karla meljem.

RECURSO · PDF · 5 HOJAS

Qué tomar con comida mexicana

Mole, birria, pastor y ceviche, cada uno con su botella.

para cuando lo necesites

KARLAMELJEM.COM/RECURSOS/QUE-TOMAR-CON-COMIDA-MEXICANA/

¿Quién dijo que la comida mexicana no se puede acompañar con vino? Entre el picante, la acidez, las especias y la intensidad de nuestros platillos, encontrar el maridaje adecuado puede parecer complicado, pero no tiene por qué serlo. La clave está en entender cómo interactúan estos sabores con el vino.

Un vino para cada platillo

01

Mole poblano

Mi elección: Garnacha o Pinot Noir. El mole combina chiles secos, especias, frutos secos y, en algunas recetas, chocolate. Por eso buscaría un tinto con buena fruta, taninos suaves y poca madera, que acompañe su complejidad sin competir con sus sabores.

02

Birria

Mi elección: Tempranillo joven o un espumoso brut. La birria tiene intensidad, especias y una textura que puede ser bastante grasa. Un Tempranillo joven aporta fruta y frescura sin demasiados taninos, y la acidez de un espumoso ayuda a limpiar el paladar entre bocados.

03

Ceviche y aguachile

Mi elección: Albariño, Verdejo o Sauvignon Blanc. La acidez del limón, las hierbas frescas y los sabores marinos combinan muy bien con blancos de alta acidez y perfil cítrico. Si el aguachile es muy picante, buscaría un vino con menor alcohol y evitaría los estilos demasiado herbáceos.

04

Tacos al pastor

Mi elección: rosado seco, Gamay o vino naranja. La carne marinada, el achiote y la piña piden un vino con buena fruta y frescura. Un Gamay ligero servido ligeramente fresco acompaña la intensidad del pastor sin dominarlo, y un naranja con maceración moderada complementa muy bien el adobo y los sabores tostados de la carne.

¿Por qué funcionan estos maridajes?

No necesitas memorizar cientos de combinaciones para elegir un buen vino. Hay cuatro elementos que te ayudan a entender cómo funciona un maridaje.

01

La acidez equilibra la grasa

Los vinos con buena acidez refrescan el paladar cuando comemos platillos grasos, como una birria o unas carnitas. Por eso los blancos frescos y los espumosos suelen funcionar tan bien.

02

La fruta complementa las especias

Los vinos con aromas frutales complementan la intensidad de ingredientes como el achiote, los chiles secos o las especias del mole, sin competir con ellos.

03

El alcohol intensifica el picante

Cuanto más alcohol tiene un vino, más puede aumentar la sensación de ardor del chile. Por eso, con platillos muy picantes, funcionan mejor los vinos frescos, de alcohol moderado y con pocos taninos.

04

Un poco de azúcar suaviza el picante

Los vinos con algo de azúcar residual ayudan a disminuir el ardor que provoca la capsaicina. Un Riesling ligeramente dulce o un Gewürztraminer con algo de azúcar residual pueden ser excelentes con platillos especialmente picantes.

> **La clave**
>
> Buscar equilibrio entre la intensidad del platillo y la estructura del vino, en lugar de intentar que uno destaque por encima del otro.

¿Qué vinos evitar con la comida muy picante?

El picante puede cambiar considerablemente nuestra percepción del vino. Cuando un platillo tiene mucho chile, conviene tener cuidado con tres cosas.

01 **Tintos muy tánicos**

La combinación de taninos y picante puede acentuar la sensación de sequedad y amargor.

02 **Vinos con mucho alcohol**

Pueden intensificar la sensación de ardor.

03 **Vinos con mucha madera**

Sus notas tostadas y su estructura pueden resultar demasiado intensas para algunos platillos picantes.

No están prohibidos

Todo depende de la intensidad del chile, de los demás ingredientes y de tus preferencias. El mejor maridaje no siempre es el más sofisticado, sino el que te permite disfrutar tanto del vino como de la comida.

Tres consejos para maridar comida mexicana

01 **Piensa en la salsa, no solo en la proteína**

Un taco de pescado con salsa verde no necesita el mismo vino que uno con salsa de chile morita. Muchas veces el adobo, la salsa o los acompañamientos influyen más en el maridaje que la proteína principal.

02 **No tengas miedo de servir tintos frescos**

No todos los tintos necesitan servirse a temperatura ambiente. Un Pinot Noir, un Gamay o una Garnacha ligera, servidos entre 12 y 14 °C, pueden funcionar muy bien con distintos platillos mexicanos.

03 **Atrévete a experimentar**

Un espumoso con carnitas, un Riesling ligeramente dulce con comida picante o un vino naranja con tacos al pastor pueden ser combinaciones interesantes. No existe un vino perfecto para toda la cocina mexicana: lo importante es probar y descubrir qué combinaciones disfrutas más.

Algunos de mis productores mexicanos favoritos

México tiene una diversidad vitivinícola enorme, y cada vez hay más proyectos interesantes en distintas regiones del país. Estos son algunos que me gustan y que vale la pena conocer.

01

Baja California

Villa Montefiori, el proyecto de Paolo Paoloni en el Valle de Guadalupe, con una marcada influencia italiana y especial atención a las variedades de ese país. Y Monte Xanic, uno de los referentes del vino mexicano moderno, con una amplia selección de tintos, blancos y rosados.

02

Coahuila

Casa Madero, fundada en 1597 y reconocida como la bodega más antigua de América. Parvada, un proyecto contemporáneo de Parras que combina producción de vino y enoturismo. Y Los Cedros, que vale la pena explorar para conocer otros estilos y productores de la región.

03

Jalisco

Altos Norte Vinícola, un proyecto que demuestra cómo la viticultura mexicana se está desarrollando también fuera de las regiones más conocidas.

04

San Luis Potosí

Pozo de Luna, una bodega potosina enfocada en vinos de calidad y en la expresión de su entorno. Y Cava Quintanilla, otro de los proyectos que han contribuido al desarrollo de la vitivinicultura en el estado.

> ### Mi recomendación
>
> La próxima vez que compres vino, prueba una etiqueta mexicana de una región que todavía no conozcas. Hay mucho más por descubrir que los vinos del Valle de Guadalupe.

¿Y si te mando una botella al mes?

Una recomendación, con precio y dónde conseguirla. Nada más.

karlameljem.com