

INSTITUTO DIEGO PORTALES

CARRERA DE GASTRONOMIA & COCINA INTERNACIONAL

ViNOS & QUESOS ...



... una armonia perfecta.

Indice

Págs.

Portada	1
Indice.....	2
Introduccion.....	3
Tipos de vino.....	4
Servir los vinos... todo un arte;¡¡.....	5
El Mundo de los Quesos.....	6
Como servir nuestros quesos.....	9
Conclusion.....	10
Bibliografía.....	11

Introduccion. –

–Muchas veces, nos hemos visto frente a una vitrina de alguna tienda que importe productos gastronomicos y / o enologicos, y hemos quedado perplejos, frente a la cantidad, de vinos y quesos que hay en el mostrador, y nosotros solo sabemos que son eso y nada mas..¡¡

–O a quien no le ha pasado, en alguna recepcion, se sirven diferentes clases de vinos y quesos y no se sabe porqué diablos, se sirve este queso con este vino, y luegoeste con este otro y un vino está frio, y el otro a temperatura ambiente....

–Cualquiera de las dos situaciones es, al menos para mi, absolutamente frustrante. La idea de este trabajo es ayudar a disipar alguna de estas dudas, y de paso conocer un poco mas de estos dos elementos, que al parecer son algo mas que simples nombres del vocabulario gastronomico.....

Tipos de Vinos.–

–Para poder entender el concepto de la armonía de los vinos y los quesos, debemos conocer primero, los tipos de estos. –El lugar de origen de los vinos no siempre es suficiente para su clasificación. Existen tres grandes grupos para poder diferenciarlos:

- vinos naturales o también llamados de mesa

- vinos fortificados

- vinos espumosos

–Esta clasificación depende del tipo de técnica de producción o vinificación que se haya utilizado.

–Los vinos de mesa se elaboran del jugo de la uva o mosto que se deja fermentar de una forma natural, posiblemente con alguna adición controlada de azúcar, azufre o levadura.

–A los vinos fortificados se les agrega una dosis de alcohol, generalmente de brandy de uva. Este tipo de interferencias en el proceso natural de fermentación es lo que le da características a vinos como los vermouths, marsalas, madeiras o oportos, por citar algunos. El contenido de alcohol de este tipo de vino es bastante alto. (16 a 25% por volumen). En cambio los naturales oscilan entre un 10 y 15% ya que la fermentación se detiene cuando la concentración de alcohol es mayor.

–En los casos de los vinos espumosos como el Champagne, el vino participa en una doble fermentación que tiene lugar en la botella misma. Hay vinos que poseen una efervescencia natural denominada en francés pétillance (precipitación) que realmente es algo muy ligero en donde no hay interferencia en la fermentación.

–Los vinos también se clasifican según su color como rojos o tintos, blancos y rosé (rosados).

–Los tintos se elaboran sólo con uvas negras. Su color procede de la piel de las uvas. El mosto se deja en contacto con las pieles hasta obtener la calidad deseada.

Los vinos blancos se pueden elaborar de uvas de color verdoso y negras. Cuando este vino se hace con uvas negras el mosto se separa inmediatamente de las pieles. Los vinos blancos son verdosos o amarillentos, estos colores pueden ser muy pronunciados

Los vinos rosé se hacen dejando las pieles por un corto tiempo.

Los vinos además de sus colores pueden dividirse en dulces o secos, de acuerdo al gusto, el cual puede variar de acuerdo a los elementos que lo integran.

Servir los vinos....todo un arte !!

–Antes de comenzar a introducirnos en el mundo de los quesos, debemos ver una, últimos

conocimientos acerca de los vinos, y es sobre su ,manera de servirlos. Una buena combinación de vinos y quesos, parte por aquí...

–Un vino blanco seco o rosado se debe servir antes que un vino rojo. Un vino fresco antes que un vino chambré (a la temperatura ambiente). Un vino ligero antes que un vino fuerte. Los vinos blancos, secos y rosados se sirven frescos, pero nunca helados (entre 8 y 12 °C).

–Los vinos más dulces se sirven más fríos (7 a 8°C). Los vinos espumosos, burbujeantes o champañas se sirven ligeramente fríos (5 ó 6 °C). La botella debe ponerse en la nevera algunas horas (½ a 2 horas) antes de ponerla en una hielera durante el servicio.

Los vinos rojos secos deben conservarse a la temperatura ambiente (18 a 20°C /abrir 1 hora antes de servirse), con excepción de los vinos rojos ligeros que deben tomarse "frescos" a la temperatura ambiente (11 a 13 °C). Un vino ligero acompaña el comienzo de una catación y se sigue con un vino más fuerte. Es muy importante servir el vino respetando la temperatura de servicio de cada clase de vino.

No de personas		4		10		25
Quesos (6oz– 170gr x pers).	variedades	cant.total	variedades	cant, total	variedades	cant. Total
1er servicio	2	240gr	3	600gr	4	2kg
2do servicio	2	240gr	3	600gr	4	1,5kg
3servicio	1	200gr	2	600gr	3	1kg
Vinos (1/2 a 3/4 Botella x pers.)	variedades	botellas	variedades	botellas	variedades	botellas
1er servicio	blanco seco	1a2	blanco seco	3	blanco seco	5 a 7
	o rosado		o rosado		o rosado	
2do servicio	rojo suave	1a2	rojo suave	2 a 3	rojo suave	4 a 6
3servicio	rojo seco	1	rojo seco	1 a 2	rojo seco	3 a 4

El Mundo de Los Quesos.–

Uno de los alimentos más antiguos es el queso. Desde el Neolítico el hombre guardaba la leche cuajada en recipientes de madera. Sin embargo la aparición de los quesos y su uso en la alimentación humana data, en realidad , de la Grecia homérica. En Egipto no se le conoció, y en la Biblia no se reseña. Han sido encontrados textos gracias a los cuales podemos saber que los griegos elaboraban quesos. Y lo hacían, principalmente, de oveja, tanto frescos como añejados. Con el correr del tiempo llegaron a usar la leche de vaca y de cabra para su elaboración. Pero, realmente, es desde hace muy poco tiempo que se le incluye en las recetas tradicionales o de comidas muy elaboradas.

Como todos saben las hierbas aromáticas se utilizan para resaltar, nunca para variar, el sabor de los ingredientes principales. En el caso de los quesos sucede algo similar. El queso puede llegar a formar parte de un plato, pero siempre manteniéndose en un segundo lugar.

La regla de oro en todas las recetas que contengan queso, es que deberán cocinarse a fuego muy lento, bien sea en la sartén, el horno o la olla, pues el queso es un ingrediente "exigente". Se puede improvisar preparando platos y salsas, tomando en cuenta esta sencilla regla, pues la variedad de quesos que encontramos en el mercado nos lo permite.

Algunos de los quesos más conocidos y sus combinaciones con vinos son los siguientes:

Munster,limburger,Cáceres,Cabrales,Manchegos,Roquefort,Brie,Camembert,Cheddar,

Edam, Gouda, Parmesano, Ricotta, Mozzarella, Pecorino, Gruyere, Emmental, Deno, Llanero,

Guayanés, Ahumado, Palmita, De Año

Munster

(origen alemán)

Ligeramente amarillo, no es maduro, la corteza no es comestible. Combina bien con vinos blancos secos.

Limburger

(origen belga)

Blanco con vetas rojas, azules y amarillentas, de pasta blanca, no madurada, muy consistente, cremoso, ligeramente ácido y refrescante, de corteza comestible. Combina con vinos blancos suaves.

Cáceres

(origen español, Extremadura)

Blanco, de oveja, no maduro, suave, blando, no posee corteza. Combina con vinos blancos y rosados. Suaves y densos.

Cabrales

(origen español, Asturias)

Blanco amarillento con moho azul, de leche de vaca y oveja, sabor muy fuerte y persistente, picante. Es comparable con el Roquefort, es el rey de los quesos españoles, pasta dura y cocida. corteza comestible. Combina con vinos tintos recios.

Manchegos

(origen español, La Mancha)

De color blanco marfil, de leche de oveja, pasta dura no cocida, prensados, salados y maduros en aceite de oliva. Sabor fuerte y delicado. de corteza comestible. Combina con vinos tintos recios.

Roquefort

(origen francés, Auvernia)

De color blanco, con moho azul grisáceo, ácido, recio, picante, sabor persistente y dominante. Corteza comestible. Combina con vinos tintos recios.

Brie

(origen francés, Departamento del Sena)

De color blanco, cremoso, suave, delicado aroma. Maduro, textura aterciopelada y de corteza comestible. Combina con vinos tintos fragantes.

Camembert

(origen francés)

De color blanco, cremoso, suave, olor fuerte, sabor muy suave. Madurado, de corteza comestible. Combina con vinos tintos fragantes.

Cheddar

(origen inglés)

De color blanco o amarillo suave, firme, granulado, de buen cuerpo y sabor delicado. Su corteza no es comestible. Combina bien con vinos blancos y rosados.

Edam

(origen holandés)

Amarillo, consistente, denso, untuoso, sabor suave y fuerte cuando está seco. Forma esférica tradicional. De corteza color rojo cereza, no comestible. Combina bien con vinos rosados o tintos según la consistencia.

Gouda

(origen holandés)

Amarillo, muy similar al Edam, con algunos ojos, corteza amarilla no comestible. Combina bien con vinos rosados o tintos según la consistencia.

Parmesano

(origen italiano)

Amarillo, pasta dura, cocida, prensada, madurado, sabor fuerte y recio, hecho con leche desnatada, ideal para rallar. Corteza comestible, seca y dura. Combina bien con vinos tintos muy recios.

Ricotta

(origen italiano)

De un color blanco puro, muy tierno, sin madurar, sin sal. No posee corteza. Combina muy bien con vinos blanco suaves o jóvenes.

Mozzarella

(origen italiano)

De color blanco marfil, suave, de sabor ácido, consistencia suave, muy plástica, ideal para pizzas. No posee corteza. Combina muy bien con vinos rojos aromáticos.

Pecorino

(origen italiano)

De color amarillo marfil, de pasta dura, no cocida, prensada, maduro, consistente, sabor suave. Se consigue también aromatizado con pimienta negra. De corteza marfil oscura, seca y dura aunque delgada. Combina muy bien con vinos rojos aromáticos.

Gruyere

(origen suizo)

De color amarillo suave, de gran tamaño, muy graso, digestivo, sabor suave, dulce y picante, de corteza barnizada, no comestible. Combina muy bien con vinos blancos secos.

Emmental

(origen suizo)

De color amarillo suave, de gran tamaño, muy graso, digestivo, sabor suave, dulce y picante con grandes ojos y de corteza comestible. Combina muy bien con vinos blancos secos.

De Mano

(origen venezolano, Dtto. Federal, estado Aragua)

Producido en Venezuela, Color blanco, blando, consistente y maleable, ideal para consumir fresco. Presentación en ruedas de casi 1 cm. de grosor. Poco salado, sin corteza. Combina bien con vinos blanco secos.

Llanero

(origen venezolano, Guárico, Barinas, Apure)

Producido en Venezuela, Blanco, blando, tierno, de consistencia muy ligera, suele tener un sabor salado por el suero que contiene. No posee corteza. Combina bien con vinos blanco secos.

Guayanés

(origen venezolano, estado Bolívar)

Producido en Venezuela, Blanco, blando, consistencia parecida al Queso de Mano, pero más grueso y presentado en barras o panelas. Consistencia hilachada, sin corteza. Combina bien con vinos blanco secos.

Ahumado

(origen venezolano, estado Mérida)

Producido en Venezuela, Blanco marfil, sabor fuerte, ahumado, textura consistente, graso. Corteza de color amarillo–marrón. Combina bien con vinos tintos suaves.

Palmita

(origen venezolano, estado Zulia)

Producido en Venezuela, Color blanco nieve, con muchos orificios de pequeños tamaños, poca sal, tierno. No

posee corteza. Combina bien con vinos blanco secos y rosados suaves.

De Año

(origen venezolano, estado Zulia)

Producido en Venezuela, Blanco amarillento. Uno de los más preciados quesos venezolanos. De sabor fuerte y recio, el añejamiento mejora considerablemente su sabor. Ideal para rallar. Corteza no comestible. Combina bien con vinos tintos recios y con cuerpo.

Cómo servir nuestros quesos....

Conservarlos en sus empaques originales o en un papel de cera o metálico. Empaque cada queso individualmente. No sobreponerlos y voltearlos de vez en cuando. Consérvelos en el cajón de la carne o vegetales. Los quesos de pasta blanda como el Brie o el Camembert se conservan una semana en la nevera. Los quesos de pasta más dura como el Cheddar, Gouda o Emmental, pueden conservarse un máximo de 6 semanas. Para que los pedazos de queso de pasta blanda no se rieguen póngalos vertical con la corteza hacia abajo.

Conclusiones.–

–Es bastante interesante este mundo de los vinos y los quesos.... hay una infinidad de detalles que los hacen únicos, aparte de su sabor, por cierto.

–El queso es mucho más que un elemento que vemos en la mesa, con el objetivo de solamente acompañar el pan, es mucho más.... es fino y tiene muchas variedades, se puede servir en tablas para picar, se puede usar en salsas o simplemente servirse un trozo, por solo tener el placer de degustarlo...

–El vino como siempre, un elemento noble, acompañante por excelencia, el cual da el toque a la ocasión en la cual se ocupe. Puede ser informal, de celebración o de extrema elegancia., ya que sus variedades lo permiten.

–En resumen, si sabemos combinar bien, vinos y quesos tenemos una armonía perfecta....

Bibliografía.–

–Toda la información sobre vinos y quesos, se encuentra disponible en Internet, en la siguiente página:

www.laguia.com.ve/informativas/gastronomia , links: vinos, El mundo de los quesos.