

# LA ENOGASTRONOMÍA DEL PERÚ, SEGUNDA II PROPUESTA CULINARIA



Por. Prof. Sommelier: Guglielmo Rocchiccioli

Docente de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía

Los sentidos más importantes para degustar la comida y el vino 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 alimentaria, porque tiene una influencia bastante grande.

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

El análisis olfativo de una receta representa la segunda fase del análisis sensorial de un preparado 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.



*El vino es generoso en su misma natura: gustarás sus bondades si lo haces con mesura, mas, quien bebe de más, se sale de cordura y entonces es capaz de la mayor locura.*

**Juan Ruiz Arcipreste de Hita,**  
**'EL LIBRO DE BUEN AMOR', 1330**

El análisis gustativo de una receta representa la tercera fase del análisis sensorial de un preparado 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 untosidad, 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 exprimir el juicio final sobre la armonía total y compleja del preparado presentado.

La segunda propuesta culinaria (plato de entrada, plato principal y postre) empezará con un plato de Papa a la Huancaína que tendrá como compañero de mesa un vino blanco Chenin Blanc, gracias al cual será posible hacer un maridaje que se base sobre los siguientes principios:



1. La tendencia dulce de las papas se contrabalancea con la tendencia livianamente amarguilla del vino (que se genera al final del paladar una vez que se haya deglutido el vino).
2. La crasitud de las papas sirve de contrapeso a la salivación del vino.
3. La estructura de la receta se iguala con la estructura del vino.
4. La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio (cuántos segundos persisten los sabores de la comida una vez que se haya deglutido) se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino (cuántos segundos persisten los sabores del vino una vez que se haya deglutido).



La prosecución del menú será con un Arroz con Pollo que se llevará muy bien con un vino blanco Torrentés (directamente de Argentina), debido a los principios recién descritos con el anterior maridaje y a la aplicación de un nuevo parámetro:



1. La tendencia dulce del arroz se contrabalancea con la tendencia mineral-salada del vino (que se genera en la parte dorsal de la lengua una vez que se haya deglutido el vino).
2. La pastosidad de la receta (generada por el arroz y el pollo) sirve de contrapeso a la salivación del vino (que se genera en las zonas laterales del paladar).
3. La estructura de la receta se iguala con la estructura del vino.
4. La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio (cuántos segundos persisten los sabores de la comida una vez que se haya deglutido) se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino (cuántos segundos persisten los sabores del vino una vez que se haya deglutido).



Se concluye nuestra segunda propuesta culinaria con un postre típicamente peruano, es decir una Crema Volteada que exigirá una combinación enogastronómica con un vino espumoso blanco dulce (método charmat), basando el maridaje sobre los siguientes parámetros:

1. La dulzura del postre se coteja con la dulzura del vino.
2. La pastosidad de la crema se contrapone con la salivación del vino (que se genera en las zonas laterales del paladar).
3. La crasitud del dessert se contrabalancea con el efecto de ligero raspaje provocado por el anhídrido carbónico presente en el vino.
4. La estructura de la receta se iguala con la estructura del vino.
5. La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio (cuántos segundos persisten los sabores del postre una vez que se haya deglutido) se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino (cuántos segundos persisten los sabores del vino una vez que se haya deglutido).



Con el deseo de agregar siempre algo de nuevo al tema de la enogastronomía peruana, se quiere seguir aportando unos pequeños detalles para que cada día se agrande más la cultura de la gastronomía y de la enología, con el fin de generar un enlace futuro y duradero entre la comida y el vino.