

A close-up photograph of a chef's hands holding a dark slate platter. On the platter are several slices of medium-rare steak, a small garnish of yellow potatoes, and a glass of red wine. The chef's hands are visible, one holding the platter and the other holding a fork. The background is dark, and the lighting is focused on the food and the hands.

MARIDAJE

Chef Daniel Fernandez P.

Definición:

Unión íntima o armoniosa de dos cosas entre sí.

El maridaje es el arte de combinar alimentos y bebidas para lograr un efecto artístico y placentero.



La definición de maridaje dentro del mundo del vino y la gastronomía corresponde, como su nombre indica, con el **proceso de casar un alimento con un tipo de vino determinado.**

¿Con qué objetivo? Dar lugar a sabores incomparables para disfrutar comiendo. Ciertos sabores y texturas, pueden llegar a provocar combinaciones fantásticas al mezclarse con vinos.



¿Contra gustos no hay nada escrito?

Apenas unas normas mas o menos estándar en la relación de los vinos de una comida.

Estas normas se basan en el equilibrio: cada persona tiene su propia percepción de vino, y por tanto su gusto debe prevalecer al escoger el vino adecuado.

Debemos sentirnos cómodos.

Disfrutar de los vinos es un placer, maridar los vinos con la comida perfecta es la sublimación de los sentidos.

En este tema daremos referencias de maridajes. Son las bases que utilizan los sumilleres para recomendar un vino adecuado al plato de su elección.

¿Sirve cualquier comida para practicar el maridaje?

Si. No existe un único plato predilecto para el maridaje, al contrario, puede darse con todo tipo de comidas. Hay quién dice que la perfecta combinación que puede haber entre un plato y su vino, diferencia las recetas más corrientes de las auténticas obras de arte culinario.

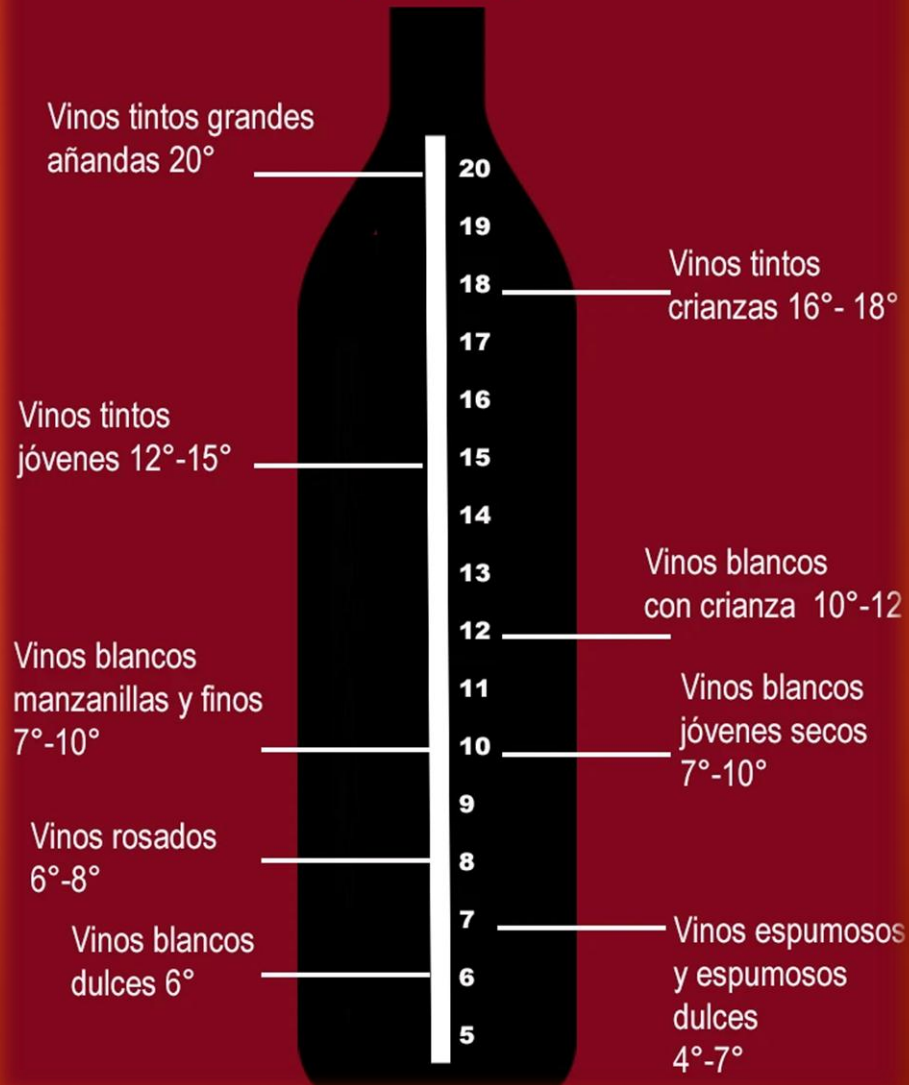


Consejos para maridar

El servicio:

Temperatura:

Temperatura ideal para servir un vino



Tipos de maridaje

MARIDAJE POR SIMILITUD:

El maridaje más tradicional es el que busca la armonía por similitud.

Consiste en combinar sabores, sensaciones y aromas similares, buscando la armonía para realzar las cualidades comunes de los elementos combinados.

De ese modo, en la conjunción de bocado y trago, los sabores ya existentes se verán resaltados.

Es decir, si en mi plato destaca el sabor de especies, el vino que mejor combinará con él es aquel que tenga matices similares...

MARIDAJE POR CONTRASTE:

Sin embargo, el placer de los sentidos también puede despertarse a partir de opuestos complementarios.

El maridaje por contraste consiste en la unión de dos elementos con características muy distintas, casi opuestas, que se complementan a la perfección.

Este tipo de maridaje permite arriesgar muchísimo más y permite también lograr efectos mucho más sorprendentes.

Se puede apostar por enfrentar los sabores para dar lugar a uno completamente nuevo o se puede jugar a resaltar uno al combinarlo con su opuesto.

“Combinar vino y comida es un arte, y como todo arte, es libre”

Miro Popic

MARIDAJE REGIONAL:

Normalmente los vinos de una región armonizan con su gastronomía, es decir, tienen en cuenta las características de esta para su elaboración, mejor dicho, **¿Qué combina mejor con la comida propia de una región que el vino que se produce en este mismo lugar?** Veamos estos ejemplos:

La pizza va con vino italiano.

La paella casa perfecto con la sangría, trago de origen español.

En el caso de los países donde no se produce esta bebida se experimenta el maridaje con platos típicos.

MARIDAJE TRADICIONAL:

Este tipo de maridaje tiene ciertas **reglas básicas** que vienen de la cocina francesa.

El vino blanco acompaña al pescado y mariscos.

Los vinos rosados acompaña a aves y carnes blancas

Los vinos dulces casan perfecto con los postres.

Los vinos tintos con las carnes rojas.

El champagne va con las ostras y el caviar.

ALGUNOS MARIDAJES

La relación entre vino y comida no puede ser estudiada por una ciencia exacta.

Listado genérico

Aperitivo = Blancos ligeros, espumosos tintos ligeros

Marisco = Vinos blancos ligeros frescos

Pescado poco condimentado = Blancos ligeros

Pescado en salsa = Blancos con cuerpo

Charcutería = Rosados, Blancos

Ahumados = Blancos fermentados o criados en bota.

Consomé = Vinos generosos

Sopa de pescado = Blancos ligeros

Cremas espesas = Blancos Aromáticos

Cremas de pollo = Blancos Ácidos

Caviar = espumosos Brut o nature

Cremas espesas = Blancos Aromáticos

Cremas de pollo = Blancos Acidos

Caviar = espumosos Brut o nature

Arroces con carne = Tintos aromáticos , blancos con barrica y rosados

Caracoles = Blancos, rosados y tintos jovenes

Carnes estofadas = Tintos reservas

Pastas con salsas de pescado = Blancos

Pastas con salsas de carne = Tintos

Caza de pluma = Tintos aromáticos

Caza de pelo = Tintos reservas

Quesos frescos y suaves = Blancos ligeros

Quesos picantes = Vinos dulces

Quesos Grasos = Tintos con mucho grado alcohólico

Quesos Azules = Tintos reserva

Chocolate = Vinos dulces

