

Acuerdos Gastronómicos

Objetivos

1. Conocer y diferenciar los diferentes momentos del maridaje.
2. Manejar lenguaje técnico.
3. Conocer y comprender los procedimientos adecuados para el servicio de un buen plato y su correspondiente vino.

Bibliografía

- LAROUSSE DE LOS VINOS- Editorial Larousse.
- MANUAL DEL DEGUSTADOR INTELIGENTE- Editado por Cuisine & Vins.
- XIII CURSO SUPERIOR DE DEGUSTACIÓN DE VINOS- INTA Mendoza.
- REVISTAS DE DEGUSTACIÓN DE VINOS.

La alianza entre un vino y un determinado alimento es perfecta cuando ambos salen transfigurados de la unión. Pero como, por una parte, el gusto de un vino varía enormemente en función de su origen, de su añada y de su grado de madurez y, por otra parte, los platos clásicos ofrecen sutiles matices de sabor según el chef que los prepare, consumir reiteradas veces un determinado plato con un mismo vino puede producir una gama de sensaciones que van de las más simples a las verdaderamente inolvidables.

El arte de armonizar platos con vino u otras bebidas es el oficio de la sommelier. Y aunque es posible disfrutar de un buen vino y un rico plato separadamente, el maridaje hace que estos se realcen mutuamente. Para ello, hay ingredientes, tipos de cocción, sabores y texturas, que son determinantes. Así como los varietales, acidez, azúcar, nivel de alcohol, entre otras características de los vinos, que son imposibles de obviar. "La regla manda vinos blancos con pescados y tintos con carnes rojas y aunque hay mucho de cierto, también tiene excepciones".

A saber, por sus aromas cercanos a las frutas blancas y frescas y a las flores, sumado a la frescura de su acidez, los vinos blancos armonizan mejor con las carnes blancas, frutos de mar, ciertos picantes, quesos de cabra, de hongo azul o fuertes. Mientras que los tintos están más predispuestos a ser compañeros de platos más pesados y de sabores más fuertes. Se adaptan mejor a las carnes rojas, incluso de caza como jabalí, ciervo, a las salsas oscuras con base de vinos y a los quesos de pasta dura o semi dura.

Y aunque sobre gustos no hay nada escrito, la costumbre impuso ciertas normas que no está de más tomar en cuenta:

- Los vinos espumantes son ideales de aperitivo, excepto el más dulce
- No beber blancos dulces con mariscos o carnes de caza
- Los vinos se sirven con una graduación alcohólica ascendente, por lo tanto obviar bebidas como el whisky de aperitivo
- Un gran vino no debe figurar solamente en la comida
- Los vinos dulces son ideales de postre
- Las bebidas de alta graduación alcohólica (ron, cognac, whisky) se recomiendan para el final de una comida, ideales para acompañar con postres de chocolate o fruta seca.

UN VINO PARA CADA OCASIÓN

La estación del año y la ocasión son datos que hay que tener en cuenta para la elección de un vino. En verano, es fácil dejarse tentar por un vino blanco afrutado, mientras que en invierno se prefiere el calor de un tinto robusto o un blanco con carácter.

Cuando se toma vino a secas, lo mejor es uno no muy dulce y de carácter neutro; todo lo contrario de un aperitivo, que se bebe en pequeñas cantidades y debe tener un carácter pronunciado para que el paladar se concentre en los platos que llegarán a continuación. Un cava o un champagne (no milesimado) resultarán perfectos, del mismo modo que (más modestamente) numerosos vinos italianos o del sur de Francia.

Una botella de rosado es ideal para las comidas al aire libre pero, con independencia de cuál sea su origen (salvo los excepcionales).

LOS PRINCIPIOS BÁSICOS

Los azares de la historia y las costumbres locales han producido matrimonios ideales entre ciertos alimentos y determinados vinos.

Cuando no se puede encontrar alguno de estos vinos, hay que sustituirlo por otro siguiendo tres reglas fundamentales:

- **Color:** la regla tradicional del vino blanco con los pescados y del vino tinto con las carnes obedece al más elemental sentido común. Un vino tinto tánico puede dar al pescado y al marisco un gusto metálico, del mismo modo que la caza o los platos de sabores fuertes aniquilar la mayoría de los vinos blancos. Pero, atención: quien dice queso, no dice necesariamente vino tinto.
- **Densidad:** la graduación alcohólica y la concentración aromática de un vino deben acompañar el sabor de un plato: los manjares delicados merecen vinos sutiles, mientras que los alimentos fuertes requieren vinos más potentes.
- **Aromas:** en ocasiones, un contraste de aromas entre el vino y la comida es agradable (un vino con matices de limón para acompañar un pescado frito), pero por lo general siempre es mejor la armonía.

LAS ARMONÍAS REGIONALES

Muchos platos tradicionales europeos tienen una afinidad natural con los vinos elaborados en la región. Por ejemplo: los vinos blancos secos y fríos de Suiza acompañan a las mil maravillas la *fondue*.

Por otra parte, existen innumerables ejemplos de platos en cuya preparación entra el vino. Cada región de Europa tiene su estofado típico, en cuya salsa suele estar presente el vino. Por lo que estos platos deben ser acompañados por los vinos que entran en su composición.

EL VINO Y LOS ALIMENTOS

En la mayoría de los países occidentales, donde se dispone de una amplia gama de vinos, generalmente se eligen primero los platos del menú antes de seleccionar al menos dos vinos de acompañamiento- cuando los platos exigen una gran atención (un menú de degustación, por ejemplo) conviene ser cauto en lo que se refiere a la bebida.

Si una botella de vino resulta suficiente para toda la comida (no hay más que uno o dos comensales, o apetece un vino blanco fresco, en verano, o un reconfortante vino tinto en invierno), habrá que privilegiar en cambio la elección del vino y componer en consecuencia el menú. Con un vino tinto, casi todo está permitido; con un vino rosado, hay que optar por un estilo de comida más bien mediterráneo y muy ligero; y, con un vino blanco, orientarse hacia el pescado, el marisco, las aves o las mollejas de terneras.

Por lo general, los mejores Chardonnay pasados por barricas hacen una pareja perfecta con las salsas elaboradas de los pescados finos. Los otros grandes blancos resultan perfectos para el lenguado y el salmón, a la plancha o salteados con manteca.

Un vino blanco dulce no necesita otro acompañamiento que unas pastas, aunque estos vinos son excelentes compañeros de ciertos postres de frutas y de determinados quesos. En cuanto a los postres muy dulces, como el chocolate, lo mejor es decantarse por algún estilo de vino todavía más dulce. De esta forma, el dulzor de la comida no mata el del propio vino.

ARMONIA PLATOS Y VINOS

Las sugerencias siguientes son asociaciones, tanto clásicas como regionales, así como maridajes vino/comida descubiertos en diferentes degustaciones durante la década de los 80 y 90.

Esta guía propone asociaciones entre estilos de vino y recetas clásicas con el fin de facilitar la elección de un vino; decisión que sin embargo debe tomarse siempre en función del gusto personal.

- ❖ **Aguacate:** rosados.
- ❖ **Alcachofas:** muscadet o sauvignon.
- ❖ **Anchoas:** jerez fino, vinos blancos, rosados o tintos.
- ❖ **Berenjenas:** vinos tintos poco tánicos.
- ❖ **Bistec: a la parrilla** cabernet sauvignon; **a la pimienta** sirah.
- ❖ **Buey: asado** tintos intensos; **stroganoff** tintos poco tánicos; **estofado y ragú** tintos suaves y afrutados; **solomillo** tintos suaves.
- ❖ **Callos:** chardonnay.
- ❖ **Cangrejo de río:** riesling.
- ❖ **Capón asado:** vinos blancos con cuerpo de chardonnay, tintos afrutados intensos.
- ❖ **Caracoles:** pinot noir.
- ❖ **Carne a la parrilla (en barbacoa):** cabernet sauvignon o zinfandel.
- ❖ **Carpaccio:** chenin.
- ❖ **Cassoulet:** zinfandel.
- ❖ **Caviar:** cava, champagne o vodka helado.
- ❖ **Caza:** la mejor cosecha de tintos en su apogeo como un buen cabernet sauvignon.
- ❖ **Caza mayor:** sirah.
- ❖ **Cerdo asado:** barbera o un buen riesling.
- ❖ **Champiñones:** pinot noir, merlot.
- ❖ **Chicharrones:** tintos secos de una añada no demasiado madura (ligeramente ácido).
- ❖ **Calamares en su tinta o encebollados:** blancos frescos y ácidos; cava brut nature.
- ❖ **Chocolate:** moscatel, oporto.
- ❖ **Chucrut:** riesling, pinot gris y silvaner.
- ❖ **Cochinillo asado:** tempranillo o cabernet sauvignon no demasiado intenso (sin madera).
- ❖ **Cocido madrileño:** tintos de crianza suave.
- ❖ **Cocina china:** vinos rosados secos o semi secos, espumosos secos, moscatel seco, sauvignon, riesling, tokay.
- ❖ **Cocina griega:** syrah, cabernet, zinfandel.
- ❖ **Cocina india:** chardonnay, gewürztraminer, genéricos en base a cabernet sauvignon y syrah.
- ❖ **Codorniz:** merlot, pinot noir.
- ❖ **Col rellena:** gamay, bonarda.
- ❖ **Conejo:** pinot noir.
- ❖ **Cordero al chilindrón** tintos de crianza, frescos y frutales; **asado** cabernet sauvignon; **pierna de cordero** añadas poco maduras sin madera.
- ❖ **Ensalada:** blanco o tinto ácido como un chenin de pequeña añada, un sauvignon.
- ❖ **Espárragos:** vinos blancos, secos pero aromáticos, como puede ser un jerez, un pinot blanc o un moscatel.
- ❖ **Fondue:** sauvignon, otros blancos y secos.
- ❖ **Guacamole:** cabernet sauvignon o chardonnay.
- ❖ **Gulash:** cabernet sauvignon.
- ❖ **Hamburguesas:** merlot, zinfandel.
- ❖ **Hígado:** cabernet sauvignon.
- ❖ **Huevos:** pinot noir joven, muscadet, sauvignon.
- ❖ **Jamón ahumado:** riesling, vendimias tardías.
- ❖ **Jamón cocido:** tintos jóvenes.
- ❖ **Langosta o bogavante:** cava, champagne, riesling y blancos frescos y ácidos.
- ❖ **Langostinos o gambas:** sauvignon joven.
- ❖ **Lengua:** chardonnay y tintos jóvenes suaves sin madera.
- ❖ **Liebre:** pinot noir y tintos maduros.
- ❖ **Macedonia de frutas:** moscatel.
- ❖ **Manzanas:** chardonnay; **tarta de manzanas** cavas semidulces.
- ❖ **Mariscos:** jerez seco, vinos blancos jóvenes, tales como el chardonnay y el chenin.
- ❖ **Mazapanes:** dulces, jerez de pedro ximénez.
- ❖ **Mejillones:** blancos, muscadet.

- ❖ **Melón:** vinos dulces naturales como turrón, moscatel, madeira.
- ❖ **Menudillos, sesos, mollejas:** riesling, pinot noir. Con salsas con crema se sirve con chardonnay.
- ❖ **Natillas, cremas catalanas:** jerez oloroso dulce, madeira, marsala, tokay.
- ❖ **Oca:** vinos tintos maduros, syrah, merlot, zinfandel, blancos dulces con buena acidez.
- ❖ **Osobuco:** barbera.
- ❖ **Ostras:** jerez seco o manzanilla, cava, blancos suaves, muscadet.
- ❖ **Paella:** chardonnay, rosados frescos poco intensos.
- ❖ **Palomo:** merlot, pinot noir, cabernet sauvignon.
- ❖ **Pastas:** prácticamente todos los vinos tintos con una salsa a base de carne; vinos blancos para las pastas con pescado, mariscos o salsas a base de crema de leche.
- ❖ **Pastel de nueces:** amontillados y olorosos secos o ligeramente dulces.
- ❖ **Pastel de pescado:** (consalsa a base de crema de leche), pinot gris, chardonnay.
- ❖ **Paté: a la pimienta** sauvignon; **de caza** semillón; **de hígado de aves** jerez amontillado seco; **de pato** riesling.
- ❖ **Pato: a la pimienta** pinot noir; **a la naranja o con cerezas** syrah, zinfandel; **con orejones** blancos clásicos, moscatel fresco y suave; **asado** zinfandel, pinot noir gewürztraminer.
- ❖ **Pavo:** pinot noir, cabernet sauvignon; **relleno(con ciruelas y cerdo)** cavas brut reserva, tintos intensos poco tánicos.
- ❖ **Pescados: a la provenzal** syrah rosado, pinot gris, gamay; **ahumado** gewürztraminer, riesling, chardonnay de crianza; **pescado blanco al vapor o a la plancha** chenin blanco seco, riesling; **pescado frito con mantequilla** chardonnay pasado por madera; **frito** jerez seco, sauvignon, riesling, pinot gris; **pescados al natural** vinos blancos más o menos ligeros dependiendo de si el pescado y su guarnición son grasos o no, blancos poco intensos, si el pescado es graso pinot noir, cabernet franc; si el pescado no tiene un sabor muy definido, se puede preparar la guarnición en función del vino. **Pescados de río** chardonnay; **pescados en aceite (arenque, caballa, sardinas, pez espada, atún)** chardonnay, muscadet, sauvignon joven.
- ❖ **Pizza:** tintos o rosados.
- ❖ **Pollo:** vinos de todos los colores y de todos los estilos. **Al ajillo** tintos de crianza; **al estragón** chardonnay; **con crema de champiñones** riesling y pinot noir; **con salsa a base de crema de leche** es preferible elegir un vino blanco.
- ❖ **Postre se frutas:** jerez dulce, moscatel, vinos dulces naturales, riesling, chenin dulcen turrón, tokay, espumosos semi secos.
- ❖ **Pulpo a la gallega:** blancos frescos y ácidos, tintos jóvenes y frescos.
- ❖ **Quiche:** vino blanco seco o un vino tinto joven y ligero o bien un rosado fresco.
- ❖ **Ragú:** si se ha hecho con vino, servirlo con el mismo vino o con otro de la misma región; cabernet sauvignon, zinfandel, syrah.
- ❖ **Repostería:** dulces jerezanos, vendimias tardías, vinos dulces naturales, champagne y cava semisecos.
- ❖ **Riñones:** tintos estructurados y con cuerpo.
- ❖ **Risotto:** blanco seco, pinot gris.
- ❖ **Róbalo o lubina la hinojo:** chardonnay.
- ❖ **Salami:** vinos tintos o rosados poco intensos, jerez fino o manzanilla.
- ❖ **Salchichas:** merlot.
- ❖ **Salmón:** cava, champagne o chardonnay de una añada madura.
- ❖ **Salmón ahumado:** cava, champagne, blancos con madera.
- ❖ **Soufflés: de espinacas** blancos suaves; de pescado chardonnay; de queso pinot noir, pinot gris, champagne.
- ❖ **Sushi o sashimi japoneses:** chardonnay, semillón, genéricos en base a chardonnay y sauvignon.
- ❖ **Tarta de cebolla:** cabernet franc, gewürztraminer, riesling seco.
- ❖ **Tarta de queso:** blancos dulces poco intensos.
- ❖ **Tartas heladas:** moscateles, pedro ximénez.
- ❖ **Ternera: a la parrilla** pinot gris, cabernet sauvignon; con salsa a base de crema chardonnay;
- ❖ **escalopes** tempranillo.

- ❖ **Tortillas: con tomate, de champiñones, de queso** chardonnay; **española** jerez.
- ❖ **Turrón:** olorosos de jerez, dulces y semidulces.
- ❖ **Verduras crudas:** sauvignon, blancos ligeros.

VINO Y MAR: BUSCANDO COMBINACIONES

El maridaje consiste en complementar adecuadamente el vino y la comida. Esta integración se debe buscar a través de los sabores y también mediante las texturas. Algunos sabores marinos tienden a ser ácidos y salados. Estos encuentran un buen complemento en vinos blancos muy secos y con marcada acidez. Otras preparaciones tienen como base la mantequilla o contienen pescados con más grasa y se complementan con blancos con cuerpo y algún tiempo en barrica. A continuación algunas sugerencias para acompañar platos peruanos e internacionales con vinos que podemos encontrar en Lima.

- ❖ **Pulpo al Olivar:** Jerez, Sauvignon Blanc
- ❖ **Chupe de Camarones:** Rosado español o Chardonnay chileno con madera.
- ❖ **Tiradito de pescado con aceite de oliva :** Sauvignon Blanc chileno o argentino, Albariño, un Blanco de Blancos de tacama o Tabernero o, por supuesto, una cerveza helada.
- ❖ **Conchitas a la parmesana:** Chardonnay con crianza en barrica.
- ❖ **Arroz con mariscos:** Rosado español.
- ❖ **Lasagna de Mariscos:** Chardonnay chileno o argentino, Rioja fermentado en barrica.
- ❖ **Pez espada a la parrilla:** Chardonnay Chileno, Chablis.
- ❖ **Chicharrón de calamar con salsa tártara:** Sauvignon Blanc chileno.
- ❖ **Corvina / Lengado a lo macho :** Chardonnay joven de Chile o Argentina.
- ❖ **Chita en salsa agridulce:** Rosado español, Gewürztraminer, Torrontés, .
- ❖ **Causa de cangrejo:** Sauvignon Blanc chileno, Pinot Grigio o Soave.
- ❖ **Cóctel de camarones:** Chardonnay reserva chileno, Chardonnay americano.
- ❖ **Atún en salsa de vino tinto:** Beaujolais, Côtes du Rhône, rosado español.
- ❖ **Pizza con anchoas :** Verdicchio, Trebbiano, Jerez o cualquier Sauvignon Blanc.
- ❖ **Bacalao a la Vizcaína :** Sauvignon Blanc, Verdicchio.
- ❖ **Paella a la Valenciana :** Rosado español.
- ❖ **Terrine de Salmón :** Pouilly Fumé o Sancerre.
- ❖ **Carpaccio de salmón:** Chablis, Chardonnay argentino o chileno.
- ❖ **Ensalada de mariscos:** Sauvignon Blanc, Rueda Verdejo.
- ❖ **Langosta a la parrilla:** Pouilly Fuissé, Chardonnay californiano o Chardonnay chileno o argentino con madera.
- ❖ **Langostinos al ajillo:** Jerez o Sauvignon Blanc chileno.
- ❖ **Mousse de conchas :** Pouilly Fumé o Sauvignon Blanc.
- ❖ **Salmón / trucha ahumada :** Pouilly Fumé o Chablis.
- ❖ **Calamares a la parrilla :** Chardonnay de California o Beaujolais.
- ❖ **Arroz con calamares en su tinta :** Sauvignon Blanc o Jerez.
- ❖ **Lengado al horno:** Chardonnay argentino o chileno: Rioja, Rioja Blanco fermentado en barrica.
- ❖ **Spaguetti al vongole:** Soave, Orvieto o Trebbiano.
- ❖ **Corvina en mantequilla negra:** Blanco de Loira.
- ❖ **Lengado a la Meunière:** Chardonnay chileno o argentino.

VINOS, HIERBAS Y ESPECIAS

Además de ciertas reminiscencias e hierbas o especias que se pueden encontrar en los aromas de los vinos, como el Syrah, o el pimentoso Cabernet Sauvignon, hay vinos que maridan especialmente con platos elaborados con salsas que contienen hierbas o especias, grillados donde imperan ciertos aromas, o marinadas para carnes y pescados con profusión de sazones diferentes.

Esta son algunas opciones para explorar en la cocina o el restaurante. En la cocina puede acompañar sus investigaciones con una copa de vino, que siempre inspira. Y si es con alguien para compartir, probar y charlar, mejor.

Cabernet Sauvignon: Con laurel, perejil, nuez moscada.

Chardonnay: Con mostaza, clavo, jengibre, salvia.

Chenin: Con eneldo, perejil, clavo y nuez moscada.

Merlot: Albahaca, orégano, nuez moscada.

Pinot Noir: Menta, salvia, canela.

Riesling: Eneldo.

Sauvignon Blanc; Con ajo, orégano, pimienta negra.

Semillón: Otra vez eneldo.

Syrah: Con estragón, romero, bayas de enebro, pimienta blanca.

Para el **Torrontés**, comino en las empanadas. Y lemongrass, jengibre y algún aji picante en platos asiáticos.

Con el **Malbec**, simplemente con pimienta negra triturada. A la variedad también le va el orégano, el aji picante y el comino cuando aparecen en un locro, compañía inefable para un Malbec argentino.

LOS PLATOS DIFÍCILES

Ciertos platos son difíciles de combinar con el vino a causa de reacciones químicas entre uno o varios de sus componentes o, más sencillamente, porque los platos tienen un sabor muy fuerte que mata cualquier vino. En la práctica, son muy pocos los vinos que pueden consumirse con los platos siguientes:

- ❖ **Alcachofas:** contienen un componente químico (la cinarina) que afecta el paladar de diferentes formas según los individuos; suelen dar al vino un gusto dulce o metálico. Algunas personas no son sensibles a la cinarina pero, como las alcachofas suelen servirse con una vinagreta o con salsa holandesa, es preferible servir el vino antes de llevarlas a la mesa, o bien con el plato siguiente.
- ❖ **Chocolate:** el cacao contiene taninos semejantes a los del vino, por lo que hace difícil apreciar las virtudes de éste. De todos modos, un vino especialmente potente y concentrado, sobre todo si es dulce, puede ofrecer una armonía satisfactoria
- ❖ **Espárragos y espinacas:** estas verduras contienen un componente químico similar al de las alcachofas que, sin embargo, afecta a menos personas. Conviene utilizarlas con mucho cuidado si ha de servirse una buena botella de vino durante la comida.

- ❖ **Huevos:** como el chocolate, los huevos embotan la lengua y anestesian las papilas gustativas. El soufflé de queso, en el que las yemas se mezclan con las claras batidas a punto de nieve, es una excepción a la regla y se puede acompañar con los mejores vinos.
- ❖ **Cocinas india, tailandesa y mexicana:** son capaces de reducir a la nada una buena botella, porque los picantes anestesian el paladar. La bebida más agradable para extinguir el "fuego" de estas cocinas es el agua fría o la cerveza, también cuanto más fría mejor. Una bebida láctea india llamada *lassi* es igualmente uno de los mejores acompañantes pero, si se insiste beber vino, es mejor elegirlo blanco, meloso y corpulento.
- ❖ **Alimentos ahumados:** son los alimentos más difíciles de combinar con un vino porque sus aromas a humo tienden a predominar, aunque se asocian bien con toda una gama de vinos producidos a partir de cepas muy aromáticas, como la gewürztraminer y la riesling.
- ❖ **Vinagretas:** su acidez suele perturbar el precario equilibrio entre los taninos, el dulzor y la propia acidez de los vinos, excepción hecha de los que tienen una buena astringencia, como los chenin blancos. Los demás vinos ácidos (como el sauvignon entre los blancos o el gamay entre los tintos) pueden resultar menos astringentes si se sirven acompañados de una vinagreta o de una salsa a base de jugo de limón (este último tiene los mismos efectos que el vinagre). La mejor solución consiste en hacer una vinagreta en la que el vinagre sea reemplazado por un vino blanco seco.

EL MARIDAJE DE QUESO Y VINO

La asociación del queso con el vino puede ser difícil. Algunos quesos son tan fuertes que ni los más potentes vinos tintos llegan a su altura y, a la inversa, otros son tan neutros que hacen resaltar la acidez de los vinos. El estado del queso en el momento de ser consumido cuenta tanto como su variedad. Para un queso maduro, sólo vale un vino en su apogeo. Unir los quesos y los vinos de una misma región sigue siendo una apuesta segura, aunque hay quienes aligen en función de la materia grasa del queso, así como de la acidez, los taninos o los azúcares del vino que lo acompañará.

- **Brie:** tintos afrutados y jóvenes.
- **Cabrales, roquefort y otros quesos azules fuertes:** oportos, jerez semi dulce o dulce., cosechas tardías.
- **Camembert:** tintos jóvenes.
- **De tetilla:** blancos jóvenes, ácidos y afrutados y frescos; también tintos jóvenes sin madera.
- **Gorgonzola y otros quesos azules suaves:** olorosos, semi dulces, madeira, marsala.
- **Gruyère joven:** vinos blancos afrutados o tintos ligeros.
- **Gruyère hecho:** pinot gris, tintos ligeros o jerez fino.
- **Holanda, cheddar, cheshire:** tintos afrutados, cabernet sauvignon, oporto, jerez, turrón, viognier.
- **Ibores (pimentonado):** rosados con cuerpo de cabernet sauvignon.
- **Idiazábal (sin ahumar o con ligero ahumado):** vinos blancos ácidos, con cuerpo, de fermentación en barrica; como sauvignon blanc.
- **Munster:** gewürztraminer.
- **Parmesano:** zinfandel, oporto.
- **Manchego curado:** tintos de crianza.
- **Manchego tierno:** tintos ligeros, tintos de crianza.
- **Roncal (de media curación):** rosados ligeramente tánicos y con cuerpo.
- **Rodeño:** blancos con cuerpo, sobre todo el chardonnay fermentado en barrica.

La asociación del queso con el vino puede ser difícil. Algunos son tan fuertes que ni los más potentes vinos tintos llegan a su altura y a la inversa. El estado del queso en el momento de ser consumido cuenta tanto o más, como su variedad. Para un queso maduro, sólo vale un vino en su apogeo. Unir los quesos y los vinos de una misma región sigue siendo una apuesta segura.

Aunque hay quienes eligen en función de la materia grasa del queso, así como de la acidez, los taninos o los azúcares del vino que, lo acompañará.

Por ejemplo, un queso de cabra, roquefort y quesos azules; se pueden acompañar con vinos como el Oporto o el Jerez semidulces o dulces.

GENERALIDADES

Con los tintos: Blue, Camembert, Cheddar, Edam, Emental, Fontina, Gouda, Mar del Plata, Regianito, Roquefort.

Con los blancos: Brie, Camembert, Chevres, Gruyere, Edam, Emmental, Gouda.

Recuerde que el vino no debe competir con el queso, sólo debe acompañarlo y así formar una increíble pareja.

Si el queso es duro y de sabor fuerte, pruebe con vinos de más cuerpo y personalidad. Si el queso es blando y suave, en cambio, degústelos con vinos frescos, jóvenes y rápidos.

INTERACCIÓN DE LOS GUSTOS BÁSICOS

