



VINO CON COLOMBIA

- Aunque a algunos les parezca extraño tomar vino con una bandeja paisa o con un sancocho de gallina, es perfectamente posible, pues la milenaria bebida va bien con cualquier tipo de comida. El sommelier colombiano Rafael Arango, invitado especial a Expovinos 2021, nos invita a que probemos, y experimentemos, la rica comida criolla acompañada de una copa de vino.

“En Alemania se toma Pinot Noir con kartoffelsuppe, una sopa de papa. En España, un cochinillo se acompaña de un Tempranillo y en Argentina, un asado va con un Malbec. ¿Por qué ellos toman vino con estas comidas y a nosotros nos da temor maridar un ajiaco, una lechona o una ternera a la llanera con vino?” Es la pregunta que se hace José Rafael Arango, sommelier colombiano, y uno de los jurados de las catas a ciegas de Expovinos, feria que se realiza del 21 al 31 de octubre en las tiendas Éxito y Carulla del país, y en los sitios web www.expovinos.com.co, www.exito.com/expovinos y www.carulla.com/expovinos

Este temor a tomar vino con nuestras comidas criollas obedece, según Arango, al hecho de no ser un país productor como lo son Argentina o Chile. Entonces las bebidas acompañantes de los platos típicos eran (y son) cervezas y jugos de frutas. “Ahora que el consumo de vino en Colombia ha crecido, la gente se ha dado cuenta que es la mejor opción para maridar con comida pues como decía el escritor francés Alejandro Dumas, ‘el vino es el compañero intelectual de la gastronomía’, pues combina muy bien con cualquier tipo de plato”, señala el experto.

Es importante recordar que al maridar comida y vino hay que buscar que los dos elementos se complementen. Así lo explica la periodista y sommelier uruguaya Mercedes Baruch, invitada especial a Expovinos 2021. “Existen dos escuelas de maridaje: por similitud y por contraste. En el maridaje por similitud se busca que la comida se parezca al vino, un ejemplo carnes grasas con vinos tintos con cuerpo, mientras en el maridaje por contraste se buscan sabores opuestos, un vino dulce, un Sauternes, con foie gras o con un queso Roquefort”.

La supuesta incompatibilidad de la comida colombiana con el vino, es uno de los tantos mitos y lugares comunes que José Rafael Arango ha encontrado en sus charlas y catas con diversos públicos desde experimentados *gourmets* hasta estudiantes de cocina. “Es un mito falso que se debe derribar. Los colombianos hemos sido temerosos de combinar platos como ajiaco o lechona con vino. Es momento de arriesgarse y probar el maridaje de vino con



toda nuestra gastronomía criolla". Estas son sus recomendaciones de maridaje de comida colombiana con vino, un viaje en el que recorreremos tanto la geografía nacional como la geografía del mundo con distintas cepas y tipos de vinos.

Fritanga: Con un buen Malbec argentino, el rey de los asados, me parece ideal.

Lechona: Sugiero un excelente Tempranillo, puede ser un Ribera del Duero, ambos vinos hacen un excelente maridaje.

Ternera a la llanera: Carne, carbón, brasas. Nos podemos ir con un buen Carmenere, un vino de carácter, o podemos irnos con un gran Cabernet Sauvignon.

Bandeja paisa: Me ha gustado siempre con un Shiraz. La bandeja paisa tiene una buena cantidad de grasa y el Shiraz, un vino tánico potente, responde bien con este plato antioqueño.

Tamal: Tantos tamales como departamentos tenemos en Colombia. Un Chardonnay sería una opción perfecta.

Gallina criolla: Carne blanca, cocción mediana. Podemos irnos con un Albariño español de buena acidez.

Pescado frito con arroz con coco: Este plato necesita un blanco con cierto volumen. Me parece que un Viognier puede ser una uva que vaya muy bien, o incluso un Torrontés argentino.

Sancocho: Hay varias opciones de sancocho, pero creo que podemos irnos con un tinto italiano, un Valpolicella o un blanco español, que podría ser un buen Verdejo.

Cocido boyacense: Plato complejo, muchos ingredientes y me parece que puede ir con un Merlot.

Arroz atollado: Tremendo plato. Por sus carnes me parece que marida con una buena Garnacha, una uva que apenas estamos conociendo en Colombia.

Cazuela de mariscos: Comida increíble, deliciosa, elegante, que va bien con un perfumado Pinot Noir.

Mote de queso: Le queda muy bien un Albariño.

Posta cartagenera: Un Merlot o un gran Cabernet Franc, mi uva favorita.

Huesos de marrano: Un Ribera del Duero o un Rioja, ambos vinos hacen un excelente maridaje con este plato.

Pepitoria: Esa comida es de mi tierra y me encantaría con una mezcla del Ródano, de esas que traen Shiraz, Garnacha, Cinsault y Mourvedre.

Cabrito: Con un buen Burdeos, uno que tenga mayoritariamente uvas Merlot.

Postres colombianos: Con vinos late harvest o con vinos espumosos.



Información para prensa
Vega Jaramillo Comunicaciones
Patricia Rodríguez Sánchez: 315 307 9897
Juan David Zúñiga: 310 698 3993

**Dirección de comunicaciones externas
y reputación Grupo Éxito**
Correo: prensa@grupo-exito.com
314 682 7148