



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



## Maridajes

Algunos consejos para lograr un buen maridaje:

- Con platos fríos se sirven con vinos ligeros.
- Combinar vinos y platos con similar intensidad de sabor.
- En una comida con varios pasos, servir los vinos más ligeros antes que los más robustos, los vinos blancos secos antes que los vinos tintos, los vinos nuevos o “jóvenes” antes que los más evolucionados o “añejos”, los vinos fríos antes que los servidos a temperaturas superiores.
- La acidez del vino debe compensar o superar la acidez del plato.
- Los vinos dulces no maridan bien con mariscos y carnes.
- Evitar combinar platos muy salados con vinos tintos con muchos taninos.
- Combinar platos salados con vinos dulces o con vinos con elevada acidez.
- Combinar alimentos grasos y aceitosos con vinos con elevada acidez.
- Los vinos tintos maduros son difíciles de maridar con moluscos y pescados.
- Entre distintos vinos, limpiar el paladar con un sorbo de agua.
- Puede haber más de una opción de maridaje para un mismo plato.

Vino Blanco	Joven o frutado	Torrontés, Riesling, Sauvignon Blanc, Chenin	Mariscos, pescados a la plancha o con verduras grilladas
	Con cuerpo o añejado	Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc y Pinot Gris	Pescados con sabor fuerte o de río; mariscos, langostas, y pescados marinados
			Carne de ave a las brasas o con salsa suave
			Quesos cremosos o de cabra
	Dulce	Viognier, Gewürztraminer y Moscatel	pescados ahumados, sushi, centollas, ostras y almejas
			Quesos maduros, azules, roquefort,

			camembert, brie.
		Cosecha tardía	Foigrass
			Postres a base de huevo (cremas, flanes) con frutas tropicales, nueces, avellanas y miel, pastelería y repostería dulce.
Vino rosado	Suave y frutado		Pastas
			Legumbres, guisos y verduras cocidas
			Arroces, paellas y risottos
			Carne blanca
			Pescados grasos, atún, sardina, arenque, salmón, anguila
			Carnes de cerdo y pollo.
Vino tinto	Ligero, joven, de cuerpo medio	Bonarda, Sangiovese, Tempranillo, Pinot Noir, Malbec y Merlot	Carne blanca con salsa fuerte
			Cordero, cerdo.
			Carne vacuna de sabor suave
			Risotto con hongos
			Estofados
	Con cuerpo, estructurado, con crianza en barrica	Malbec, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah	Carne roja con sabor fuerte, asados, carnes a la parrilla
			Quesos curados
			Carnes rojas con salsas de hongos
			Carnes rojas con

			especias
			Platos con cocciones largas y sabores fuertes
			Carnes de caza (jabalí, ciervo, conejo y liebre)
			Pastas rellenas o con salsas de carne.
	Dulce	Porto tinto en sus versiones más dulces (tawny o vintage)	Postres con chocolate
Espumantes	Secos	Brut, Extra Brut, Nature	Caviar, ostras, pescados y mariscos en general.
	Semisecos y dulces	o Demi Sec y los espumantes dulces	Postres a base de hojaldre, cremas, manzanas o frutas.
Cerveza			Pescados ahumados o marinados
			Embutidos
			Platos fritos
			Sushi y Comida Japonesa en general
			Pizza