


Maridaje para sopas, pastas y arroces

MARIDAJE PARA PRIMEROS PLATOS: SOPAS, PASTAS, ARROCES

Los primeros platos representan una tradición inicialmente italiana luego de uso en Francia, y practicada en nuestra cocina solo con la aplicación de sopas. Un primer plato es generalmente un plato basado en arroz o pasta que se come al comienzo de la comida, pero después de las entradas o antipastos.

El primer plato puede ser una pasta, pero también un risotto o una preparación sustanciosa, como una sopa, basada por ejemplo en legumbres, verduras o caldos de carne o pescado. En los hábitos de cocina fuera de nuestro país, rara vez se hacen distinciones entre el primer y el segundo plato, y los fuertes se sirven después de los aperitivos según los criterios de secuencia normal (aumentando la estructura y la intensidad).



En la combinación con los vinos, distinguimos las siguientes categorías de flujo:

- **Para sopas 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 platos a base de carne,** 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 graso.

- **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.).
- **Platos de masa a base de carne**, los primeros platos basados en carne incluyen esencialmente platos de pasta con salsas o pasta al horno. Dependiendo del tipo de condimento, la tendencia dulce de la masa se puede acentuar o suavizar; la salsa le dará al plato mayor o menor untuosidad y succulencia. En cualquier caso, es necesario utilizar un vino tinto para explotar la capacidad astringente del tanino.

En el caso de los primeros platos caracterizados por componentes grasos bastante acentuados, es posible evaluar los vinos tintos espumosos como para mantener el crecimiento correcto en la cata de vinos durante la comida, debemos evitar elegir un vino demasiado estructurado relación con los cursos posteriores.

Platos de pasta a base de pescado, las salsas de pescado que acompañan a la pasta pueden ser las más variadas, con o sin tomates, con pulpa de pescado, moluscos o crustáceos, más o menos grasos o picantes. En consecuencia, incluso los vinos en combinación pueden ser múltiples.

Definitivamente comenzamos con vinos blancos, con una estructura creciente a medida que crece la estructura del plato, para ir hacia las burbujas, siempre ideal pero especialmente en el caso de las salsas con un componente graso o grasa acentuada, para llegar a rosados, incluso espumosos, cuando los componentes grasos también acompañan a una estructura de plato particularmente importante, como la pasta horneada a base de pescado.

Platos de pasta con queso o ricota: La ricota, pero sobre todo el queso, le da a los platos de pasta un componente de la gordura, equilibrado a su vez por el sabor y acentuado por la dulce tendencia de la misma pasta. Dependiendo de la salsa, la untuosidad puede ser particularmente acentuada y, por lo tanto, los vinos espumosos son una opción plausible, sin embargo, considerando que su acidez no es excesiva en combinación con el sabor del plato. Para platos salados o picantes, la mejor combinación de resultados es con vinos blancos estructurados y suaves.





Platos de masa a base de carne, los primeros platos basados en carne incluyen esencialmente platos de pasta con salsas o pasta al horno. Dependiendo del tipo de condimento, la tendencia dulce de la masa se puede acentuar o suavizar; la salsa le dará al plato mayor o menor untuosidad y succulencia. En cualquier caso, es necesario utilizar un vino tinto para explotar la capacidad astringente del tanino.

En el caso de los primeros platos caracterizados por componentes grasos bastante acentuados, es posible evaluar los vinos tintos espumosos como para mantener el crecimiento correcto en la cata de vinos durante la comida, debemos evitar elegir un vino demasiado estructurado en relación con los cursos posteriores.

Platos de pasta con salsas de cacería, en los platos de pasta con salsas basadas en la cacería, el sabor intenso y preñado de la carne sin duda domina el perfil gustativo del plato. Se acompaña de un cierto tono graso y succulencia de la salsa. Así que combinaremos este plato con el mismo tipo de vino que se espera para platos de caza en sí mismo, es decir, vinos tintos, estructurados, con un buen perfil tánico y aún mejor si se somete a un período significativo de envejecimiento, incluso en madera. Solo tendremos cuidado de no exceder la estructura del vino proporcionado para el plato principal.

Platos de pasta con hierbas o verduras, las hierbas y verduras tienen un delicado perfil de sabor, con una tendencia a veces dulce, a veces amargas, en este caso atenuada por la dulce tendencia de la pasta. En cualquier caso, hablamos de platos tendencialmente delicados, a veces incluso intensos, pero nunca extremadamente estructurados. Por lo tanto, los maridajes ideales son vinos blancos, de intensidad proporcionada a la estructura del plato, más frescos y ligeros para verduras delicadas, más suaves y más estructurados para vegetales más característicos, como repollo y radicchio.



Platos de pasta con diferentes salsas, la pasta en sí es un sustrato que actúa como un soporte para la salsa, determinando el perfil gustativo final del curso. Para diferentes platos de pasta es difícil dar combinaciones precisas. Nos limitaremos a decir que las reglas generales son válidas, es decir, una mayor estructura del plato deriva una mayor estructura del vino, los platos de pescado se combinan con los vinos blancos y los platos de carne los vinos tintos, los platos grasos recuerdan una mayor acidez y por lo tanto posibilidad de maridaje con vinos espumosos, etc.

Arroces y risotto: Para los arroces aplican exactamente los mismos parámetros ya citados para el caso de las pastas. Tanto el arroz como la pasta, se convierte en el crisol que acepta el condimento que el cocinero le quiere aplicar y es ese complemento el que determina la fuerza de esa preparación y consecuentemente, la elección de un vino adecuado.

Risotto con carne

Risotto con pescado

Risotto con verduras

Diferentes risottos

Paella

Arroz cubano

Arroces atollados



EL MARIDAJE DE LOS PLATOS FUERTES

Tomado de <https://turismodevino.com/experiencias/maridajes/>

Por “platos fuertes” nos referimos al plato principal, que es el “segundo” en el menú de estilo clásico. En cuanto a los primeros platos, la elección del vino debe hacerse principalmente en función del tipo (carne, pescado, etc.) y dentro del tipo en función de las características del plato, tales como: ingrediente principal, otros ingredientes, tipo de cocción, presencia o menos salsas que pueden dar sabor o alterar las características del plato, etc.

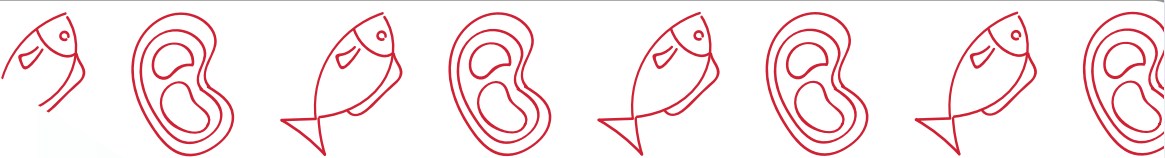


Primero distinguiremos los tipos básicos más importantes. Sobre la base de estos tipos daremos una indicación de qué tipo de vinos elegir (o evitar), para luego entrar en detalles mediante el análisis de las diversas posibilidades que con mayor probabilidad se presentarán dentro del mismo tipo.

- Platos de carne (vinos tintos, más o menos estructurados)
- Platos de pescado (vinos blancos, más o menos estructurados)
- Platos a base de queso (vinos tintos o vinos blancos o rosados, según el tipo de queso)
- Platos de verduras (vinos blancos, más o menos estructurados)
- Platos con trufas (vinos tintos, más o menos estructurados)
- Platos de champiñones (vinos blancos estructurados o vinos tintos claros)
- Platos de cocina oriental (vinos tintos o vinos blancos o rosados, según el tipo de plato)

En general, las reglas de la combinación son válidas, teniendo en cuenta que generalmente al plato inicial sigue un plato principal. Por tanto, será cuidadoso para evitar la elección de los vinos que tienden a ahogar cualquier vino posterior, de acuerdo a la combinación del flujo principal, teniendo en cuenta que, tanto para el vino que, por la comida, la secuencia correcta de servicio se basa en intensidad y estructura aumentando gradualmente.

alterar las características del plato, etc.



OTROS RECURSOS

Maridaje de pescados



Vídeo

Cata de vinos. Vinos para pastas



Vídeo

Una Guía Simple de Que Vinos Servir con Que Comidas



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**.