



Saber maridar: Sensaciones y sus mejores combinaciones (I)

Con el inicio del nuevo año queremos desde CataCatae dejar claros algunos conceptos básicos sobre el maridaje, tales como el vocabulario más recurrente y las reglas básicas.

En los próximos artículos queremos daros las pautas a seguir para realizar un buen maridaje y poder disfrutar de todas las maravillas de nuestra gastronomía tanto platos como bebidas.

Ácidos

Este es uno de los sabores más recurrentes dentro de nuestro gusto ya que en el caso de los vinos aparece de forma clara debido al grado de maduración del fruto, dando así más acidez si está poco maduro a la hora de la recolección y aumentando el contenido de azúcares y por ende el grado alcohólico fermentativo si está más maduro.

En el caso de encontrarnos con platos donde predominen, los escabeches, el vinagre o los jugos y zumos cítricos, como es el caso de ensaladas, caza escabechada o cocinados en vinagre como unos boquerones, se recomiendan vinos blancos sin madera con un punto de acidez de la fruta alto para **maridar por afinidad**. En el caso de los vinos generosos como finos y manzanillas van perfectos por sequedad y facilidad de limpiar la boca y en el caso de los espumosos, ideales en el caso de acudir a jóvenes o reserva cortas de no más de 9 o 15 meses de segunda fermentación en botella.

Salados

Aparentemente nos enfrentamos a un gusto que se haría difícil de aunar con los vinos, ya que no es una característica propia de la fruta y nos hace complicado un maridaje por afinidad, dándonos así paso al complicado mundo de las **uniones por contraste**.

Podemos encontrar platos que contengan esta salinidad por su propia composición como es el caso del marisco que consumimos simplemente cocido, como gambas, langostinos, buey de mar, bogavantes, percebes o simplemente crudos como en el caso de las ostras. Aunque también podemos hallar este gusto en platos que necesitan la sal para su elaboración en salazón, como las anchoas, Suquets y calderetas de marisco y pescados, algunos marinados como el salmón.



Verdejos afrutados y secos, Viuras jóvenes de Rioja, Godellos del Bierzo o Valdeorras van de lujo para los mariscos simplemente cocidos. Para las ostras Champagnes y Albariños con un poquito de aguja se complementan dando intensidad a los sabores metálicos, pero en el caso de las manzanillas de Sanlúcar se hacen inseparables para las salazones, junto a los tintos con poco tanino pero que tengan carácter tanto por su corpulencia como por el alcohol que poseen.

No dudes en visitar www.catacatae.com, para realizar tus catas maridaje a domicilio, sin importar tu nivel y por mucho menos de lo que piensas, pídenos presupuesto.