

# El arte y la elegancia del maridaje

Rafael Cambralla Diana,  
*Ingeniero Técnico de Telecomunicación*

Para nuestra Real Academia de la Lengua, «maridaje» proviene de maridar (unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí). Si aterrizamos en la *cultura del vino*, maridar hace referencia a la combinación de diferentes caldos (blanco, rosado, tinto, dulce, crianza, reserva, maceración carbónica, de una variedad de uva o varietal, de un origen geográfico...) con diferentes ofertas gastronómicas en su amplio abanico (calidades según materia prima, elaboración o idiosincrasia). Se pretende que ni el vino ni el plato pierdan protagonismo, de forma que podamos apreciar las características de ambos, o mejor, la original combinación que nos brinden. Sin duda que es un juego, rodeado de fantasía y cargado de arte, sin aparcarse la elegancia que permite ir cambiando de vino según el plato que se esté degustando, para apreciar sus características, su textura, cuándo expresa sus mejores virtudes, etc. y ver qué vino es el adecuado para cada compañero gastronómico. También se usa el término «*armonía vino-gastronomía*» como sinónimo de maridaje.

Este arte de armonizar es totalmente subjetivo, pues cada persona tiene sus gustos (fruto de su educación, de sus vivencias y de su biología genética). Aunque hay margen de combinación, no todo vale, estamos ante un gran abanico de posibilidades, sin olvidar los clásicos arraigos (tinto con carnes rojas o caza, fino con boquerones en vinagre, PX con foie o con cabrales, rosado con paella...) fruto de la experiencia de curtidos gastronomos o de maestros en estas artes. La decisión final es muy personal, pero apoyándonos en una metáfora, nadie usa un abrigo y un sombrero con 50 °C de temperatura, pero sí un polo de su color preferido, o los más puristas, el apropiado al ambiente donde lo luzcan.

Sabemos que está de moda asistir a comidas maridadas, donde se ofertan tres o cuatro platos con sus respectivos vinos.



Imaginemos la siguiente: nos sirven una espléndida combinación de berberechos, tellinas o coquinas y mejillones cocidos, con un tinto reserva (buen tanino y mejor madera). El vino nos encandila con su color, aromas y sabor, pero al llevarnos a la boca los frutos del mar, prácticamente no sabemos qué estamos degustando, pues la potencia del caldo los eclipsa y no apreciamos su calidad, su textura, su frescura o el toque peculiar de la cocina. Pero si en la copa tenemos un blanco joven, afrutado, limpio, con correcta temperatura, el primer sorbo nos encandila y nos invita a degustar la selección de cocidos. ¡Sorpresa! sin dejar de percibir las virtudes del vino en boca, se nos acoplan otras, las de los bivalvos, y apreciamos todas conjuntamente (del vino, de los sabores propios de los frutos del mar y de la cocina). ¿Qué ha pasado? Pues que hay un respeto gastronómico que hace que se potencien las virtudes de uno y de otro. Incluso después de tragar, nos queda un recuerdo especial, el retrogusto que permanece cuando el maridaje es acertado y los productos de calidad.

Si seguimos con el vino blanco y nos ponen un chorizo ibérico especiado a la brasa, cuando éste entra en contacto con el vino en la boca, no sabremos si es vino o agua, ya que el embutido y sus condimentos tienen más potencia que el vino. Pero si cambiamos la copa y maridamos con el

tinto reserva, notamos automáticamente que no es agua, es más, casa con el chorizo y hace agradable tenerlos en boca, mezclarlos, gozarlos, a la vez que distinguimos cualidades de uno y otro conjuntamente.

Por tanto, hay que respetar el protagonismo de cada manjar, que no eclipse uno al otro, eligiendo correctamente la intensidad gustativa del vino en función de la vianda y que ninguno domine sobre el otro. Si tenemos comida aderezada con vinagre, no será muy correcto tomar un tinto, pues el vinagre tapaná todas sus características, incluso le asignará defectos al vino, que no tiene porqué tenerlos. Veamos unos comentarios, a modo de ejemplo, que se pueden oír al maridar callos con vino: *gran consonancia aromática de la mezcla donde el vino soporta perfectamente los sabores y la profundidad de los callos o, espectacular armonía por contraste donde la grasa de los callos absorbe el alcohol y deja un final limpio y perfumadísimo o, al principio, los callos se apoderan del vino pero pasados unos segundos en boca, se imponen la frescura y las notas de violeta y fresón, con un final equilibrado.*

Pregunta típica: ¿blancos con pescados y tintos con carne? El pescado es de textura más débil que la carne y admite muy bien un blanco o un tinto que no sea muy potente (joven varietal, maceración carbónica) pues no debemos olvidar, que hay tintos que no son muy potentes y están más cerca de los blancos o rosados, en su potencia, que de un reserva. Pero la última palabra la tiene cada persona, en función de la satisfacción que obtenga con cada combinación, armonía o maridaje. La práctica hace expertos, luego practiquemos y eduquemos nuestros sentidos. Maridar es muy bonito, si ensayamos, cada día disfrutaremos más y más, comeremos mejor, seleccionaremos correctamente vinos y manjares y cuidaremos nuestra salud, pues la vida así, aún es más bonita. ¡A disfrutarla toca!