

## APRENDE SOBRE MARIDAJE DE VINOS

---

 Concha y Toro

 marzo 22, 2024



Sugerir que el vino blanco se ajusta mejor al pescado y el vino tinto a la carne es simplificar las oportunidades que los vinos ofrecen. Aunque hay verdad en ambas afirmaciones, las **posibilidades de maridaje de vinos son tan amplias como los comensales e ingredientes**. En este artículo, veremos algunos consejos y sugerencias para **lograr maridajes excepcionales**, recordando que casi cualquier combinación puede ser acertada en circunstancias adecuadas.

Cuando buscamos armonizar platos con vinos, podemos **optar por resaltar sus mejores afinidades (ya sea en sabor, apariencia, temperatura, cuerpo, entre otros)** o elegir la vía

opuesta. Por ejemplo, podemos maridar un vino dulce con el postre para encontrar similitudes o apostar por el contraste.

## ASPECTOS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA EN EL MARIDAJE DE VINOS

A la hora de conectar platos con vinos podemos buscar que estos conecten lo mejor posible o hacer exactamente lo contrario, optando por un contraste.

Una excelente combinación entre comida y vino logra un **equilibrio entre los elementos de un plato y las características de un vino**. Aunque la armonización de comida y vino puede parecer compleja, los principios fundamentales son sencillos de comprender.

- **Equilibrio en el maridaje de vinos:** En términos generales, se podría argumentar que los vinos blancos son más "ligeros" en comparación con los tintos, y estos últimos tienden a ser más "robustos" a medida que envejecen. Un vino joven tiende a ser más liviano que un reserva. Lo mismo sucede con la comida: una ensalada no se siente igual en el estómago que un plato de pasta o un trozo de carne. Teniendo esto en cuenta, uno de los principios clave en el maridaje es buscar un equilibrio de peso entre el plato y el vino que lo acompaña.
- **Orden de los platos:** Similar a no elegir un queso fuerte antes que uno suave o un plato muy picante antes que una ensalada, tampoco es aconsejable iniciar una comida con un vino de gran cuerpo para luego pasar a uno más ligero. Esta secuencia podría hacer que los platos y vinos que siguen al primero parezcan carentes de sabor. Por esta razón, es recomendable mantener un orden en el menú, comenzando con opciones suaves y reservando los vinos más robustos para el final.
- **Importancia de la preparación de los platos:** Otra norma esencial al preparar un maridaje exitoso implica considerar el método de cocción del plato que planeamos armonizar. La diferencia entre disfrutar de un pollo guisado con especias y degustar una ensalada con tiras de pollo empanado es significativa. Por tanto, más allá de los ingredientes específicos, es crucial contemplar la receta en su conjunto.
- **Los platos típicos y los orígenes:** Una norma adicional que facilitará una combinación perfecta es considerar las particularidades del vino de la región al enfrentarnos a platos

típicos de ese lugar. ¿Existe una armonización más sencilla y efectiva que unir patatas a la riojana con un tinto joven de la misma procedencia?

## TIPOS DE MARIDAJE

### Maridaje por acuerdo

Este tipo de maridaje ocurre cuando el **vino y el plato comparten características similares**, creando una armonía por similitud. Ejemplos clásicos incluyen la combinación de asado con Malbec, salmón rosado con Pinot Noir, ensalada de mariscos con Chardonnay sin madera y solomillo de cerdo con Merlot.

### Maridaje por contraposición

En este caso, **las características del vino y la comida son opuestas**, generando una complementariedad por diferenciación. Ejemplos icónicos incluyen la combinación de queso azul con vino dulce, cocina asiática con Torrontés y platos picantes con vinos blancos ligeros.

## TIPOS VINO Y SUS MARIDAJES APROPIADOS

Maridar vinos adecuadamente con comida es una habilidad que resalta las características y sabores de ambas experiencias culinarias. Aquí te presentamos algunos tipos de vinos y sus maridajes más apropiados:

### Maridaje vino blanco

Los vinos blancos forman una excelente pareja con aperitivos ligeros, ensaladas, arroces, pastas, carnes blancas y pescados. Sin embargo, es crucial **considerar la acidez y dulzura específicas de los vinos blancos**. Por ejemplo, los pescados blancos como la merluza y el bacalao armonizan con blancos secos, mientras que los pescados azules como la anchoa y el atún combinan mejor con blancos más maduros o tintos jóvenes. El marisco suele casar a la perfección con blancos afrutados.



En el caso de carnes blancas como pollo, conejo o pavo, la forma de preparación es clave. Los guisos, salsas y especias combinan mejor con blancos más estructurados, mientras que la cocina a la plancha favorece los blancos secos. Los blancos semidulces o dulces ofrecen nuevas opciones con quesos, frutas e incluso platos muy picantes como la cocina asiática o mexicana, ya que su dulzura contrarresta el picante. Por supuesto, **los blancos dulces son ideales para acompañar postres**, aunque algunos prefieren contrastes.

### Maridaje vino rosado

Los vinos rosados **destacan por maridar muy bien con aperitivos, tapas diversas, ensaladas, verduras, arroces, risottos, pastas, carnes blancas, guisos y pescados suaves**. Se puede disfrutar también, acompañándolos con con sushi o con pan, aceite y queso.

### Maridaje vino tinto

Para aprovechar al máximo las cualidades de los vinos tintos, es esencial considerar especialmente su edad, ya que el cuerpo de un vino joven difiere notablemente del de un crianza o reserva. Para clarificar las principales diferencias entre estos, es importante mencionar que un vino cosecha se consume dentro del primer año, mientras que los crianzas tienen un envejecimiento mínimo de 24 meses, en contraste con los 36 meses del reserva.

Evidentemente, este periodo de maduración en barrica y botella confiere a los vinos sabores y matices distintos a los de un vino joven, brindando diversas posibilidades de maridaje. Es crucial tener en cuenta que **los vinos tintos con alto contenido alcohólico pueden anular los sabores de comidas ligeras**, por lo que se deben combinar con platos más sustanciosos.



Los vinos tintos armonizan bien con tapas variadas, carnes, guisos, legumbres y platos típicos del país, aunque se pueden realizar combinaciones más precisas según su edad. Un vino joven se complementa perfectamente con **embutidos ligeros, fiambres, quesos semicurados, platos de pasta, carnes blancas a la plancha o a la parrilla**, así como con pescados azules poco elaborados. También se adapta a algunas carnes y pescados en salsa.

Por otro lado, **los crianzas se maridan con platos de carnes asadas o a la brasa, guisos, quesos curados y embutidos ibéricos**. Un reserva o gran reserva es ideal para acompañar platos de caza y guisos más elaborados.



## LOS "NO NEGOCIABLES" EN EL MARIDAJE DE VINOS

Algunas combinaciones resultan imposibles, como maridar vinos tintos de taninos marcados con platos del mar o salados. Ejemplos notables incluyen ostras con Cabernet Sauvignon, sushi con Syrah y lenguado con Petit Verdot.

En el clásico maridaje de vinos y quesos, la elección depende de la materia prima y el método de producción del queso. Según el escritor Hugh Johnson, "Cuanto más duro sea el queso, más taninos soporta. Cuanto más cremoso, más acidez necesita."

### Quesos Frescos:

Quesos como la mozzarella, de sabor suave, se complementan bien con vinos blancos jóvenes y frescos, con notas herbáceas y florales, así como con espumosos Brut o Demi Sec.

### Quesos de Curación Media:

Ejemplos como Gouda y Emmental se disfrutan con vinos blancos secos, con volumen y fermentados en barrica, o aquellos con una carga glicérica notable, como Chardonnay untuoso.

### Quesos Curados y Maduros:

Para quesos como Manchego o Parmesano, se requieren vinos tintos jóvenes hasta aquellos más evolucionados y con cuerpo.

### Quesos Enmohecidos:

Brie y Camembert encuentran armonía con blancos estructurados y aromáticos o tintos jóvenes y frescos, como Pinot Noir.

**¡Comparte!**

Facebook, Twitter, LinkedIn, Email, Print, RSS

Variedades como Roquefort o Gorgonzola combinan a la perfección con vinos de cosechas

Anterior: ¿Qué es el enoturismo y dónde realizarlo?

Siguiente: Entre cosechas y aromas: Descubre el lugar donde se gua...

Con estas sugerencias, ¡disfruta de tus maridajes!



El papel crucial del enólogo en la creación de  
vinos excepcionales

[LEER MÁS >](#)



¿Qué son los vinos orgánicos y cómo se hacen?

[LEER MÁS >](#)



5 recetas con vino tinto fáciles de hacer que no  
te puedes perder

[LEER MÁS >](#)

SÍGUENOS



¿QUIERES VISITAR NUESTRA VIÑA?

¡CONTÁCTANOS!

1

2

Ingresa tu e-mail

SIGUIENTE

NOSOTROS

NUESTRAS MARCAS

VISÍTANOS

WINE BLOG

CONTACTO



Si quieres conocer mas de nuestras iniciativas de sustentabilidad, revisalas aqui:

## GUÍA DEL VISITANTE



Concha y Toro © 2022 Todos los derechos reservados [Términos y condiciones de uso](#)  
Virginia Subercaseaux 210, Pirque