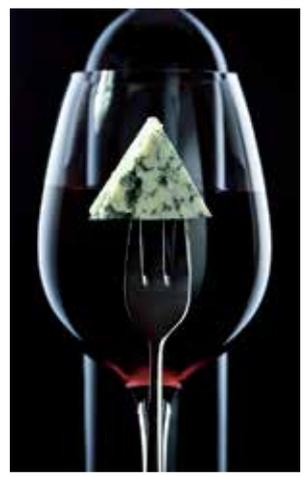


Armonizar

LOS SABORES



¿CÓMO ACERTAR CON EL VINO PARA ACOMPañAR EL QUESO?

Las técnicas del maridaje disfrutan en la actualidad de un demostrado interés por parte del consumidor y los profesionales. El queso, como uno de los productos gastronómicos por excelencia y por sus especiales características organolépticas, requiere de una especial atención. Analizamos con el experto Fernando García del Río la metodología a seguir para no fallar.

Con la irrupción y la importancia actual de la armonización de los alimentos y las bebidas (principalmente los vinos) dentro de la restauración, el asesoramiento quesero en el establecimiento ha pasado de ser una oferta según el origen regional del producto o de su nivel de maduración a un discurso mucho más complejo que pocos profesionales pueden aportar de una forma rigurosa hoy por hoy.

La manera lógica de afrontar y establecer reglas del maridaje de distintos tipos de quesos pasa por hacerlo en función de sus características organolépticas más notorias. Existen

diversas clasificaciones como, por ejemplo, el sistema de coagulación (quesos al cuajo o quesos ácidos); el tipo de leche empleada (cabra, oveja, vaca u otros); la compacidad (con ojos, granulados, cerrados); los microorganismos empleados en la maduración; su contenido de grasa sobre el extracto seco MG/ES (extragrasos, grasos, semigrasos y magros) o la cantidad de agua (frescos, blandos, semiblandos y duros). De todas ellas, las dos últimas son excelentes dimensiones a tener en cuenta en la planificación del maridaje del queso por la impronta sensorial que posee el vector 'grasa-hidratación' en la alimentación. Tampoco hay que olvidar la presencia en mayor o menor medida de microorganismos (principalmente hongos) en este producto, que le proporcionan características aromáticas de consideración que también se deberán tener en cuenta en la búsqueda del complemento ideal para su consumo.

» Los quesos tienen características sápidas amargas, con lo que habrá que maridarlos con vinos con un contenido limitado de este tipo de sustancias.

El vino, el acompañante perfecto

Si bien es cierto que pueden ser muchas las bebidas empleadas en el acompañamiento de los alimentos, no hay duda de que, por su diversidad y complejidad, el vino es el producto líquido por antonomasia en la gastronomía occidental y, por añadidura, el ideal para su armonización con cualquier tipo de preparación culinaria.

Abordar el maridaje vino-quesos requiere un esfuerzo metodológico importante. La dificultad deriva de una regla de aplicación fundamental del maridaje: la de los 'sabores críticos'. Ésta se basa en que existen ciertos grupos de alimentos —entre ellos, precisamente, la quesería— cuyas características organolépticas significan un handicap especial para la armonización con un vino.

En realidad, aunque se hable de sabores, también se trata de aromas muy profundos e intensos que marcan sensorialmente al alimento. Individualmente, estas sustancias están organizadas y equilibradas en el producto, pero a la hora de su comunión con otros, sólo una correcta compensación con otras externas las hacen agradables. Por este motivo es tan importante que el vino tenga el mismo efecto de balance en el sabor de los quesos.

A esta primera regla de aplicación para lograr una correcta armonización de sabores, se unen tres principios básicos: incompatibilidad de sabores semejantes, sustancias de arrastre óptimas y, por último, el de la relajación táctil*.

Incompatibilidad de sabores semejantes

Esta regla obedece a la percepción empírica de obturación de las papilas gustativas experimentada cuando alimento y vino comparten similares características.

El queso puede contener todos los sabores básicos que nuestro sistema sensorial percibe, si bien es el 'dulce' el más

residual y de menor trascendencia; mientras que la 'acidez', aun siendo de mayor relevancia, tampoco es demasiado significativa a la hora del maridaje —los quesos suelen superar normalmente un pH de 5, mientras que el vino se sitúa en una media de 3,5 en función de tipologías—.

Donde sí existe una incidencia de sabores crucial en el balance entre vinos y quesos es en la 'salinidad' y el 'amargor'. El contenido de ClNa (cloruro de sodio) en los quesos suele estar entre el 1,5% y 2%, un porcentaje que marca evidentemente el sabor hacia la salinidad. Esta composición residual en forma de sal puede ser determinante en otras reglas de maridaje, pero no en ésta, ya que la salinidad es prácticamente inexistente en los vinos y, por lo tanto, también es un producto óptimo y compatible con el queso.

Sin embargo, cuando se habla de sustancias amargas, que se encuentran tanto en el extracto seco del vino como

del queso, aplicar esta regla correctamente es fundamental. Los quesos tienen un contenido de agua muy bajo, hasta tal punto que uno blando y una carne a la sartén tienen más o menos el mismo contenido (55%-60%). Esto significa que el extracto seco —y dentro de él, las sustancias que producen el sabor amargo— es mucho más importante que en otros alimentos. Es decir, los quesos, especialmente los más duros, tendrán características sápidas considerablemente amargas, con lo que habrá que maridarlos con vinos con un contenido lo más limitado posible de este tipo de sustancias. En este sentido hay que decir que, aplicando rigurosamente esta regla, hay mitos que se desvanecen, como el de que los vinos tintos o los blancos dulces son adecuados para los quesos más curados.

Regla de sustancias de arrastre óptimas

Muchos alimentos y platos necesitan de un factor principal para que sean organolépticamente agradables, dadas sus especiales características saturantes, como es el caso de los alimentos grasos. Para éstos, se necesitan vinos que tengan cualidades de arrastre ya que, de lo contrario, no es posible limpiar suficientemente el paladar en el 'periodo de transición' o lapso entre un bocado y otro. Las dos sustancias o moléculas del vino que favorecen este arrastre son el etanol y el gas carbónico; es decir, cuanto más alcohólico sea o más carbónico disuelto tenga un vino, mayor será su capacidad de arrastre de estas sustancias grasas.

Las tipologías de queso más relevantes desde un punto de vista gastronómico son las que van desde los 'semigrasos' (25% a 45% MG/ES), pasando por los 'grasos' (45% a 60% MG/ES), hasta los 'extragrasos' (>60% MG/ES). Su características grasas intrínsecas hacen que estos alimentos sean especialmente sensibles a esta regla. De esta forma y desde un



El queso suele tener un nivel alto de rugosidad, por lo que habrá que maridarlos con vinos que aporten sensaciones dúctiles y untuosas para que las papilas reaccionen favorablemente



punto de vista empírico, a mayor cantidad en porcentaje de materias grasas sobre el total de extracto seco de un queso serán necesarios vinos con mayor contenido de moléculas de arrastre en forma de alcohol o CO₂. La función vital del sumiller será modular todos estos aspectos en su justa medida.

La relajación táctil

Junto con el gusto y el olfato, el otro sentido que entra en juego en la sensorialidad de la alimentación es el tacto. Éste puede ser entendido desde un punto de vista fisiológico en tres dimensiones: contacto, temperatura y dolor.

Algunos alimentos o platos presentan ciertas dificultades a la hora del maridaje especialmente en lo relativo a esas tres dimensiones. En cuanto al contacto, habrá algunos especialmente rugosos o ásperos, mientras que en lo relativo a la temperatura, se encontrarán platos que deban ser degustados muy calientes o muy fríos. De la misma forma, en lo referente a la sensación de dolor, siempre habrá recetas con sustancias irritantes (como es el caso del picante o el exceso de sal).

A la hora de maridar un alimento con alguna de estas características, habrá que prever que algunas propiedades o sustancias de un vino no serán aptas para ese tipo de circunstancias especiales o que, muy al contrario, puedan 'relajar' la excitación a la que los neurosensores especializados en ese tipo de sensaciones han sido sometidos.

En los quesos, a excepción de la temperatura —ya que se trata de un producto que no se suele servir ni muy frío ni muy caliente—, tanto la dimensión del contacto como la del dolor suelen coincidir en gran cantidad de tipologías y clases.

En relación al contacto, por su bajo contenido en agua, el queso suele tener un nivel alto de astringencia o rugosidad. En busca de una armonización correcta del producto, habrá que seleccionar tipologías de vinos que aporten sensaciones dúctiles y untuosas en lugar de secas o astringentes, para que las papilas reaccionen relajada y favorablemente.

Por otro lado, el dolor en la alimentación está asociado a sensaciones como el picor, que es un grado del dolor que llega a nuestro cerebro desde unas terminaciones nerviosas

específicas situadas en la epidermis.

En la lengua la concentración es mucho mayor que en nuestra piel y por tanto es muy sensible a sustancias que posean la particularidad de estimularlas, como son los picantes o la sal que se encuentran en algunos alimentos y en concreto en ciertos quesos. Para 'relajar' la tensión que estos sensores tienen al unísono

cuando toman contacto con un alimento picante o muy salado, lo peor es simultanearlos con vinos alcohólicos y/o tánicos, que incrementan este nivel de sensación, por lo que durante la planificación del maridaje habría que evitar quesos de estas características con tipologías de vino con esas mismas propiedades y buscar más bien aquellos caldos que puedan gratificar la sensación de irritación en el postgusto. ¹

» Los vinos alcohólicos y/o tánicos incrementan la 'tensión' producida por el contacto con un queso picante.

* El sumiller del siglo XXI - Alianza Editorial, 2012

Fernando García del Río, maestro sumiller
director del **Círculo del Vino Matritense**
www.vinomatritense.com

SU MAJESTAD LA LECHE FRESCA.



El café en grano y la leche fresca son sinónimos de calidad de la bebida en cada taza. Hoy, gracias a Necta y a su gama completa de máquinas superautomáticas se pueden obtener espressos, capuchinos y cafés cortados con la mejor tradición italiana, con sólo pulsar un botón. El diseño elegante, tamaño compacto y la flexibilidad de sus soluciones hacen de Koro, Korinto, Kobalto y Karisma que sean únicas y muy apreciables para cualquier emplazamiento en el mundo de los hoteles y cafeterías. Entra y descubre nuestra gama en www.nectahoreca.es



NECTA ES UNA MARCA DE



www.nwglobalvending.es

