

maridaje: el vino y la comida

Maridaje: el vino y la comida

por Gastón Ayerbe,
sommelier y elaborador de vino artesanal.



VINOS de
AYERBE

Índice

3	Introducción
7	Aperitivos
8	Primeros platos
9	Frutos de mar y pescados
11	Pastas
12	Carnes de ave
13	Carnes rojas
14	El vino y los quesos
16	Platos difíciles
18	Postres
20	Conclusión

Introducción

El vino y la comida nos brindan un universo de sabores y aromas. Armoniosamente combinados, resaltan aún más sus cualidades.

Maridar un vino con un determinado plato significa buscar que ambos se destaquen y se complementen, sin que ninguno desvirtúe al otro. Por ejemplo, un plato muy condimentado puede apagar el sabor de un vino suave. O a la inversa, un vino robusto neutralizará el sabor de una comida ligera.

Para lograr la armonía entre el vino y la comida se trata fundamentalmente combinar intensidad de sabores: un plato sencillo y liviano con un vino frutado y ligero; un plato refinado y lleno de matices con un vino complejo y sutil; un plato de sabores fuertes con un vino estructurado e intenso; un postre con un vino dulce.

La intensidad del sabor de la comida depende de la materia principal (pescados, aves, carnes rojas, pastas, etc.) el tipo de especias, guarnición o salsa y el método de cocción. En el vino, la intensidad de sabor está determinada por la variedad de uva, el método de vinificación, el grado de alcohol, la acidez y los taninos (particularmente en los vinos tintos).¹

Por último, hay aspectos externos al vino y la comida que inciden en la combinación elegida para cada ocasión: las circunstancias, el ánimo, la compañía y el clima o la estación.

Bienvenidos a un espacio donde la exploración es la constante.

1- Para profundizar en el conocimiento del vino y su cultura se sugiere leer las publicaciones "Cultura del Vino" y "Curso de degustación y conocimiento integral de vinos" (www.vinosdeayerbe.com)
