

# Maridaje

para postres y comida oriental.

## MARIDAJE DE POSTRES

El maridaje para postres dulces es el ejemplo clásico de emparejamiento por acuerdo, los alimentos dulces se combinan con los vinos dulces. El hábito de cerrar la comida con un postre combinado con un vino espumoso brut es absolutamente incorrecto, porque el contraste que generalmente crea un equilibrio entre la comida y el vino en el caso de los dulces crea un contraste que no le permite probar ni la comida ni el vino.

Por un lado, de hecho, los aromas, sabores delicados, la frescura de los vinos espumosos secos serían irreparablemente destruidos por la dulzura del flujo, debido a la saturación de las papilas gustativas. Además, los sabores del postre serían atenuados por la saciedad y la sequedad del vino, lo que arruinaría la dulzura.

# Tipos de postres

Las reglas de concordia también se aplican a la estructura del plato. Un dulce de gran estructura requiere un vino que respalde la comparación. Por el contrario, en lugar de la tendencia a la grasa, que en muchos postres se declina como “manteca”, el contraste vale la pena. En estos casos trataremos de combinar un vino espumoso dulce que con su frescura equilibre la untuosidad de la mantequilla, mientras que la dulzura del vino respalda y realza la del postre.

- **Dulce con levadura:** Pandoro, panettone, bizcocho, babà se combinan con vinos dulces espumosos como Recioto di Gambellara, Fior d'Arancio Hills, Moscato d'Asti, Late Harvest de Undurraga.
- **Dulces fritos:** panqueques, krapfen, galani, siempre con vinos espumosos dulces como el Fior d'Arancio de las Colinas Euganeas, Moscato d'Asti y el Moet de Mendoza.
- **Dulces secos:** masa de pasta cocida, tartas, hojaldre, pasta brisé: con fruta seca o confitada, o con fruta blanca, un vino espumoso dulce como Moscato d'Asti; con mermeladas o cremas, un vino espumoso un poco más estructurado que el Recioto de Gambellara; con fruta fresca, un passito como Moscato d'Asti, cosecha tardía; con frutas rojas frescas o en mermelada el vino espumoso Brachetto d'Acqui.



- **Dulces de almendras:** Passito muy estructurado como el Romagna Albana Passito.
- **Soplosdecrema:** Crema o chocolate, vinos de licor semisecos como Marsala Vergine.
- **Pastelería pequeña:** Vinos de postre fragantes como Vin Santo del Chianti DOC.
- **Soufflé:** Vinos de postre dulces como Picolit DOCG.
- **Crêpes:** Vinos dulces, no muy fragantes y medio calientes como un aromático Traminer de Alto Adige.
- **Helados:** Sin maridaje.
- **Postres de cuchara:** Con creme caramel, creme brulee, crema catalana, bávara, vinos blancos frescos y salados como Moscato d'Asti.
- **Postres de chocolate y café:** Antaño, un tabú para los maridajes, en realidad estos postres están perfectamente acompañados de vinos de licor como un ámbar Marsala superior o licor con una gran estructura como el Passito di Pantelleria;
- **Dulces cítricos:** Combinaciones difíciles debido a su sabor ácido.
- **Fruta:** Si es fresca, no hay combinación debido a la acidez presente de forma natural en todas las frutas, especialmente en el caso de los cítricos.

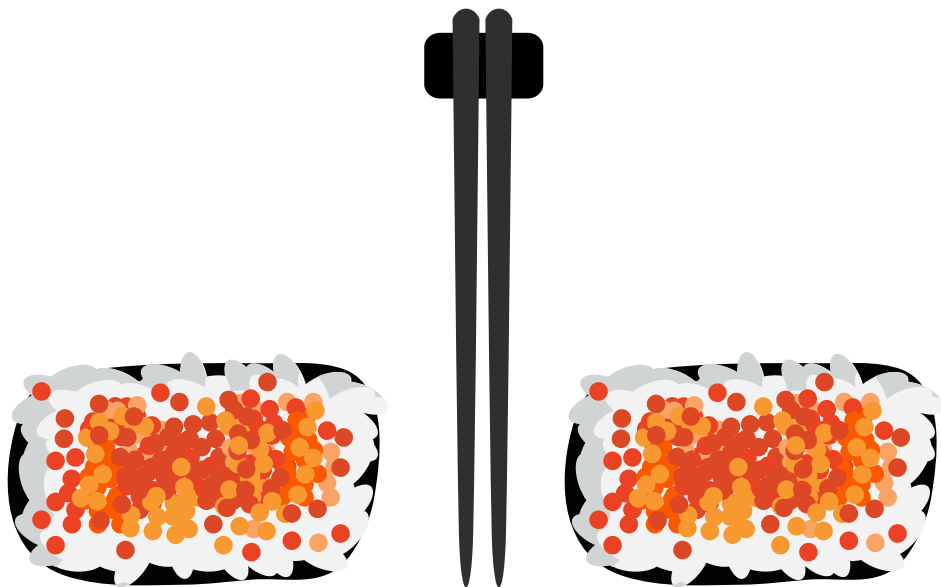




## LAS COCINAS ORIENTALES Y EL MARIDAJE

Las cocinas orientales son muy diferentes entre sí, pero se caracterizan por tener un espectro de ingredientes básicos bastante simple, al menos en las interpretaciones más internacionales que están al alcance del público en general. El uso de la fruta de la vid para obtener bebidas fermentadas es extraño para casi todas estas culturas, por lo que las combinaciones con el vino, siempre posibles, representan en algunos casos un forzamiento cultural y una ruptura con la tradición.

La difusión de la cocina oriental en nuestras ciudades va de la mano con la difusión de los usos y costumbres (y también de las modas occidentales) en los países asiáticos, y el vino no es una excepción, y tal vez un ejemplo emblemático, como lo atestigua el enorme esfuerzo comercial para proponerlo a los consumidores chinos.



La simplicidad de los ingredientes básicos de las cocinas orientales se acompaña de una considerable complejidad en la preparación de los platos y, como en el caso de la cocina japonesa, a veces incluso en su presentación. Muy diferentes entre ellos, en común, estas cocinas tienen la intensidad y la variedad aromática, que se deriva tanto de las especias utilizadas como de los métodos de cocción. En este caso, la combinación con los vinos sigue la regla de concordancia, por lo tanto, generalmente optaremos por vinos con una alta intensidad aromática, como Gewürztraminer.

Si las especias no son dominantes, en los platos con una tendencia más aceitosa o grasosa, los vinos de Sauvignon, Viognier y rosados pueden combinarse. Entre los vinos tintos, el Pinot Noir, elegante y delicado, es ideal para platos de carne o guisos asados o, alternativamente, vinos basados en Sangiovese, como el Chianti. Sopas y platos a base de arroz y pasta se pueden combinar con vinos blancos frescos y fragantes, como Müller-Thurgau, Arneis o Fiano. Como siempre, la combinación de estos platos específicos también estará determinada por los otros ingredientes en la receta y los métodos de preparación.



# LA ESTRUCTURA O CUERPO DEL VINO



La estructura o "cuerpo" del vino está determinada por el conjunto de sustancias disueltas en el vino que no sean agua y etanol. Después de evaporar el agua y las sustancias más o menos volátiles, obtenemos el llamado "residuo fijo". Se encuentra para vinos en el rango bastante amplio, entre 9 y 50 g / l. Los vinos blancos de estructura media están entre 14 y 18 g / l, los tintos entre 18 y 24 g / l. Los tintos de gran estructura también alcanzan 28-30 g / l, mientras que valores aún más altos son generalmente característicos de los vinos dulces y/o de licor.

La estructura del vino se percibe como "densidad" y "pastiness" en el nivel táctil, es decir, palatal y gingival. Una idea de la estructura del vino también se deriva de su resistencia a la rotación en el vidrio, como ya se ha visto con respecto al examen visual. Algunos definen "magro" como un vino que falta desde el punto de vista de la estructura y "pesado" cuando el cuerpo excesivo no está en armonía con las otras características gustativas del vino en sí.

Clásicamente, los vinos se pueden dividir según su estructura de la siguiente manera:

- Ligeros: de 9 a 15 g / l de extracto seco y hasta 12 ° de alcohol en volumen.
- De cuerpo medio: de 16 a 28 g / l de extracto seco y hasta 13 ° de alcohol por volumen.
- Con Cuerpo: de 29 a 44 g / l de extracto seco y hasta 14 ° de alcohol por volumen.
- De gran estructura: > 45 g / l de extracto seco y más de 14 ° de alcohol en volumen.

## OTROS RECURSOS

Vinos Espumantes y maridajes con Postres



Video

Vinos para comida asiatica - VINISTAS



Video

¿Qué tipo de vinos son más apropiados para acompañar la cocina oriental?



Blog

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**.