

Sí, QUIERO

El maridaje busca nuevos límites. En un país productor de vino, la revolución gastronómica está en la copa.

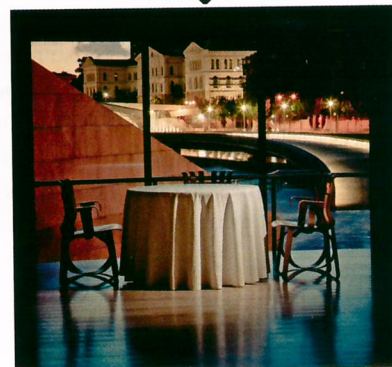
Texto: Beatriz Torija.
Fotos: Thomas Mattil

Si la idea de maridaje se resume para ti en tomar vino blanco con el pescado y tinto con la carne... ¡despierta! Ahora la comida se armoniza con batidos, sake, licuados de hortalizas, champagne, té o mezcal. Desde que los hermanos Roca dijeran que quieren explorar los límites del maridaje y hacer sus propias bebidas, esta revolución no ha hecho más que comenzar.

Maridaje sin alcohol. Si no bebes, no renuncies al maridaje. Se puede armonizar el menú con infusiones o jugos y vivir una gran experiencia gastro. "Quien no bebe alcohol recibe con entusiasmo este menú y también a quien le gusta probar cosas nuevas", explica Josean Alija, chef de Nerua, que ofrece con gran éxito un maridaje

MARCA 0.0

Nerua, el restaurante del Guggenheim Bilbao (1 estrella Michelin), ofrece un maridaje sin alcohol a base de destilados, caldos e infusiones. 47 Ronin acaba de presentar un maridaje exclusivamente con té. En *Qué beber cuando no bebes* (ed. Urano), Meritxell Falgueras da muchas ideas de maridaje sin, una completa guía con tips que te abrirán un universo muy healthy.





RUBIA O TOSTADA

Dabbawala, de Luca Rodi, apuesta por la cerveza para el maridaje con una cuidada selección. El Café de Oriente ha vuelto a triunfar con su Beer Sensations Menu, un menú de cinco platos armonizados con cerveza. ¡Ya prepara su tercera edición! En su brunch, Domo by Roncero&Cabrera, en el NH Collection Abascal, ofrece entre maridar con cerveza o vermouth.



sin alcohol. “Todo, incluso los postres, tiene su maridaje sin.” Así, “el *foie gras* se armoniza con esencia de hinojo y azafrán y los puerros y quisquillas salteados con esencia de manzana y maíz”, nos cuenta Ismael Álvarez, su sumiller. Incluso el agua puede ser cool. “Su maridaje es muy divertido”, explica Meritxell Falgueras. “Hay aguas con diferente mineralización o carbónicas que dan mucho juego.”

Maridaje con cerveza. En un país amante de la cerveza, la rubia más famosa del mundo ha dejado de ser la opción informal del tapeo para sentarse a la mesa. La cerveza es tendencia. “Cada vez se come más con cerveza”, nos cuenta Joaquín Felipe, chef ejecutivo del Florida Retiro y amante de la cerveza para hacer armonías. “Se están haciendo cervezas artesanas de autor que nos dan muchísimo juego para el maridaje.” Las *lager* son ideales para los platos más ligeros y las *stout* acompañan los guisos. “Para el atún me gusta la cerveza de trigo; al salmón, tan delicado, le va la cerveza reserva, intensa y con cuerpo”, dice Joaquín Felipe. “Para la carne me encantan las cervezas envejecidas en barriles de whiskey.” A la hora del postre, “la cerveza negra es perfecta... va increíble con el chocolate”. ➔

