

COMBINACIONES DE VINO Y ALIMENTOS GUÍA ÚTIL PARA COMBINAR EL VINO CORRECTO CON ALIMENTOS

Por Federica Spelta

Vino en general Guía para el maridaje correcto de alimentos y vinos.

Cada plato tiene su vino de acompañamiento ideal que debe servirse a la temperatura correcta, utilizando el termómetro de vino.

Es importante considerar los diversos tipos de vino, tinto y blanco, vino espumoso, licor, passito, blanco vivo, rojo estructurado, rosado, blanco suave, aromático, rojo con cuerpo, cada uno con su nivel de envejecimiento e importancia, para Ofrecer una buena comida y maridaje de vinos en un menú. Las combinaciones de vinos y comida son numerosas y variadas. Es necesario crear armonía entre los olores y sabores del vino y el plato probado. Y si quiere salir de la caja, vea Combinaciones curiosas y evitar.

Si también desea aprender los conceptos básicos de la degustación, consulte la guía de degustación. Nunca antes la consideración de la comida había sido tan importante en el escenario mundial. Cualquier pretexto es bueno para hablar de comida y vino, si considera todos los tipos y modas de cocinas que nacen todos los días: nouvelle cuisine, cocina tradicional, cocina reinventada, fusión gastronómica, cocina gastronómica, cocina étnica ... y etc.

Cómo combinar el vino con la comida Debido a la importancia que se le da a la cocina hoy en día, es inevitable poder combinar el vino adecuado con la comida que se sirve en la mesa. Más allá del sabor que siempre es estrictamente personal, hay algunas consideraciones básicas para evaluar al elegir un vino para maridar con un alimento. Si lo prefiere, consulte la tabla correspondiente ahora.

Cómo identificar el sabor de un alimento Es importante descifrar los componentes del sabor de un alimento para comprender qué mejorar y qué compensar con el vino. Dulce, amargo, salado, agrio, picante, picante, estos son solo algunos de los sabores que se derivan de un plato.

Cómo identificar el sabor y la estructura de un vino Incluso con el vino es necesario descifrar los principales componentes y características. Lo importante es, tanto para la comida como para el vino, que una vez que se establecen los sabores dominantes, usted elige si usar una combinación gastronómica que mejore o mitigue estos aspectos predominantes.

Consejo de emparejamiento Siempre se sugiere buscar un cierto equilibrio en el emparejamiento.

Ejemplo genérico Un plato de sabor delicado requiere un vino ligero, mientras que los sabores fuertes y decisivos generalmente se responden con un vino importante.

Importancia del vino adecuado Después de cada bocado de la misma comida, las papilas gustativas envían señales cada vez menos fuertes al cerebro, por lo tanto, se aprecia cada vez menos comida. Precisamente por esta razón, es importante combinar el vino correcto, que se dice que "limpia perfectamente" la boca al combinar armoniosamente con la comida para que cada bocado sea tan bueno como el primero.

La sucesión de vinos Es importante seguir algunas reglas de sucesión de vinos durante un almuerzo, pero recuerde siempre que el placer de los sentidos debe seguir creciendo, por lo que debe asegurarse de que el vino nuevo que se sirve nunca haga que se arrepienta del que acaba de beber.

Aquí hay algunas sugerencias para la secuencia correcta con la cual servir diferentes tipos de vino: siempre comienza con los vinos más jóvenes, luego termina con los más viejos y los más ligeros, y luego se sirven primero los vinos más robustos. Los vinos blancos se sirven antes que los tintos. Tienes que pasar del vino más fresco al que está a temperatura ambiente. Se recomienda servir vinos secos antes que los dulces. Se sugiere servir los vinos más prestigiosos después de los más simples.

Tabla de maridaje de alimentos y vinos Los siguientes son algunos alimentos básicos en nuestras mesas, que indican el tipo de vino recomendado y la temperatura de la porción. Sin embargo, siempre es aconsejable no subestimar los otros aspectos de las combinaciones de alimentos y vinos, es decir, la estacionalidad, el origen y, sobre todo, el gusto.

Tomado de: <https://www.alimentipedia.it/abbinamenti-vino-cibo.html>

Copyright © Alimentipedia.it

Gli Abbinamenti di base tra Cibo e Vino



Quattroclichi
Conoscere il Vino

