

Maridajes inusuales: Rompiendo reglas con creatividad

Los maridajes tradicionales, aquellos que combinan vino tinto con carnes rojas o vino blanco con pescados, han dominado la gastronomía durante décadas. Estas reglas basadas en la química de sabores y la tradición cultural, han establecido estándares que muchos consideran inamovibles. Sin embargo, en un panorama gastronómico en constante evolución, estas normas están siendo cuestionadas. La imperiosa y constante necesidad de innovar para crear nuevas experiencias sensoriales, están llevando a chefs y sommeliers a explorar combinaciones inéditas, abriendo la puerta a maridajes inusuales que desafían las convenciones.

Cervezas artesanales españolas: Más allá de lo convencional



España, conocida por su rica tradición vinícola, está experimentando un notable auge en la producción de cervezas artesanales. Estas cervezas, con sus perfiles de sabor complejos y variados, se están consolidando como una alternativa innovadora y versátil para los maridajes gastronómicos tradicionales.

La **IPA artesanal** se destaca por su alto contenido de lúpulo, lo que le confiere un amargor característico y notas cítricas y florales. Este estilo de cerveza es ideal para platos con sabores intensos y grasos. Un ejemplo de maridaje perfecto es con una tapa de chistorra, el amargor de la **IPA** equilibra la grasa de la chistorra, mientras que las notas cítricas realzan los sabores especiados del embutido, proporcionando un equilibrio perfecto entre la bebida y el alimento.

La **Pale Ale**, con sus notas florales, herbáceas y un ligero amargor, es una opción versátil para una variedad de platos. Una **Pale Ale** se marida de manera excelente con papas arrugadas con mojo. La frescura y ligereza de la Pale Ale equilibran la intensidad del mojo, permitiendo que los sabores terrosos de

las papas se mantengan presentes.

La **Amber Ale**, caracterizada por su color ámbar y su sabor a malta con toques de caramelo y frutos secos, es ideal para acompañar platos de carne a la brasa, como una parrillada de cordero. La dulzura de la malta y las notas de caramelo complementan el sabor ahumado y jugoso de la carne, creando un maridaje equilibrado.

La **Stout**, una cerveza oscura con sabores a café, chocolate y malta tostada, es robusta y rica, convirtiéndose en una excelente compañera para postres de chocolate o platos de marisco como las ostras. Por último, la **Witbier**, una cerveza de trigo belga con cáscara de naranja y cilantro, es ligera y refrescante, con un toque cítrico y especiado. Ideal para ensaladas y platos de pescado, una **Witbier** marida perfectamente con un ceviche de dorada.

Té: La nueva frontera del maridaje



El té, aunque menos común en los maridajes españoles, está ganando terreno en la alta cocina, su variedad de perfiles de sabor y su capacidad para limpiar el paladar, lo hacen un acompañante ideal para una amplia gama de platos.

El **té verde sencha**, con sus notas herbáceas y frescas, puede realzar la sutileza de un **bacalao al pil-pil**. Este maridaje permite que la untuosidad del pil-pil se complemente con la frescura del té, creando una experiencia armoniosa que mantiene la integridad de ambos componentes, la combinación de la suavidad del bacalao y el sabor limpio del sencha ofrece un equilibrio delicado pero efectivo.

El **té negro Assam**, con su robustez y cuerpo, es sorprendentemente efectivo cuando se marida con un chuletón de buey a la brasa. Las notas malteadas del té equilibran la intensidad de la carne, aportando una nueva dimensión al plato y ofreciendo una alternativa a los maridajes tradicionales con vino tinto.

Mocktails creativos









Los **mocktails** han evolucionado hasta convertirse en componentes clave de la **mixología moderna**. Un mocktail de naranja sanguina y romero, por ejemplo, ofrece una combinación donde la acidez de la naranja sanguina y el toque herbáceo del romero pueden elevar una ensalada de queso de cabra y frutos

secos, esta bebida no solo limpia el paladar sino que también realza los sabores de los ingredientes.

La **kombucha**, una bebida fermentada con un perfil de sabor complejo, se está consolidando como una opción popular en el maridaje gastronómico. Un kombucha de frutos rojos puede ser el acompañamiento perfecto para un plato de foie gras. La acidez de la kombucha corta la riqueza del foie gras, creando un equilibrio que realza ambos elementos.

Otra combinación interesante es un kombucha de cúrcuma y pimienta negra con un guiso de lentejas. La kombucha aporta un toque ácido y ligeramente picante que contrasta con la riqueza del guiso. La cúrcuma y la pimienta negra en la bebida reflejan los sabores especiados del plato, creando una armonía que resalta el carácter del guiso.

Infusiones y jugos fermentados









Las infusiones y los jugos fermentados también están ganando popularidad. Un agua de kéfir de limón y jengibre puede complementar un plato de gambas al ajillo. La acidez del kéfir y el picante del jengibre equilibran la riqueza de las gambas, ofreciendo una alternativa refrescante y saludable. Este maridaje realza los sabores del plato y añade una dimensión de frescura que revitaliza cada bocado.

Un jugo de manzana fermentado con especias, como canela y clavo, puede ser una opción intrigante para acompañar una tarta de manzana. La acidez del jugo fermentado equilibra la

dulzura del postre, mientras que las especias reflejan los sabores de la tarta, creando una combinación que es tanto familiar como innovadora.

Estos maridajes inusuales no solo desafían las normas, sino que invitan a los comensales a explorar nuevas fronteras de sabor. La clave está en la experimentación y en abrirse a combinaciones que, a primera vista, pueden parecer improbables. La magia del maridaje reside en encontrar ese punto donde la comida y la bebida se realzan mutuamente, creando una experiencia gastronómica que es más que la suma de sus partes.