

MARIDAJE



Etimología palabra maridaje

... de marido

- ✓ 1 Unirse dos personas en matrimonio
- ✓ 2 Convivir dos personas como pareja, sea o no en régimen de matrimonio
- ✓ 3 Unir dos cosas de forma que se correspondan o combinen armoniosamente.



El maridaje tiene como finalidad conjuntar las cualidades y las potencias de un vino con los ingredientes de los platillos para lograr así una armonía de sabores.



Se le llama maridaje a combinar los alimentos con los vinos.

El tipo de alimentos con que se puede combinar un vino es indispensable para tener armonía entre los sabores de la bebida y los de la comida.

El maridaje puede ser de dos tipos:

Por complementación:

Los sabores del vino y de los alimentos son parecidos, por lo tanto se refuerza la gama de ambos sabores.

Por ejemplo, un alimento suave intensifica el sabor de un vino suave y viceversa.

Los vinos dulces servidos con tartas de fruta hacen un maridaje por complementación.

Por contraste:

La intensidad de los sabores del vino y de los alimentos es distinta.

Un buen contraste permite resaltar uno de los dos o enfrentarlos, si es que ambos tienen mucho carácter.



El tipo de alimentos con que se pueden combinar los distintos vinos es muy importante para armonizar al máximo los sabores de ambos

“Un queso roquefort va con vinos muy aromáticos que realcen el queso, las carnes rojas van acompañadas por vinos complejos y maduros, las carnes blancas van con vinos tintos sin mucha estructura compleja o con vinos blancos complejos de aromas de barrica de roble francesa, con las ensaladas van muy bien los vinos blancos aromáticos sutiles, los pescados o embutidos de sabores y aromas más intensos van con vinos más estructurados, intensos de aroma, de textura golosa y aterciopelada”

¿Cuál es el secreto para lograr una combinación perfecta entre los alimentos y el vino?

El secreto es subjetivo de cada quien y gusto personal, tu gusto personal y tu ánimo son cosa que influyen en el maridaje.

Hay maridajes genéricos, de contrastes, por zonas o regiones de acuerdo a un plato y un vino típico de la misma zona.

MARIDAJE DE QUESOS CON VINOS

El queso y el vino son alimentos fermentados que pueden conservarse por largo tiempo, ofreciendo gran variedad de sabores y aromas.

Durante mucho tiempo, lo más común fue combinar los quesos con los vinos de la misma región. A este concepto se le llama **maridaje viña-pasto**, porque los pastos donde se alimentan cabras y reses son cercanos a los viñedos, y comparten el clima y el tipo de suelo. Posteriormente se fueron haciendo maridajes con vinos y quesos de países diferentes, cuya armonía se descubrió con el comercio internacional. Es el caso de la combinación del Oporto portugués y el queso Cheddar británico.



Maridajes tradicionales

Jerez con manchego

Sauternes con roquefort

Gewürztraminer con münster

Ribera de Duero con manchego

De Burdeos con roquefort

Chardonnay con manchego o de cabra Penedés
con quesos secos

Cavas y champañas con quesos de intensidad alta
y mediana

De Graves con gruyere y brie...