



EL VINO COMO APERITIVO



Incluso un simple momento antes de sentarse a la mesa, puede convertirse en una oportunidad para probar un buen vino como preparación del organismo a recibir adecuadamente los platos. Un aperitivo es generalmente una bebida alcohólica antes de la comida, sola o acompañada de pequeños refrigerios o bocaditos salados cuya función es estimular el apetito.

El ritual del aperitivo tiene su raíz también en los efectos fisiológicos que conlleva, por ejemplo, la estimulación de la secreción de jugos gástricos puede aumentar la sensación de hambre. El riesgo es que, si usted excede la ingesta de alcohol, incluso, y especialmente si está acompañado de refrigerios, puede duplicar fácilmente las calorías ingeridas con la siguiente comida y hacer que sea más difícil de digerir.



El aperitivo es un rito ya acostumbrado en todo el mundo, popular en nuestro país, pero especialmente en el centro del país, que puede ser tanto refresco alcohólico, puede ser un cóctel o una bebida sin mezclar. El aperitivo puede considerarse, más que un tipo de bebida, un modo para su preparación y consumo.

Históricamente, se cree que el aperitivo nació en Turín hace más de 200 años. De hecho, en la capital piemontesa, en 1786 Antonio Benedetto Carpano comenzó a producir un vino aromatizado obtenido con una infusión de hierbas y especias. Desde entonces, el vermut se ha convertido en el aperitivo por excelencia y en uno de los símbolos de la ciudad de Turín, desde donde se extendió por toda Europa y al resto del mundo.



Los aperitivos tradicionales más extendidos son el Americano, el Spritz, el Negroni, el Campari, el Rossini y el Sanpellegrino. En los últimos años, ofrecer vinos de calidad por copa en lugar de cócteles es cada vez más popular. Elegir un vino fresco y ligero, que no un espumoso, mejor un blanco, que no un rosado. Evitar el rojo, cuya tanicidad tiende a secar demasiado la boca, dando sensaciones que en ausencia de alimentos o en presencia de alimentos salados no son agradables.

Una buena guía para la elección del vino como aperitivo, es recordar siempre que los vinos blancos tienen como nota predominante LA ACIDEZ, razón por la cual son los más indicados en la preparación del organismo para recibir adecuadamente un plato. Se debe tener claro que tomar aperitivos no es una tendencia social, sino más bien, una necesidad del organismo; por esto, el vino blanco será en todo caso lo más adecuado para dar inicio a una comida.



Siempre evitar el uso de destilados como aperitivos, ya que trastornan el proceso digestivo y conducen a un mal aprovechamiento de los platos, por lo cual los cocineros pueden salir penalizados.

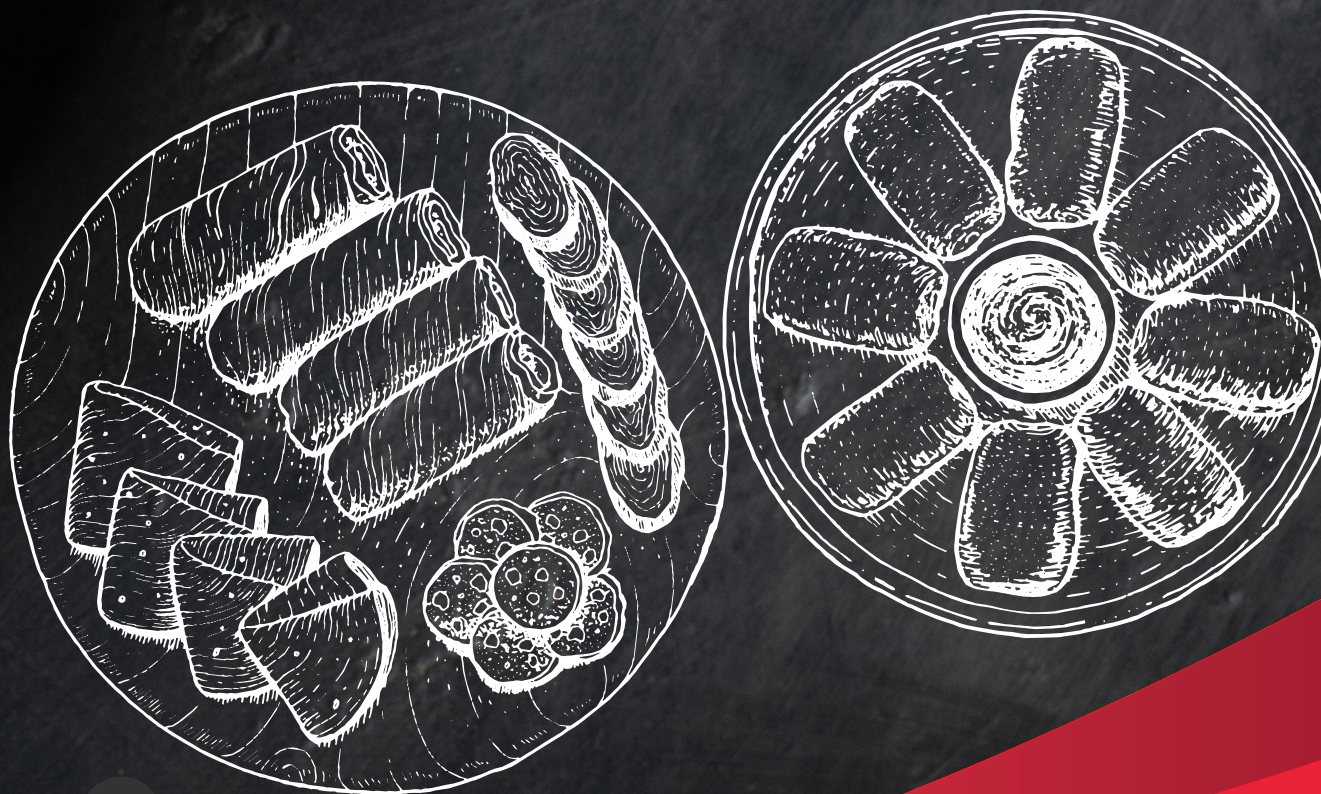
Los ejemplos son prácticamente infinitos: elija una región o área de referencia, un vino con las características anteriores, y obtendrá su lista. ¿Algunos ejemplos? Un prosecco, un clásico espumoso, o como vinos tranquilos, un lugana, un cortés, un vermentino, del cono sur podría ser un Viognier de Chile, o un Torrontés de Salta (Argentina).

MARIDAJES CON ANTIPASTOS Y ENTRADAS

Hay muchos tipos de aperitivos, y por lo tanto diferentes tipos de vinos posibles en combinación. Tenemos entradas a base de carne y pescado, con quesos, con salami, con huevos, con verduras.

Obviamente, las reglas generales de la combinación son válidas, con algunas consideraciones específicas:

Los platos de entrada son el prelude de los más consistentes que se probarán a lo largo de la cena. Su función es estimular la curiosidad y el apetito, no para satisfacerlo. En consecuencia, los vinos no deben ser de gran estructura e importancia, siendo un prelude de los que luego serán servidos con los platos. En algunos casos, alternativamente, también puede decidir continuar la cena siguiendo con el servicio de los mismos vinos.



En el momento del servicio de las entradas, aún no ha empezado a cenar. Motivo más para evitar vinos de gran contenido corporal y alcohólico. Dicho esto, se pueden dar algunas pautas, que por supuesto son sugerencias que luego serán interpretadas y adaptadas a casos específicos:

- **Para antipastos o entradas a base de pescado**, vinos blancos frescos y ligeros, posiblemente también burbujas, como un método clásico que no es excesivamente estructurado, especialmente en presencia de salsas grasas como la mayonesa.
- **Para aperitivos a base de carne**, las carnes curadas se caracterizan por una gordura y salinidad típicas. Elegiremos para el maridaje de vinos frescos y no muy sápidos. Podrían ser vinos espumosos blancos con el método Charmat, como el prosecco infalible, o mejor aún con los vinos tintos espumosos o espumosos, como una bonarda o un lambrusco, pero también de estructura media y no tancidad excesiva, como un buen rojo. vinos de color rojo claro o rosado con un grosor en comparación con la estructura de los platos; burbujas rosadas en presencia de salsas de color rojo.
- **Con carnes curadas, vinos tintos claros**, también vinos espumosos, como una bonarda o un lambrusco.
- **Con quesos simples y jóvenes**, adecuados para ser servidos como aperitivo, vinos blancos más suaves y de cuerpo medio, vinos rosados o vinos tintos jóvenes.
- **Con entrantes a base de huevo**, vinos blancos de estructura media.
- **Con verduras**, jóvenes vinos blancos con frescura y sabor en comparación con la tendencia más o menos dulce de algunos vegetales (por ejemplo, calabacín, tendencia dulce, vinos más sabrosos, berenjenas, tendencia más amarga, vinos más suaves, etc.).



Algunos ejemplos de maridajes con entradas

- **Antipasto de embutidos mixtos:** DOC Freisa d'Asti, Grignolino del Monferrato DOC Casalese, Lison Pramaggiore DOC Malbec Joven de Mendoza, oro superior DOC Marsala, Monbazillac.

- **Tabla de quesos mixtos:** Garda DOC Classico Gropello, Bardolino joven, Carmenere Chileno joven.

- **Bocaditos de camarones:** Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Vermentino di Sardegna DOC, Colli **Asolani Prosecco DOCG**, **Sauvignon Blanc de Casablanca Chile**.

- **Canapés de jamón:** Val d'Arbia DOC blanco, Alcamo DOC blanco.

- **Crotones con hongos a la griega:** Chianti Colli Aretini DOCG, Rosé DOC Cover, Rose Cabernet Los Vascos de Chile.

- **Crotones con Provolone ahumado:** Verdicchio dei Castelli de Jesi DOC, Alezio rosato DOC, Malbec Rose de Mendoza.

- **Rodajitas de Bresaola con ricota o carpaccio de bufalo:** Colli Martani DOC Grechetto, Falerno del Massico DOC blanco, Albariño Birrei de Galicia.

- **Pastel de cebolla al estilo antiguo:** Rosso Piceno DOC, Terre di Cosenza DOC Red Donnici, Ice Wine de Quebec.

OTROS RECURSOS

Diferencias entre un aperitivo y un digestivo



Blog

Cómo armar una mesa de quesos y vinos chokolat pimienta



Vídeo

Vinos éxito 43 con todo el gusto



Vídeo

Estos enlaces no son producidos por la **Institución**, son un apoyo **adicional externo** que le suministramos a usted. En caso de daño de alguno de los links, por favor reportarlo a nuestra **Mesa de Ayuda**.