque no se debe uno dejar llevar por el mito de que SIEMPRE deben acompañarse las carnes con vinos tintos y el pescado con vino blanco, porque mucho dependerá de cómo están preparados. Otros parámetros a seguir son el grado alcohólico y la intensidad aromática de un vino; por lo general, es una buena alternativa combinar vinos sutiles con alimentos delicados - vinos ligeros con platillos ligeros- y vinos poderosos con alimentos igualmente potentes - platillos muy estructurados con vinos complejos-.

En cuanto a los aromas, existe la posibilidad de contrastarlos o de seguir en completa armonía entre ambos elementos.

Por otra parte, es necesario, tomar muy en cuenta los sabores, los seres humanos percibimos cuatro diferentes, el dulce, amargo, salado y ácido, y éstos deben interactuar en el maridaje estando conscientes de que lo salado refuerza lo amargo, lo amargo disminuye lo ácido, y lo amargo, lo salado y lo ácido son atenuados por lo dulce. Y pues bueno, ya que se ha tocado el tema de la acidez, los vinos que la tienen muy elevada, pueden ser maridados con platillos grasos para contrarrestarla.

Ahora, cuando se tiene una degustación con maridaje, a veces la pregunta es en qué orden deben colocarse los vinos, es bastante sencillo, los vinos blancos siempre van antes que los tintos, los más jóvenes anteceden a los de mayor edad, los vinos ligeros deben ser servidos antes de los más robustos, y los vinos secos antes de los dulces, todo ello para ir aumentando en intensidades, complejidad y texturas que provocan un placer ascendente.



No hay que olvidar que el vino debe maridarse tomando en cuenta el sabor más intenso que presente el platillo, que en muchas ocasiones, es agradable que los aromas del vino coincidan con los aromas del platillo, y que un plato cocinado con una reducción de un vino similar al del maridaje, es una opción que pocas veces falla. Por otro lado, tenga cuidado con las alcachofas, el chocolate, los espárragos y espinacas, los huevos, el picante y las vinagretas, no son los mejores amigos del vino, sin embargo, tampoco están completamente divorciados, todo depende de cómo sean manejados y la proporción que tengan en un platillo, no se atreva, siempre hay un maridaje para cada platillo.

En el vino y la comida, como en el amor en pareja, debe haber siempre una compatibilidad, debe haber una expresión mutua, pero sobre todo, debe experimentarse, no tenga miedo, atrevase a hacer su propia armonización y experimentar la magia que cada vino expresa al reencontrarse con su platillo ideal.

Referencias Bibliográficas

Clarcke, O. (2003). Enciclopedia del Vino. Barcelona: Blume.

Real Academia de la Lengua Española (2001). Maridaje. En diccionario de la lengua española. Recuperado el 06 de marzo de 2009 de <http://www.rae.es/>