

# El arte del maridaje



**Andrea García, MA**

Wine Specialist & Consultant  
agwineconsultants@gmail.com

¿Qué mejor forma de enfocar el tema del maridaje que conversándolo con un chef? En este caso lo hacemos con Carlos Sánchez, ganador de la Medalla de Oro en Artes Culinarias en Kendall College, en Chicago. Él tiene sus orígenes en Cidra –en nuestra montaña de Puerto Rico– y es ahora el chef del restaurant l’Olivo, en San Juan, donde suele poner énfasis en ingredientes frescos con inspiración mediterránea.

Carlos expresa que maridar vinos con comida es un arte y que –como los vinos ya están hechos– el chef debe poder habilitar un plato para combinarlo con su vino. Con un criterio muy realista nos dice que “El mejor vino es el que puedes pagar; me encantan los *shiraz*, los *vinos del priorato* –tintos catalanes– y, por supuesto, vinos potentes californianos elaborados con uva *cabernet sauvignon* o los *bordeaux blends*”.

Hay tendencias clásicas como carnes rojas con tintos, y blancos con pescado. Pero no tiene que ser siempre así pues hay maneras atrevidas y elegantes de llevar la versatilidad de un menú con los vinos.

Así, se puede trabajar con la acidez de un vino para lograr un maridaje de contraste. Entre estos puede estar un vino blanco italiano con una ensalada de langosta –al tiempo– preparada con cítricos, donde la langosta aporta su textura mantequillosa y cremosa y, el vino, su frescura o punto de acidez, logrando que se destaquen elementos opuestos, pero con sentido. Otro ejemplo de un maridaje de este tipo es utilizar vinos elaborados con uva *pinot noir*, vinos jóvenes con una intensidad de acidez, pero frutados a la vez, como los de Oregon, combinados con todo lo que es “*game*” (aves de caza, venado o jabalí) y con salsas con nivel medio-alto de azúcar para llevar armonía.

Además, hay vinos que se asemejan más a nuestra comida caribeño-costera y son afines a nuestro clima

caluroso, como las uvas blancas alemanas (*riesling*, *silvaner* y *gewürtztraminer*) y uvas blancas italianas, como *cortese* que van bien con nuestros pescados y recetas de mariscos.

En Puerto Rico siempre se han visto mucho los pareos clásicos que nunca pasan de moda como: jamón ibérico con jerez, asados con tempranillo, quesos de vena con vinos fortificados, *foie gras* con un *late harvest* o con un *gewürtztraminer* (rosado) y carne a la parrilla con un buen *cabernet sauvignon*.

Entre las tendencias más recientes están espumosos como el champagne (o una buena cava) con lechón asado o con platos salados –inclusive con “frituritas”– y, por otro lado, platos elaborados con chocolate maridados con los famosos *zinfandel* (tintos).

Saliéndose un poco de lo tradicional, los pareos nuevos con varietales –vinos de un solo tipo de uva–son definitivamente una de las más recientes tendencias. Las posibilidades son infinitas.

¡Hasta la próxima! ¡Y a su salud! 

