



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# ENOGASTRONOMÍA

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, septiembre 2021

<i>1. La moderna enogastronomía</i>	<i>3</i>
<i>2. El análisis sensorial del vino para el maridaje</i>	<i>7</i>
<i>3. Huevos, salsas, dressings y aceites: valor alimenticio y maridaje</i>	<i>11</i>
<i>4. Las especias, las yerbas aromáticas y la pizza: valor alimenticio y maridaje</i>	<i>13</i>
<i>5. Los productos del mar y la carne: valor alimenticio y maridaje</i>	<i>15</i>
<i>6. Embutidos, hortalizas, legumbres y frutas: valor alimenticio y maridaje</i>	<i>18</i>
<b>BIBLIOGRAPHY</b>	<b>20</b>

## ***1. La moderna enogastronomía***

### **¿Qué es la enogastronomía?**

Es una moderna ciencia que intenta establecer una conexión real entre la comida y el vino. Cuando se necesita maridar una receta, se debería hallar el vino justo en el sentido que se tendría que armar la perfecta combinación basada sobre los modernos parámetros y no solamente llevándose por la vieja y siempre válida regla de maridaje por la que la carne va con el vino tinto y el pescado con el vino blanco.

### **¿Qué quieres decir cuando hace referencia a una conexión real entre comida y vino?**

Existen 2 tipologías de maridaje vino-comida:

1. LA CONTRAPOSICIÓN: el principio se basa sobre el hecho que las características del vino elegido para una combinación tienen que ser en contraposición con las del alimento. Por ejemplo, si una receta presenta una fuerte succulencia, el vino tendrá que ser capaz de secar la boca, gracias a la presencia de alcoholes y/o taninos.

2. LA CONCORDANCIA: el principio se basa sobre el hecho que a una característica presente en la comida debe corresponder aquella misma en el vino. Por ejemplo, con una salsa rica de aromas y perfumes se combinará un vino aromático o semi-aromático.

### ¿Es posible encontrar alimentos con los que no es aconsejable maridar un vino?

En general el vino no se debería servir nunca con preparaciones alimenticias demasiado ácidas como, por ejemplo: ensaladas condimentadas con abundante vinagre o limón, o con alcachofas crudas, cítricos, uva, higos frescos, helados, macedonias de fruta con destilados o licores con gusto particularmente fuerte.

### ¿Cuáles son los sentidos más importantes para degustar vinos y comidas?

Los sentidos más importantes para este tema son ciertamente el olfato y el gusto, dado que entregan informaciones directas sobre los alimentos y los vinos, pero no se debe absolutamente desestimar el efecto psicológico de la vista de una preparación alimenticia, porque tiene una influencia bastante grande.

### ¿En qué consiste el análisis visual de una receta?

Representa la primera fase de una preparación alimenticia y se realiza a través de una precisa observación. No se debe dejar de lado el efecto psicológico que la visión de un preparado alimenticio puede determinar en la persona que va a consumir la comida, porque lo puede estimular sea a nivel mental que fisiológico. No se puede olvidar de considerar el aspecto estético de una preparación, la combinación cromática de los ingredientes, sus formas y su disposición en el plato.

### ¿En qué consiste el análisis olfativo de una receta?

Representa la segunda fase del análisis sensorial de un preparado alimenticio y se realiza a través de una precisa evaluación de los perfumes que se pueden percibir en el momento en el que el plato está servido.

### ¿En qué consiste el análisis gustativo de una receta?

Representa la tercera fase del análisis sensorial de un preparado alimenticio y se realiza con muchísima atención, dado que representa el momento más importante de toda la degustación de la comida, hecho fundamental para dirigirse hacia la elección del vino más apto para la comida. A través del examen gustativo, se propone evaluar todas las características organolépticas que resultan absolutamente determinantes a los fines del maridaje con el vino. Estas características se determinan por 4 sabores fundamentales (dulce, ácido, salado, amargo), en distintos niveles de perceptibilidad en función de la composición del preparado alimenticio, de los líquidos del cocimiento y de condimentos eventualmente añadidos (aceites, grasas, hierbas aromáticas y especias), más que por su estructura. Por lo tanto, se deben analizar sensaciones gustativas y gusto-olfativas como la sapidez, la tendencia amarguilla, la tendencia ácida, la dulzura, la tendencia dulce, las especias, la aromaticidad y la persistencia gusto olfativa, más que sensaciones táctiles como la untuosidad, la succulencia y la crasitud. Al final del examen gustativo, considerando la evaluación expresada por todas las características organolépticas analizadas durante las 3 fases del examen sensorial, se podrá expresar el juicio final sobre la armonía total y compleja del preparado alimenticio presentado.

## ¿Cuál es tu combinación preferida?

Pienso que existen muchas combinaciones vino-comida y creo también que depende del lugar donde uno se encuentra dado que, siguiendo las reglas generales, la mejor combinación se representa con el maridaje de una comida típica con un vino de la zona. Unos ejemplos podrían ser los siguientes: si estoy en mi casa en Toscana, me gustaría maridar un bistec a la florentina con un *Brunello di Montalcino*, mientras que, si voy a preparar una parrillada de carne en Chile, sería un placer abrir una botella de Carmenere del Valle del Maipo, y finalmente si estoy de vacaciones en Francia, apreciaría muchísimo un buen embutido con una copa de Champagne.

## *2. El análisis sensorial del vino para el maridaje*

### ¿Qué es el análisis sensorial del vino?

El análisis sensorial del vino es la segunda parte que se tiene que cumplir para ser capaz de realizar un maridaje armónico con un preparado alimenticio o para poder juzgar si aquello propuesto pueda ser considerado válido o, al contrario, presente la prevalencia de algunas características de la comida o del vino. El examen del vino desde el perfil visual no es tan importante, mientras que adquieren notable importancia el examen gusto-olfativo y sobre todo el examen gustativo. Las características fundamentales que hay que evaluar durante el examen gusto-olfativo son la intensidad olfativa y la persistencia aromática intensa (P.A.I.), mientras durante el examen gustativo es importante analizar y cuantificar la dulzura, la suavidad, el alcohol, el nivel de tanino, la efervescencia, la sapidez, la acidez y la estructura o cuerpo del vino, visto que son características directamente comprometidas para el alcance de la mejor armonía entre preparado alimenticio y vino.

### ¿En qué consiste el examen gusto-olfativo?

El examen gusto-olfativo representa una fase muy importante del análisis sensorial dado que los perfumes y los aromas del vino para combinar con la comida resultan determinantes para una buena armonía final. La característica esencial para evaluar durante el examen puramente olfativo es la intensidad olfativa, aunque se tiene que inmediatamente subrayar que, entre todas las características analizadas, es la de menor relevancia, mientras la fundamental durante el examen gusto-olfativo es la persistencia gusto-olfativa o persistencia aromática intensa (P.A.I.).

### ¿Qué es la intensidad olfativa?

La intensidad olfativa es el conjunto de todos los perfumes que percibimos contemporáneamente acercando la copa a la nariz e independientemente de su distinta composición, complejidad y evolución.

### ¿Qué es la persistencia aromática intensa?

La persistencia aromática intensa (P.A.I.) es el conjunto de los perfumes/aromas percibidos después de la deglución del vino y durante la espiración tienen que ser tales de no sobreponerse completamente y por un largo tiempo a los de la comida, pero tampoco de desaparecer frente a ellos. La situación mejor es cuando las componentes perfumadas y aromáticas de ambos son capaces de quedarse por un tiempo comparable, es decir similar, al interior de la cavidad oral.

### ¿Cuál es la importancia del examen gustativo y cuáles son las características decisivas para el maridaje?

El examen gustativo del vino representa la fase fundamental de su análisis para el maridaje. Las características de efervescencia, dulzura, alcoholicidad, suavidad, acidez, tanino y sapidez (sales minerales) serán decisivas en la elección del vino mejor para combinar con la preparación alimenticia. La presencia de anhídrido carbónico, o sea las burbujas, tiene propiedades para acentuar las características olfativas y gustativas.

### ¿Qué es la efervescencia?

La efervescencia es un fenómeno que se manifiesta en los vinos espumosos por la presencia de anhídrido carbónico. El anhídrido carbónico exalta los perfumes presentes a nivel olfativo y determina a nivel gustativo una sensación táctil como si unas agujas picaran la mucosa oral y la superficie de la lengua, función importantísima para el maridaje.

### ¿Qué es la dulzura?

La dulzura es una sensación gustativa que se puede percibir de manera distinta en la punta de la lengua. Los azúcares responsables de esta agradable sensación aterciopelada son mayormente la fructosa y la glucosa, presentes en los vinos o vinos espumosos dulces, en las cosechas tardías y en algunos vinos licorosos.

### ¿Qué sensación determina el alcohol?

El alcohol determina una sensación táctil al interior de la cavidad oral por la acción deshidratante y dilatativa de los alcoholes. Como consecuencia de este fenómeno, se percibe una sensación más o menos perceptible de pseudocalor, que se manifiesta con una aparente sensación de calor que se percata en toda la mucosa de la boca.

### ¿Qué es la suavidad?

La suavidad es una placentera sensación táctil identificada en toda la cavidad oral como una envolvente redondez, debida sobre todo a la presencia en el vino de glicerina (polialcohol), pero también de los otros alcoholes.

### ¿Qué es la acidez?

La acidez es una sensación gustativa debida a la presencia de ácidos en el vino y puede ser percibida bajo forma de una sensación de salivación más o menos abundante en las zonas laterales anteriores de la lengua.

### ¿Qué sensación determina el tanino?

El tanino o astringencia es una sensación táctil de sequedad que se percibe a nivel de toda la mucosa oral y sobre la superficie de la lengua, en particular en la zona mediana-dorsal. Junto con la sensación de astringencia, se puede captar un toque amarguillo que puede permanecer más o menos un buen tiempo en la boca según la tipología del vino degustado.

### ¿A qué es debida la sensación de la sapidez?

La sapidez es una sensación gustativa debida a la presencia de minerales. Se percibe como una sensación de salado más o menos evidenciada en las zonas laterales y dorsales de la lengua. La sapidez puede ser parcialmente disfrazada por los ácidos presentes, pero muy a menudo actúa en sinergia con ellos.

### ¿Cómo se puede definir el parámetro de la estructura o cuerpo del vino?

La estructura o cuerpo del vino es la característica que depende de la cantidad de sustancias no volátiles. En general es mayor en los vinos tintos respecto a los rosados y blancos.

### ¿Cuáles son las sensaciones para la contraposición?

La sapidez, la tendencia amarguilla, la tendencia ácida, la untuosidad, la succulencia, la tendencia dulce y la crasitud.

### ¿Cuáles son las sensaciones para la concordancia?

Dulzura, aromaticidad, especias, persistencia gusto-olfativa y estructura o cuerpo del vino.

### **3. Huevos, salsas, dressings y aceites: valor alimenticio y maridaje**

#### ¿Cuál es el valor alimenticio de los huevos y su relativo maridaje?

El huevo es un alimento completo y con alto valor nutritivo por la presencia de proteínas, de grasas y de sales minerales. Los huevos son casi completamente digeridos y absorbidos por el intestino y dejan poquísimos residuos. Los distintos tipos de cocimiento inciden notablemente sobre el tiempo de permanencia de los huevos en el estómago. Los huevos son alimentos dotados de gran versatilidad y pueden ser preparados y servidos en muchos modos. Una de las preparaciones más comunes es la del huevo frito con tocino u otros embutidos; el vino aconsejado por este maridaje será un vino tinto joven, seco, suave, discretamente caluroso, con la justa salivación y débil de cuerpo; otra elección podría ser la de un blanco seco, con un *bouquet* frutado, bastante intenso y persistente, bastante caluroso, con la justa salivación, equilibrado y eventualmente con una nota livianamente amarguilla al final.

#### ¿Cómo se pueden clasificar las salsas y con qué vino se deberían combinar?

Las salsas son preparaciones alimenticias fluidas o semilíquidas que perfeccionan el sabor de platos a base de carne, pescado, huevos, vegetales, pasta y arroz. Las salsas se pueden clasificar en salsa madre y salsas derivadas, en salsas calurosas y salsas frías, y en salsas a base de mantequilla o aceite. Es evidente que depende de la salsa utilizada para acompañar las distintas preparaciones la elección del vino para el maridaje y las salsas son tan numerosas y fácilmente combinables con distintos alimentos que no se puede dar una tabla de correspondencia. La única indicación fija que se puede dar es para las preparaciones a base de salsa de tomate visto que presentan sensaciones con tendencia ácida y un poco de tendencia dulce, por lo tanto, necesitan un maridaje con vinos jóvenes, bastante suaves, no particularmente frescos y débiles de cuerpo.

### ¿Qué son los dichos dressings?

Los *dressings* son condimentos para ensaladas ya preparadas, difundido sobre todo en los Estados Unidos y en países como Alemania y Suiza. Existen 4 formulaciones típicas (*French Dressing*, *Oil and Vinegar Dressing*, *Russian Dressing* y *Roquefort Dressing*). Los *dressings*, casi siempre, se relacionan con la comida rápida, por lo tanto, no se aconseja la combinación con vino debido al hecho que para apreciar un buen vino y un óptimo maridaje se necesita tiempo y disponibilidad.

### ¿Cómo se define el aceite de oliva?

El aceite de oliva es un condimento que pertenece a la categoría de las grasas alimenticias de origen vegetal. España e Italia son los mayores productores mundiales de aceite de oliva, seguidas por Grecia, Portugal, Francia y por los países medio-orientales y norafricanos; existe un poco de cultivación del olivo en el sur de África, en Asia central y oriental, en América del Sur, en la parte oriental de los Estados Unidos y en la parte sureña de Australia. Se tiene que destacar que de los países mediterráneos proviene más o menos el 97% del aceite de oliva producido actualmente en el mundo y que la sola Comunidad Europea produce más del 75% del producto mundial.

#### ***4. Las especias, las yerbas aromáticas y la pizza: valor alimenticio y maridaje***

##### **¿Cuál es el valor alimenticio de las especias y su relativo maridaje?**

Las especias ya se utilizaban en la antigüedad para caracterizar las comidas, pero también para disfrazar y cubrir olores y sabores desagradables, debidos al malo estadio de conservación de los alimentos mismos. La utilización de las especias prevalece en la cocina oriental, centro sudamericana y norafricana. Los platos de carnes que llevan especias (en el cocimiento o agregadas al momento del servicio) casi siempre se acompañarán con un vino tinto que cambiará de cuerpo y estructura según la composición de la receta. Los platos de pescado que llevan especias (en el cocimiento o agregadas al momento del servicio) casi siempre se acompañarán con un vino blanco que cambiará de cuerpo y estructura según la composición de la receta. Una observación importante hay que hacerla cuando se busca un maridaje con recetas a base de curry, dado que no se deberían combinar con vinos tintos, sino con vinos blancos secos aromáticos dotados de un *bouquet* olfativo intenso y de una buena persistencia aromática intensa.

##### **¿Cómo se puede clasificar las yerbas aromáticas y con qué vino se deberían combinar?**

Las yerbas aromáticas ya se utilizaban en la antigüedad para caracterizar las comidas, pero también para disfrazar y cubrir olores y sabores desagradables, debidos al malo estadio de conservación de los alimentos mismos. La utilización de las yerbas aromáticas, caracterizada por sabores y perfumes delgados y menos picantes, son mayormente difundidas en el área mediterránea. En general, para los platos enriquecidos por yerbas aromáticas se deben considerar vinos blancos y tintos, con un *bouquet* olfativo intenso y persistente, con olores muy variegados y también dotados de una buena persistencia aromática intensa.

## ¿Y la pizza con qué vino se marida?

El plato más conocido en el mundo es la pizza. Preparar una buena pizza es un arte típicamente italiano que ha permitido a muchos emigrantes italianos de tener éxito fuera de Italia. La primera pizzería nació en Nápoles en 1830 y desde entonces las pizzerías que son capaces de ofrecer pizzas preparadas según la mejor tradición italiana están presentes en todo el mundo. Se suele acompañar la pizza con bebidas gasificadas o con cerveza, pero es mejor combinarla con un vino blanco seco y livianamente espumoso y para las pizzas con más ingredientes un vino tinto ligero.

## 5. Los productos del mar y la carne: valor alimenticio y maridaje

¿Cuáles son los más comunes productos de agua dulce y salada y con qué vino se suelen maridar?

Los productos del mar constituyen unas de las mejores fuentes de proteínas de las que la humanidad pueda disponer. Los peces se dividen en peces de agua salada y peces de agua dulce. Los más comunes peces de agua salada son la albacora, la sardina, el lenguado, el atún, etc.; los más comunes de agua dulce son las truchas, las anguilas de agua dulce, los pejerreyes, etc. Existen también peces de agua mixta como por ejemplo el salmón que vive en el mar y remonta los ríos en otoño para la reproducción; los salmones jóvenes viven en agua dulce 2-3 años; la permanencia en el mar es de 1-6 años para después volver a su lugar de origen. Existen peces de los que se pueden sacar los huevos: los huevos de esturión son los más prestigiosos y de éstos se obtiene el caviar, que casi siempre es maridado con el champagne; otra salsa famosa es la *bottarga* que se obtiene de los huevos de atún oportunamente salados y secos, casi siempre se maridan con vinos blancos frescos. Los crustáceos más famosos son la langosta, los langostinos, camarones y jaibas. Los moluscos más conocidos son los calamares, las ostras, el pulpo, sepias, etc. Los maridajes capaces de garantizar un perfecto connubio con las recetas de los productos del mar son las combinaciones con los vinos. Casi siempre el vino que se combina con la receta de mar es el vino blanco, aunque existan algunas excepciones como por ejemplo para la sopa de pescado, los *brodetti* y los dichos caldillos de mar con los que se puede combinar un vino rosado o un vino tinto ligero.

Aquí abajo se encuentran unos ejemplos de maridaje:

- CEVICHE DE PESCADO – CHARDONNAY RESERVA
- EMPANADA DE CAMARONES – SAUVIGNON BLANC VARIETAL
- ARROZ A LA VALENCIANA – RIESLING
- LENGUADO AL AZAFRÁN – TORRONTÉS
- PULPO A LA GALLEGA – ALBARIÑO

## ¿Cómo se pueden clasificar las carnes y con qué vino se deberían combinar?

En las últimas décadas el desarrollo industrial de la crianza de animales ha permitido obtener carnes en menor tiempo y con menor costo: la primera consecuencia es la reducción de la edad de crianza de los animales y la segunda está constituida por una mayor renta por cada cabeza de animal, es decir una mayor cantidad de carne vendible. La tercera consecuencia es dada por la posibilidad de adecuar las producciones a los pedidos del mercado. Sobre la base de la especie animal, las carnes se subdividen en carnes rojas (bovinos, equinos, ovinos, caprinos y porcinos), carnes blancas (pollo, pavo, guineo, pato, conejo, etc.) y carne de caza de pelo y de pluma. La hamburguesa representa una de las preparaciones alimenticias más agradables para los jóvenes por lo que es el consumo de carne. El florecer de los *fast-food* y de otras formas de comida rápida ha creado esta nueva generación de carne molida. Las carnes representan un grupo de alimentos con características gusto/olfativas muy distintas en función de la tipología y de la preparación utilizada, por ende, la elección del vino para el maridaje se extiende desde el vino blanco joven hasta el vino tinto envejecido.

Aquí abajo se encuentran unos ejemplos de maridaje:

- BISTEC A LA POBRE – CABERNET SAUVIGNON
- *ROAST BEEF* - MERLOT
- *BOEUF BOURGUIGNON* – PINOT NOIR
- PARRILLADA MIXTA – MALBEC RESERVA
- PICAÑA BRASILEÑA – TANNAT RESERVA
- *BISTECCA ALLA FIORENTINA* – SANGIOVESE

## ¿Y el paté: qué cosa es y con qué vino se marida?

La palabra paté deriva del francés y puede ser preparado con cualquier tipo de carne, triturándola más o menos finamente. El paté puede ser servido como entrada o como primer plato y se acompaña con pan tostado y mantequilla; el paté se utiliza también para preparar otros platos de la cocina. Por lo que es el maridaje, resulta muy aconsejable seguir la costumbre francesa, es decir combinar el paté con un vino *Sauternes*, la cosecha tardía más famosa de Francia y quizás de todo el mundo.

## 6. Embutidos, hortalizas, legumbres y frutas: valor alimenticio y maridaje

### ¿Qué tipo de alimentos representan los embutidos?

Los embutidos representan un amplio grupo de alimentos, muy diversificados por tipología y composición, debido a los sistemas de producción, los tiempos de envejecimiento, las zonas de producción y los empleos gastronómicos. Se obtienen sobre todo de carnes de suinos y también de bovino, equino, cerdo jabalí, ciervo y otros más.

### ¿Con qué vinos se pueden maridar los embutidos?

El maridaje de los jamones dulces es con un vino blanco con un *bouquet* olfativo no particularmente intenso, con un buen nivel de salivación y cuando posible con burbujas o con un cierre livianamente amargo. El maridaje de los jamones salados es con un vino tinto con un buen *bouquet* olfativo, no muy tánico, con una buena suavidad y de buena estructura. El maridaje de los jamones de fiambre es con un vino blanco seco con un *bouquet* olfativo no particularmente intenso y con una buena salivación.

### ¿Qué tipo de productos son las hortalizas y las legumbres?

Las hortalizas son productos vegetales cuya utilización resulta siempre más importante en la alimentación visto que las vitaminas y los minerales son indispensables para el organismo humano. Las legumbres son hortalizas particulares dado que contienen una elevada cantidad de almidón en su composición.

### ¿Con qué vinos se pueden maridar las hortalizas y las legumbres?

Generalmente, las hortalizas y las legumbres más comunes – zanahorias, papas, arvejas, frijoles y lentejas – tienen como sensación predominante una destacada tendencia dulce, por lo tanto, se deberían combinar con un vino – blanco, rosado o tinto – seco, fresco y bastante débil de cuerpo.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

### ¿Y la trufa: qué cosa es y con qué vino se marida?

La trufa es un champiñón que crece bajo la tierra. El vino que se debe proponer con la trufa tiene que ser un vino (blanco o tinto según la receta propuesta para el maridaje) con un *bouquet* aromático intenso y persistente y una buena persistencia gustativa, de manera que no desaparezca frente a los grandes aromas de la trufa.

## **BIBLIOGRAPHY**

- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1995). Il Sommelier. Nozioni Generali., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica