



Por Giovanni Bisso

LA COMBINACIÓN PERFECTA: EL VINO Y LOS QUESOS

Las combinaciones adecuadas de los vinos y los quesos se descubrieron por un tema de preferencias del gusto, ya que en esos tiempos había que jugar con la poca disponibilidad de la cocina. Pero, con el paso de los años, estos juegos se convirtieron en estrictas normas de etiqueta y principios de buen gusto; cuando en verdad debemos tener la libertad de comer y beber a nuestro propio gusto.

Nadie duda que los quesos y los vinos son la pareja ideal; sólo hay que entender un poco de ambos: unos como otros cuentan con fermentación y maduración y generan microorganismos similares que producen compuestos químicos idénticos.

Lo ideal al maridarlos es tener en cuenta el equilibrio de los sabores; es decir, si tenemos un queso suave buscaremos un vino suave, si tenemos un queso fuerte optaremos mejor por un vino de cuerpo entero.

Los quesos de cabra frescos o untuosos van mejor con un vino seco como el sauvignon blanco el delicado soave italiano. Los especiados o los cremosos de vaca u oveja per-

miten un vino más frutal, aunque podemos experimentar con el efecto profundo de los vinos fermentados en barrica.

Con quesos como el gruyère y el manchego recomiendo dos opciones: la primera es acompañarlos con un verdejo español y la segunda es con el sauvignon blanc y sus aromas tropicales. Haga la prueba, compárelos, no se arrepentirá....

Los quesos fuertes como los azules, un cabrales español, un roquefort francés o un gorgonzola italiano, necesitan de vinos con carácter para tener un contraste, así que con cualquier vino de postre quedarían maravillosos; o si no el as bajo la manga de los vinos, que es un estímulo para el paladar, un espumoso.

¿Cómo maridar los quesos con los vinos? Es la pregunta que frecuentemente nos hacemos. Cada queso tiene sus propias características, al igual que los vinos. En el tema de los gustos nadie tiene la razón, pero hay algunas pautas que nos pueden ayudar:

► Los vinos tintos de gran crianza y bouquet se combinan

mejor con quesos fuertes.

► Los vinos tintos jóvenes y ligeros se combinan con quesos de moho externo.

► Los vinos blancos afrutados se combinan con quesos de moho externo suave o quesos de oveja.

► Los vinos blancos con cuerpo, con quesos de cabra fresco.

► Los tintos con cuerpo, con quesos semiduros de curación alta (más de 6 meses).

► Los blancos y tintos ligeros, con platos cocinados con queso.

► Los tintos con crianza, con platos con sabor fuerte a queso.

► Cavas, oportos y vinos dulces, con postres a base de queso.

Estas combinaciones son alternativas que dan muy buenos resultados; pero recuerde: al final del día la elección del vino y el queso es un gusto personal. Por eso, de las combinaciones no se habla, sino se prueba. ■

