

### Vino y Gastronomía

El vino es un componente que armoniza y forma parte de los ingredientes necesarios para la elaboración de muchos platos en nuestra cocina española.

Interviene en primeros platos como consomés y sopas, en segundos platos ya sean de pescado o carne y en postres como torrijas o arropes, sin olvidar las reducciones de Pedro Ximenez o de Moscatel que nos sirve como aderezo de helados y tartas.

De norte a sur, de este a oeste cada región tiene platos autóctonos en los que intervienen los vinos locales que engrandecen su gastronomía.

El vinos que tenemos que utilizar en la confección de los platos tienen que ser de buena calidad como si fueran para beberlo pues de él depende el resultado final. No valen los vinos corrientes y baratos como mucha gente cree, pues estos o no le aportan nada o en el peor de los casos estropearan nuestros guisos por su acidez. En este apartado del vino y la gastronomía a medida que las recetas así nos indiquen, voy a hacer una pequeña definición de los vinos que intervienen en ellas.

#### ¿Qué tipo de vino voy a usar para acompañar mis platos?

**Amontillado:** Vino con denominación de origen Jerez-Xerès-Sherry, se caracteriza por un aroma punzante y exquisito al paladar. El color de este vino es ámbar, su aroma avellanado y la graduación alcohólica va de los 17º a los 19º. Se bebe a temperatura de bodega. En la cocina lo utilizo para los guisos de carne roja.

**Médium:** Amontillado abocado (que no es seco ni dulce) por adición de Pedro Ximénez, Color ámbar, aroma punzante avellanado, suave y con cuerpo. Se bebe frío.

**Fino:** Realiza la crianza con levadura de flor hasta que envejece. Necesita el lugar mas fresco de la bodega para que se haga fino. Su color es amarillo pálido, seco y ligero y con una graduación de 15 a 16º. Se bebe muy frío. En la cocina lo utilizo para cocinar guisos de pescado.

**Manzanilla:** El reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Jerez-Xerès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda indica claramente que las manzanillas tiene que ser criadas necesariamente en las bodegas enclavadas en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda para ostentar dicho nombre. Es un vino de color muy pálido y reflejos dorados, con aroma suave de almendras, sabor ligera, sedosa y recuerdos de crianza en flor. Se bebe muy fría. En la cocina podemos hacer infinidad de platos marineros.

**Oloroso:** Es un vino con la misma denominación de origen que los anteriores y clásico en el marco de Jerez. Es muy aromático, seco, su color castaño oscuro y con mucho cuerpo. Su graduación alcohólica está entre los 18 y 20º. Se sirve frio

**Cream:** Oloroso dulce por adición de Pedro Ximénez o moscatel. Color rojo caoba. Aroma limpio y pleno. En el paladar aterciopelado y mucho cuerpo. Graduación entre 15 y 18º. Se sirve frío. En la cocina lo utilizo para cocinar la carne de cerdo.

**Pedro Ximenez:** Se elabora con la uva Pedro Ximenez. La uva una vez vendimiada y soleada da nombre a este vino dulce y natural que envejece en botas de roble y se embotella puro, con el mismo nombre. Muy bueno para acompañar los postres dulces. El Pedro Ximenez también se utiliza para añadir al amontillado y al oloroso creando otros tipos de vinos como el Cream y el oloroso Medium. Se bebe a temperatura de bodega. En la cocina es imprescindible para helados y salsas.

**Licores:** El licor es una bebida espirituosa obtenida por destilación. Los Licores Dulces son bebidas alcohólicas obtenidas - en su gran mayoría- por la destilación de diferentes frutas, plantas y semillas tales como manzana, melocotón y la adición de azúcar o sirope.

**Limoncello:** El limoncello es un licor italiano fabricado en la zona del Golfo de Nápoles y de la Costiera Amalfitana. Se obtiene con la maceración de la corteza amarilla de los limones frescos de la zona en alcohol, que tras haber sido filtrado se diluye en un sirope. Es el licor por

excelencia para el Tiramisú

**Brandy y Coñac:** Tanto el Coñac como el Brandy son bebidas de alto contenido alcohólico producto de la destilación de varios vinos y envejecidos en barrica de roble. El brandy es el nombre que se da en España y tiene que envejecer como mínimo seis meses en botas de roble americano antes de embotellarlo. El brandy lo empleo en recetas de carnes y también en los postres que contengan chocolate.