
Receptes de cuina | Estefanía Garcés | Actualitzat el 26/04/2021 a les 11:55

VÍDEO MARIDATGE! ??Torrada de salmó i crema d'anet amb Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat

Parant atenció podem convertir les necessitats quotidianes en plaers sumptuosos. Avui, l'Estefanía Garcés ens proposa un "maridatge cromàtic"



Una experiència gastronòmica comprèn més enllà dels mateixos sabors que el menjar ens ofereix. Les aromes, les textures, la temperatura, els colors... tot això constitueix un paper fonamental a l'hora de degustar un producte, un plat o un vi.

Existeix un vessant en el món dels maridatges anomenat "maridatge cromàtic", que es basa en els colors tant del vi com del plat que l'acompanya, i de les similituds entre tots dos.

Curiosament els productes d'un color determinat molt sovint casen a la perfecció amb vins del mateix to. En l'argot de tast, un dels descriptors del vi rosat és precisament el color salmó. **És per això que hem decidit combinar el cava Vilarnau Brut Reserva Rosé amb una torrada de salmó.** I sorprenentment resulta una combinació més que perfecta per als nostres sentits.

[despiece]

Ingredients:

- Pa
 - Crema de formatge
 - Salmó fumat
 - Anet
 - Pebre negre
- ?[/despiece]

[Ver esta publicación en Instagram](#)

Una publicació compartida de Cupatges (@cupatges)

Les bombolles tradicionalment són consumides com a aperitiu o acompanyant uns postres. Rares vegades les maridem amb un plat principal. Organolèpticament és un error dictat pels costums i tradicions que sempre hem viscut. **Cal destacar que la bombolla del cava el converteix en un vi de gran versatilitat.** Jeannie Cho Lee va ser la primera Màster of Wine a parlar dels vins versàtils, aquells capaços d'acompanyar a una àmplia varietat de productes o preparacions.

Tendim a desprestigiar la qualitat de versàtil en un vi, qualificant-lo com un maridatge fàcil. "Els escumosos no compten, serveixen per a maridar amb tot" és una frase que reiteradament s'escolta en boca dels sommeliers, sense aprofundir realment en el seu significat i en la complexitat que realment té aquesta qualitat.

No hem de treure valor a la presència de bombolles, sinó sorprendre'ns davant la capacitat d'harmonies que l'efervescència ens ofereix.

No existeix una preferència universal, però combinar vins amb aliments de tonalitats semblants representa una fórmula que sorprendrà més d'un paladar.