

# *Comer e rascar...*

Neste paraíso culinario onde nos atopamos é de recibo prestarlle boa atención ás combinacións entre o viño e a comida. O viño e a comida van sempre irmandados de tal modo que moitas veces o éxito duna boa comida pasa pola simbiosis idónea entre estes dous elementos, unha boa combinación. Pero ante todo non debemos olvidar que "para gustos hai cores" e por moito que os cánones ordenen, cada quen dispón ó seu xeito.

Aínda que os bos viños combinan con todo, conven distinguir unha ampla gama de combinacións entre o viño e comida.

Tanto os viños xenerosos (Xerez, manzanilla,...) como os espumosos (Cava) son empregados como acompañantes de calquer tipo de aperitivo: embutido, xamón, aceituanas, canapés,...

Os pratos como o marisco ou o peixe debemos acompañalos de calquer tipo de branco, sexa viño xoven ou crianza. Reservaremos os rosados par os arroces e as pastas.

Para segundos pratos como a carne, sexa do tipo que sexa, reservaremos os tintos (a excepción do polo, ó cal se lle pode encomendar un branco), viño que tamén pode acompañar a un peixe sempre cando sexa un tinto de garda, viño con crianza ou reserva.

Xa, pechando o xantar, os viños doces acompañarán os postres.

Pese a todos estes apuntamentos, compre dicir de novo, que non existe ningunha normativa válida para estas combinacións, máis que unha tradición silenciosamente escrita ó longo do tempo. Cada ocasión marcará se é necesario unha excepción, e ademáis debemos ter en conta que a



combinación que nun lugar pode ser típica, non ten por que ser noutro.

Outro dos condicionantes a estas combinacións serán a condimentación de certos pratos, ou en algúns casos hasta a súa materia prima principal: comidas mexicanas, orientais, salsas como a vinagreta, excesos de allo, cebola, pemento... vexetales coma os espárragos, puerros,... todos teñen en común fortes sabores, polo cal será máis difícil de combinar calquer prato que leve algún destes componentes, ven sexa como materia troncal ou como condimentación, debido a que a comida anula calquer apreciación sobre o viño.

En canto a forma e orden de servilo, se vamos a tomar varios viños, debemos comezar polo que amose menor corpo, polo máis suave e ir ascendendo gradualmente.