

MARIDAJE DEL VINO



Katia Álvarez Bugarín
Itziar Rivera Carazo

DEFINICIÓN DEL MARIDAJE

“ Combinación de vinos y alimentos con el objetivo de conseguir una sinergia de aromas e incluso de colores. Es un arte subjetivo, abierto a constantes aportaciones.”

*" Sobre gustos no hay
nada escrito "*

PROBLEMÁTICA DEL MARIDAJE

- **Tipo de invitado**
 - Edad y sexo
 - Cultura enológica
- **Tendencia en los menús**
 - Comidas más suaves
 - Vinos más corpulentos
- **Influencia de los sentidos**
 - Saturación de olfato y gusto
 - Orden : Intensidad creciente

PRINCIPIOS BÁSICOS

1. Orden de los vinos:

- ✓ Ligeros y frescos antes que exuberantes
- ✓ Afruitados antes que con crianza
- ✓ Vino tánico antes que criado
- ✓ Cuanto más dulce sea el vino más tarde debe incorporarse al menú

PRINCIPIOS BÁSICOS

2. Número de vinos en una comida:
 - ✓ Un solo vino que armonice con el plato principal adecuando el resto del menú
 - ✓ 2 caldos en la parte central en una comida más formal (se puede prescindir del de aperitivo y postre)

PRINCIPIOS BÁSICOS

3. Buscar armonía entre vino y plato para que uno no prime sobre otro
4. Tener en cuenta las salsas de los platos
5. Ciertos alimentos van mejor con variedades concretas de uva
6. Recetas elaboradas con vino deben servirse con el mismo vino

EL VINO Y LA COMIDA



- IMPRESIONES GUSTATIVAS
- TEXTURA
- AROMAS

IMPRESIONES GUSTATIVAS. CONTRASTES

VINO	COMIDA	OBSERVACIONES
Dulce	Dulce	Atención a la intensidad del dulce
Amargo	Amargo	Contraproducente
Ácido	Salada	Mucha acidez disminuye el sabor
Ácido	Ácida	Cuidado con el vinagre
Dulce	Salada	Alto contenido en alcohol produce amargor
Amargo	Dulce	Dulce de la grasa, no del azúcar

LA TEXTURA

TEXTURA DOMINANTE	PLATOS	VINO ACONSEJADO
Gelatinosas	Callos, Manos de cerdo, Bacalao	Tintos jóvenes y de crianza
Feculentas	Legumbres	Rosados
Harinoso	Patatas	Tintos jóvenes
Albuminosas	Patatas, pastas	Según receta

LA TEXTURA

TEXTURA DOMINANTE	PLATOS	VINO ACONSEJADO
Acuosas	Acelgas	Blancos secos
Fibrosas	Borrajas	Rosados secos
Vegetales	Espárragos	Blancos reducidos en botella
Grasos	Asados, Pescados azules	Rosados secos Tintos jóvenes o poco criados

AROMAS

- Aromas de vino y de comida comparables (Ojo; los aromas descritos como afrutados y especiados en comida y vinos pueden ser totalmente distintos)
- Buscar la contraposición de aromas (pescado – vino)

MARIDAJES COMPLICADOS



MARIDAJES COMPLICADOS

COMIDAS	EFFECTOS	OBSERVACIONES
Alimentos ácidos	Desvirtúan y modifican el vino	A veces complementar la acidez del vino
Espárragos	De sabor amargo y duro	Combinan bien con un Sauvignon Blanc
Espinacas	Dan sabor metálico al vino	Mejora con un chorro de limón o cocinadas con crema
Alcachofas	Amargas y astringentes, provocan regusto metálico en el vino (cinarina)	Un chorro de limón soluciona un poco el problema

MARIDAJES COMPLICADOS

COMIDAS	EFFECTOS	OBSERVACIONES
Picantes y especiadas	Modifican el vino	Vinos aromáticos y especiados, tintos jóvenes ácidos
Pescado graso	Entumece la boca	Blanco seco y afrutado, fino seco
Yema de huevo	Reviste e insensibiliza la boca	Tomar pan para que limpie el paladar
Chocolate	Reviste e insensibiliza la boca	Vino con mayor grado de dulzor

MARIDAJES EXÓTICOS



MARIDAJES EXÓTICOS

TIPO DE COMIDA	TIPO DE VINO
Comida japonesa	Blancos afrutados Cavas Blanc de Blancs
Comida china	Blancos de dulzor medio Vinos blancos muy aromáticos

¿QUÉ VINO SIRVE COMO APERITIVO?



VINO PARA APERITIVO

TIPO DE VINO	TIPO APERITIVO
Espumosos Extra Seco Blancos frescos y aromáticos	Bocaditos de pescado Crustáceos Ostras Paté
Manzanillas	Aceitunas y frutos secos
Oporto blanco seco	Aceitunas

EL QUESO Y EL VINO



EL QUESO Y EL VINO

TIPO DE VINO	TIPO DE QUESO
Blancos dulces (Oporto, Pedro Ximenez)	Quesos azules
Rosados	Quesos de pasta blanca (gallegos de vaca) o queso fresco
Tintos jóvenes	Quesos suaves
Vinos criados	Quesos ahumados y aromáticos (cabra y oveja)
Espumosos	Quesos de corteza enmohecida y pasta blanda

ASOCIACIONES DESEABLES ENTRE VINOS Y COMIDAS



VINOS ESPUMOSOS

VINOS	VARIETADES	PLATOS
Champagne	Chardonay	Aperitivos, aceitunas
Crémant	Pinot noir	Canapés
Cava	P.meunier	Pinchitos
Franciacorta	Chenen blanc	Mariscos crudos
Sekt	Mauzac blanc	Pescados y Sushi
Spumante	Xarello, Parellada	Pescado ahumado
Sparkling wine	Macabeo, Riesling	Platos asiáticos
	Moscatel	Postre de fruta (semi seco)

BLANCOS LIGEROS Y ÁCIDOS

VINOS	VARIEDADES	PLATOS
Vino verde	Albariño	Entrantes y ensaladas
Rías Baixas	Melon	Pescados poco elaborados
Muscadet	Chenin	Mariscos
Anjou	Sauvignon	Aves de carne blanca
Sancerre	Riesling	Sopas cremosas
Entre-deux-mers	Silvaner	Quesos de cabra
Sauvignon		Quesos ahumados de oveja

BLANCOS CON CUERPO Y VOLUPTUOSOS

VINOS	VARIETADES	PLATOS
Corton charlemgne Meursault Puligny- montrachet Graves Limoux Gewüztraminer Muscat de Alsacia Condrieu	Chardonnay Sauvignon blanc Semillón Pinot gris Pinot blanc Garnacha blanca Gewüztraminer Moscatel Viognier	Crustáceos Guisos preparados con nata y mantequilla Salsas con nueces Quesos cremosos y salados Salsas Ensaladas con frutas exóticas. Currys y cocina tailandesa

ROSADOS

VINOS	VARIETADES	PLATOS
Rosados españoles Rosados portugueses Schilcher	Garnacha	Pescados fritos y en salsa Charcutería, arroces Carnes blancas y aves asadas Quesos suaves, poco curados (gallegos)

TINTOS JÓVENES, LIGEROS Y AFRUTADOS

VINOS	VARIETADES	PLATOS
Beaujolais	Gamay	Cocina mediterránea
Dolcetto	Dolcetto	Embutidos, pucheros
Bardolino	Corvina	Pizza y pastas
Valpolicella	Lembergre	Pescados fritos y en salsas
Vinos premier	Trollinger	Alcachofas.

TINTOS RICOS EN TANINOS Y EXTRACTOS

VINOS	VARIETADES	PLATOS
Burdeos	Cabernet	Platos especiados Carnes rojas Caza Verduras rehogadas
Rioja	Sauvignon	
Barolo	Syrah	
Barbaresco	Tannat	
Syrah australiano	Monastrell	
Côte-rôti	Tempranilo	
	Nebbiolo	

TINTOS ESPECIADOS Y ATERCIOPELADOS

VINOS	VARIETADES	PLATOS
Borgoña tinto	Pinot noir	Guarniciones con setas y ciruelas.
Brunello	Sangiovese	Carnes magras con verduras frescas
Montalcino	Garnacha	Carnes rojas asadas y a la parrilla.
Chianti	Pinotage	Carnes en salsas con especias adecuadas
Pomerol	Merlot	Verduras y aves
Saint-emilion	Zinfandel	
	Blasuer Zweigelt	

VINOS DULCES

VINOS	VARIETADES	PLATOS
Pedro Ximenez Moscateles	Pedro Ximenez Moscateles	Quesos grasos y de aroma intenso Alimentos grasos Postres chocolate

FINOS y MANZANILLAS. AMONTILLADOS y OLOROSOS.

PLATOS

Aperitivos, aceitunas y frutos secos

Espárragos, alcachofas.

Jamón ibérico, embutidos y empanadas

Quesos de oveja muy curados

Platos ácidos, encurtidos y vinagretas

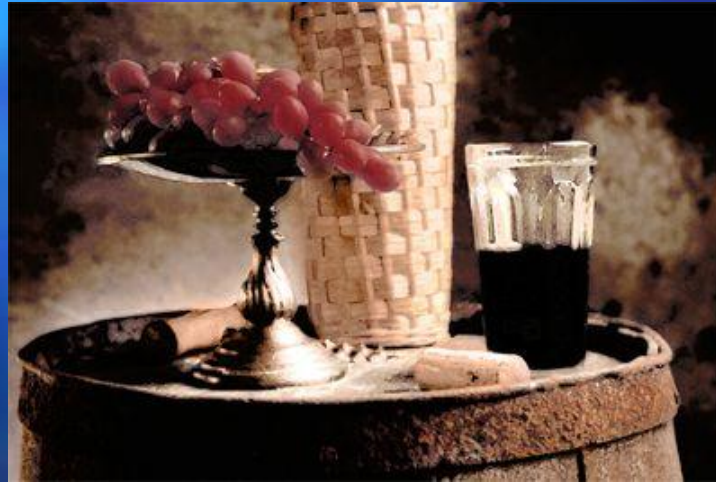
Gambas, langostas.

Pescados fritos, en salsa

Bacalao, guisos de atún

Cazuelas y aves de corral.

CONCLUSIONES



CONCLUSIONES

- Sobre gustos no existen reglas
- Debemos basarnos en la experiencia para encontrar la combinación más adecuada e intentar conjugar: comida, vino, situación, compañía...



MUCHAS GRACIAS