

MEDITACIÓN VÍNICA



El vino, el queso y los cinco sentidos

Jesús Bayón Fuentes

7. Meditación Vínica

EL VINO, EL QUESO Y LOS CINCO SENTIDOS

Jesús Bayón Fuentes

florales que nos transporta a un bosque de bayas y árboles frutales.

Tenemos que ser conscientes de ese sabor dulce que a veces tiene el vino por parte de los azúcares que no han fermentado. El ácido tartárico hace que se formen cristales en forma de tartrato, que no afecta a la calidad del vino. No hay que olvidar que el ácido málico se convierte en ácido láctico, haciendo al vino más suave y menos agrio y contrarresta la dulzura y el alcohol.

Pero volvamos al queso que lo tenemos olvidado por la pasión que nos infunde el vino. Hay que recordar que para hacer un kilo de queso de cabra, hay que utilizar al menos ocho litros de leche, y ponerle cuajo animal o vegetal, bien obteniéndolo del estómago de los baifos o corderos, o el de las flores de los cardos como los quesos de flor de Guía. También hay que echar sal, de veinticinco a treinta gramos por litro de leche. Una vez que se vaya cuajando, hay que prensarlo y moldeándolo cuando estén los grumos formados entre el tamaño de granos de arroz y garbanzo.

A los quesos hay que dejarlos madurar, si son curados o semicurados. Tenemos que realizar volteos, limpieza y untados y esto les dará características propias. Unos llevan en el untado grasa animal y otros grasa vegetal.

El queso y el vino levantan pasiones y felicidad, y nos invita a utilizar los cinco sentidos para apreciar los matices de estos dos productos elaborados por los artesanos. A través de la vista, nos llega la apariencia externa de los quesos. Para percibir si hay algún daño, se mira la corteza y la superficie del corte. El color del queso también nos dice mucho de sus características visuales; si es blanco, enmohecido, amarillo e incluso rojo si se añade pimentón.

El olfato en los quesos al igual que en el vino nos llega por vía retronasal. Tanto el paladar como el olfato nos permiten apreciar los sabores dulce, salado, ácido y amargo. Las papilas gustativas nos llevan al trigémino con impresiones fuertes, picantes o si son astringentes o bien ardientes.

La textura en la boca con el queso nos puede dar la sensación de blando, duro, muy duro, untuoso, húmedo o seco. También se pueden apreciar las distintas granulosis. En cada degustación nos quedará el regusto, que es el gusto que queda después de haber ingerido queso por primera vez. Los aromas que pueden aflorar pueden ser nuevos y singulares.

Descorcho una botella de vino tinto de Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, e inmediatamente vierto un poco en una copa de cristal de cuerpo redondeado y bordes cónicos, para permitir que el vino se airee y pueda agitarse sin derramarse.

Ya estamos cortando un formidable queso majorero Maxorata de Fuerteventura con D.O. y otro de Tenerife -El Guanche- también de D.O.; ambos premiados entre otros quesos en el World Cheese Awards 2024. Las cuñas, de ambos quesos, las vamos cortando en lascas no muy gruesas para que al catarlas se deshagan en la boca y sentir sus sensaciones.

Con el vino no hay que tener prisa en beberlo. Hay que mantenerlo en el primer sorbo en contacto con la lengua, y aspirar el aire por la boca y sacarlo por la nariz, para volver a oler todos los aromas una vez más. De pronto empieza a moverse ese tren de sensaciones de sabores, olores y colores que te harán viajar por el mundo del vino. Ese manjar, ese líquido espirituoso y embriagador que hay que saborear todos sus componentes al máximo e ir libando como una abeja de flor en flor. Esto es lo que hace un enólogo, un buen catador.

El proceso de la cata del vino lleva a detectar el grado de graduación alcohólica, producida en la fermentación de la glucosa a través de las levaduras, con sus polifenoles de propiedades antioxidantes, y observar los colores que aportan los taninos. Los olores penetran al aspirar el aire y soltarlo, con esas llamaradas de chispitas microscópicas que desprenden los ésteres; esas sustancias con aromas frutales y

vinaletas

Los maridajes del vino y el queso tratan de buscar el equilibrio de sabores entre ambos productos. Los quesos fuertes casan muy bien con los vinos dulces. Desde tiempos antiguos y desde los tiempos de Cervantes, los taberneros ocultaban los defectos del vino con buenas raciones de queso. Las proteínas del queso ocultan las moléculas que dan aroma al vino. Hoy en día se sabe bastante más de enología y esto hace que se tenga mucho cuidado en la elaboración del vino, para que no se estropee, lo mismo ocurre con el mantenimiento del mismo.

Los maridajes potencian los sabores y equilibran los sabores de los dos productos estrellas, el queso y el vino. Para los quesos suaves se recomiendan vinos blancos secos, tintos jóvenes o cavas. Otra idea es juntar un vino y un queso de la misma procedencia con las mismas condiciones ambientales y climáticas. Los quesos azules maridan muy bien con tintos fuertes con cuerpo, también con blancos jóvenes y jóvenes semisecos, algún espumoso y floral para equilibrar el sabor del queso. Para el queso de oveja se recomiendan vinos blancos secos o semisecos con ligeros sabores afrutados. Si es queso curado de oveja, vino tinto intenso. Para los quesos duros, vinos tintos.

No olvidemos que en el vino el dióxido de azufre es un potente antimicrobiano, y tiene funciones antioxidantes, de ahí que se utilice el metabisulfito potásico. Los polifenoles del vino tienen magníficas propiedades, pues reducen la inflamación y mejoran la función endotelial y ayudan a las enfermedades del corazón. De ahí el dicho de que una copita de vino en cada comida es buena para el corazón.

Un servidor que escribe este relato, como buen sibarita, le gusta primero catar el vino y luego degustar el queso con la misma delicadeza del vino. El queso cortado en pequeñas lonchas finas, para que casi se deshagan en el paladar con un sorbo de vino, y que todas las sensaciones que produce el vino y el queso, se expandan a través de las papilas gustativas y el olfato, y lo lleven a nuestro cerebro y de aquí a todo el organismo en conjunto y entremos en el paraíso de los cinco sentidos.

Disfrutemos de los vinos y quesos canarios que son los mejores del mundo. Apostemos por lo nuestro. Apoyemos a nuestros viticultores, bodegas, ganaderos y productores de queso, al medio ambiente, con un consumo moderado y responsable.

