

Per aprendre'n | | Actualitzat el 26/02/2021 a les 12:18

?Els 7 manaments del maridatge

Vins blancs pel peix i negres per la carn? Vins rosats per pasta i per pizza? Formatges curats amb vins negres? Doncs no. Aquestes són afirmacions falses o en alguns casos, molt discutibles.



Foto: Família Torres

Abans de la pandèmia, quan podíem fer vida normal, escoltàvem sovint la paraula "maridar". La paraula, fins i tot, s'havia desvirtuat perquè s'associava a disciplines molt allunyades de la gastronomia; maridatges musicals, maridatges literaris, maridatges artístics... Però, tenim clar que vol dir maridar?

La definició del diccionari ens diu.

Etimologia: de maridar
figuradament Unió, enllaç, íntims.

Hem de considerar que quan en l'àmbit gastronòmic trobem la paraula maridar ens referim, sempre, a un vi i a un plat.

7 aspectes que heu de tenir en compte a l'hora de maridar.

1. Els formatges curats s'han de combinar amb un vi negre

Aquesta afirmació no és certa. Els vins negres tenen en el seu ADN una particularitat que no tenen normalment els blancs joves sense fusta, els tanins (textura aportada per la fusta on es cria gairebé sempre un vi negre). Una característica del formatge curat és que va perdent la

humitat i s'accentua la part salada. Els tanins del vi fan que s'accentuin encara més el salat podent arribar a ser fins i tot desagradables. Recomanem vins blancs frescos amb aquest tipus de formatges, ja que la seva acidesa contrarestarà la part salada del formatge.

2. Per les postres els vins escumosos són el millor aliat

Una mitja veritat. Està clar que el carbònic dels vins escumosos (Cava, Clàssic Penedès, Corpinnat...) sempre ens farà un maridatge de contrast amb qualsevol producte que ho combinem, sigui dolç o salat. Com que la gràcia del maridatge és investigar, tastar i sobretot, no donar res per fet, podem buscar diferents vins dolços per no caure en el parany d'utilitzar sempre vins que ens facin maridatge de contrast.

3. El vi blanc pel peix i el vi negre per la carn

Voldria saber qui va ser la primera persona que va dir aquesta frase. Actualment trobem infinitat de vins negres que poden combinar amb plats on el peix n'és el protagonista. També trobem vins blancs que pel fet d'haver passat per fusta combinen a la perfecció amb plats de carn. Us apporto dos exemples; un vi negre jove de garnatxa per acompanyar una tonyina vermella o un blanc amb fusta i envellit per acompanyar un pollastre amb gambes.



Maridatge de formatge i vi a Torres. Foto: Família Torres

4. Els ous, la xocolata, la tòfona i les carxofes no mariden amb res

L'albumina de l'ou, la part amarga del cacau, la potencia olfactiva de la tòfona i la cinarina -àcida- de la carxofa, a priori, són components difícils de maridar. Però les normes estan per trencar-les. Us proposem que busqueu un vi blanc amb un taní marcat, que contrarestarà la sensació de l'ou, un vi molt dolç (vi de panses) que equilibrarà la sensació amarga del cacau, un vi vell (més de deu anys) fet sobre terreny de pissarra, que combinarà amb la sensació terrosa de la tòfona o un vi fet amb una llarga maceració pel·licular i sense intervenció (els mal anomenats vins naturals) que anirà bé amb la carxofa.

5. Amb els guisats de carn vins negres potents

Tot i que aquesta afirmació té una certa lògica, hem de fer algun comentari al respecte. Normalment els plats de carn se serveixen al final dels àpats, prèvia ingesta d'aperitius i primers plats. Si en comptes d'acompanyar les flaires de carns guisades -amb hores de cocció- amb vins molt potents, busquem vins negres amb llargues criances -per tant, micro oxigenats-, la combinació serà més lleugera i plaent. En general, podem dir que els vins amb llargues criances ens aguantaran molt bé el sabor dels guisats.



Foto: Abadal

6. Pels plats de pasta el millor maridatge és amb vi rosat

Una de les "top 3" mentides sobre els maridatges. De fet, aquesta frase la podem trobar en infinitat de contra etiquetes d'ampolles de vi rosat com un mantra del maridatge. Siguem seriosos, la pasta és un producte a base d'ou i farina i, per tant, ric en greixos i sucre. I la pasta cuïta, tingui la forma que tingui, té el mateix sabor. Per tant, el focus l'hem de posar en l'acompanyament d'aquesta pasta; peix, carn, verdures, bolets, marisc... I a cadascun d'aquests plats li anirà bé un vi determinat, que en alguns casos podria ser un rosat, però en d'altres no.

7. Els vins dolços són per les postres

Acabem els manaments amb una altra gran mentida. Està clar que tot i que els vins dolços són bons aliats de les postres -maridatge d'afinitat-, també hi ha grans combinacions entre vins dolços i plats salats. Potser la més coneguda és del foie gras i el vi dolç, però hi ha altres productes que combinen perfectament amb els vins dolços; formatges blaus, cacaus, micuits, fruita...

El que acabeu de llegir són impressions personals. Si us agrada menjar gambes de Palamós amb

vins negres del Priorat, no seré jo qui us digui que no ho feu, només faltaria, però segurament en aquest cas no hauríem d'utilitzar la paraula "maridatge".