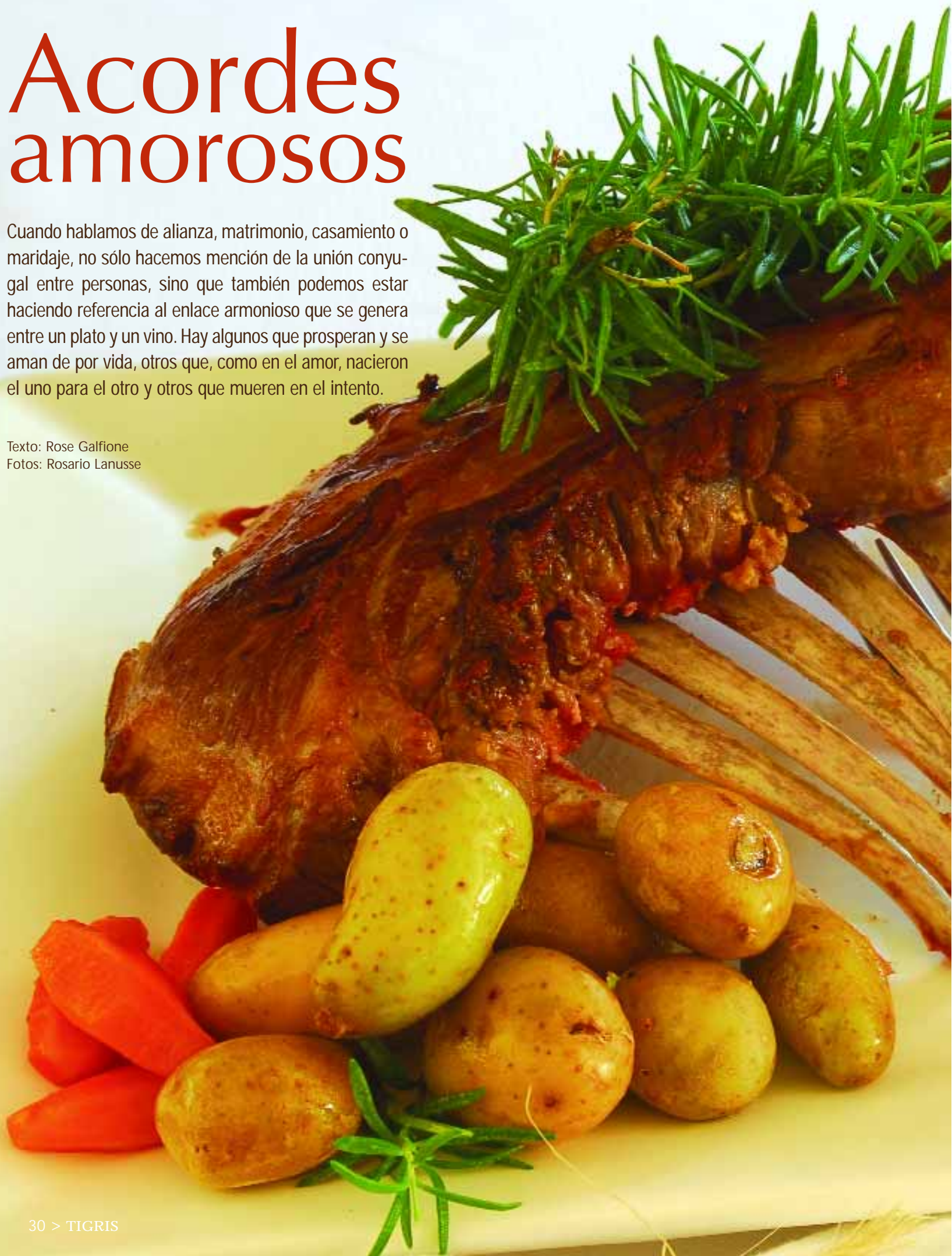


Acordes amorosos

Cuando hablamos de alianza, matrimonio, casamiento o maridaje, no sólo hacemos mención de la unión conyugal entre personas, sino que también podemos estar haciendo referencia al enlace armonioso que se genera entre un plato y un vino. Hay algunos que prosperan y se aman de por vida, otros que, como en el amor, nacieron el uno para el otro y otros que mueren en el intento.

Texto: Rose Galfione
Fotos: Rosario Lanusse





Costillar de cordero con romero y papines.

Los tintos son los cepajes ideales para las carnes rojas, destacando al Malbec que es nuestra cepa insignia. El Syrah es el novio ideal para un rico cordero, así como un Cabernet Sauvignon lo será para carnes como el bife de chorizo o un asado.



Salmón rosado sobre puré de papas con *ciboulette* y fritura de puerros. Los pescados de cocción sencilla con salsas herbáceas y suaves son perfectos para acompañarse con un sauvignon blanc o un viognier, como este salmón cocinado vuelta y vuelta con salsa de oliva, mostaza, miel y salvia.

El arte del maridaje en el mundo de la gastronomía es el que busca las combinaciones adecuadas entre sabores para que una comida y un vino puedan disfrutarse en armonía, sin que uno se imponga sobre el otro y, a la vez, crear un vínculo armonioso que permita acentuar y destacar los sabores dominantes de ambos.

Con el correr de los años, las reglas de valoración entre platos y vinos han ido cambiando o desapareciendo, debido a que la vinificación ha dado un giro importante con el afán de mejorar el proceso desde el viñedo hasta la botella.

Así como hay platos que se ponen de moda, el sabor del vino también está sujeto a tendencias y preferencias. A su vez, han aparecido exponentes maravillosos que lo único que tienen en común con los tradicionales ejemplares es el color, haciendo que el mundo de los maridajes se vuelva más complejo y sofisticado.

El vino y las comidas

Proponer un acorde genérico entre un plato y un vino no es una tarea sencilla. Lo que puede ser perfecto para algunos puede no serlo para otros, por la sencilla razón de que todos tenemos gustos muy dispares y sentidos contrapuestos cuando de alianzas sensoriales se trata.


Si bien hay una línea general que sienta las bases de los acordes entre vinos y platos, no significa que deba respetarse ciegamente porque, como bien dice el refrán, "sobre gustos no hay nada escrito". No hay regla que pueda imponerse sobre nuestras papilas gustativas. Éstas harán que nuestras elecciones se limiten sencillamente a lo que nos gusta o a lo que cada uno perciba según el umbral de sensaciones que tenga el paladar. Hay quienes sienten más lo salado que lo dulce, mien-

tras que otros tienen mayor resistencia a los sabores ácidos que a los amargos y viceversa.

Combinaciones tradicionales

No sólo el gusto debe tenerse en cuenta, ya que cada plato es una creación personal de quien lo elabora y un manjar diferente para quien lo prueba. La misma receta puede tener variaciones en condimentos, métodos de cocción o un simple exceso de sal o pimienta que hará que se alteren automáticamente todos los supuestos. A continuación compartimos las reglas clásicas a modo de guía.

- Los pescados y mariscos con vinos blancos y secos, nunca dulces o licorosos.
- Los pescados de río con rosados, blancos con cuerpo o tintos jóvenes (Malbec/Pinot Noir).
- Los crustáceos con vinos blancos criados en barricas de roble.
- Las carnes rojas con mucho contenido de grasa y de cocción simple con vinos tintos de cuerpo (Malbec/ Cabernet Sauvignon/ Merlot/ Syrah, Tannat).
- Las carnes rojas más suaves, aves o caza de plumas se acompañan con vinos tintos más ligeros o rosados. (Boyarda/ Sangiovese/ Pinot Noir/Malbec).
- Las carnes blancas se pueden acompañar con tintos suaves o con blancos semisecos y rosados.



Carré de cerdo con mermelada de peras y jengibre y cebollotas glaseadas.

Las carnes rosadas y los platos agridulces son ideales para acompañar con vinos rosados frescos.

Todos estos acordes dependerán de las salsas que acompañarán cada plato. No es lo mismo un pescado grillado con aceite de oliva que un chupin de pescado, que exigirá vinos con mayor estructura. No es lo mismo un cordero lechal de apenas un mes de vida de carne magra y tierna, ideal para un vino rosado o un tinto suave, que un cordero de dos años con carne más fibrosa y grasosa, especial para acompañar con un rico Syrah.

Por lo tanto, no sólo se debe considerar el alimento en sí mismo sino la preparación, la salsa, las guarniciones y los métodos de cocción empleados.

Amores perfectos

Para elegir el vino adecuado, es importante considerar las circunstancias en las que se sirve una determinada bebida, incluyendo el entorno, el momento del día, la época del año y hasta la compañía, que ayudarán a tomar una decisión aún más acertada respecto de lo que se ofrecerá para beber.

Al mediodía se sugiere una sola clase de vino, que deberá ser liviano y con escasa graduación alcohólica, reservando los de mayor cuerpo y estructura para la noche, momento aconsejable, además, para ofrecer más de una variedad.

El verano será la estación ideal para los blancos frescos y ligeros, así como también tintos jóvenes refrescados o rosados.

Invierno y otoño son las estaciones para los vinos de crianza blancos y tintos. Comer un pescado en pleno invierno no desatará las mismas sensaciones que comerlo en verano en un parador frente al mar, para lo cual, con menús parecidos, la elección de la bebida será completamente distinta.

No es lo mismo descorchar un vino para una comida entre amigos cercanos que para una recepción de cincuenta personas. Hay que tener en cuenta cada ocasión en particular para decidir, elegir vinos más prestigiosos para los momentos más íntimos en los que se pueden apreciar todas sus bondades organolépticas dentro de un ambiente más apropiado, y vinos más accesibles en un evento más concurrido, donde los sentidos se encuentran más dispersos.

Amores que matan

No sólo de parejas perfectas está hecha la gastronomía. También existen combinaciones nefastas consideradas como los enemigos del tinto que conviene conocer para no descorchar una etiqueta de alta gama con un sabor que lo arruinará por completo.



Roquefort con uvas.

Quesos suaves con vinos suaves, quesos fuertes con vinos tintos más complejos.

El roquefort es un tema aparte. Con un tinto pierde el encanto, pero con un vino blanco de cosecha tardía compone un cliché maravilloso.

Panqueque de manzanas. Los postres se comen con vinos dulces de cosecha tardía o bien con espumantes demi-sec. Los chocolates, en cambio, se enamoran perdidamente de los oportos o vinos elaborados tipo oportos.



El vinagre

El vinagre y su primo hermano, el aceto balsámico, encabezan la lista por la presencia del ácido acético que desestima el paladar al combinarse con vino.

Espárragos y alcauciles

Espárragos y, sobre todo, alcauciles contienen una sustancia denominada "cinarina" que se ocupa de transferir un sabor amargo metalizado y que desaparece mediante unas gotitas de limón. De esta manera se alían razonablemente con blancos como un Chardonnay joven o un Sauvignon Blanc.

Comidas picantes, saladas y especiadas

Definitivamente el picante y la sal en exceso matan al vino. Los platos muy perfumados de especias como los de la India o del sudeste asiático necesitan vinos blancos refrescantes, especiados y afrutados si no queremos perder la sensación auténtica de esta etnia. El Viognier, Tokay-Pinot Gris, Riesling y hasta un Sauvignon Blanc constituyen un eficaz contraste a esta cocina especiada.

Chocolate

Para postres como el volcán de chocolate, la *mousse* o la *malquise*, un buen Oporto o tipo Oporto son enamorados.■