

Consejos para escoger vinos blancos secos para cocinar

La cocina gourmet, siempre te ofrece nuevas experiencias sensoriales que satisfacen los gustos de los más exigentes paladares. En el proceso de preparación de alguna exquisitez, quizás usen **vinos blancos secos**, y en este artículo te daré algunos consejos para cuando quieras aventurarte en el mundo culinario.

Por mi parte, me encantan todos los vinos, sean blancos, rosados, tintos, etc. Como acompañantes de la comida en una velada nocturna son maravillosos, pero usarlos para preparar la comida, en muchos casos mejora el sabor y transforma la experiencia de comer.

En ciudades cosmopolitan, como Ciudad de México, o destinos turísticos por excelencia, como Cancún o la Riviera Maya, encontraras algún restaurante en cuyas cocinas los vinos blancos secos son parte de los ingredientes del algún plato especial, y de seguro querrás probarlos.

Si quieres aprender a preparar platos con estos vinos, aquí te proporciono algunos consejos, tanto por si lo harás para tu hogar, o si quieres un empleo en un restaurant y buscas expandir tus horizontes culinarios.

Por cierto, la mejor página en internet para ofertas de trabajos es grandhotelier.com. Para trabajar en un restaurante, esta es la página web que debes consultar.

Algunos consejos para escoger vinos blancos secos para cocinar

Aunque por la introducción del artículo, parecería que el empleo de vino blanco seco para cocinar está reservado para la cocina gourmet, pero es una idea que está muy lejos de la realidad.



Por ejemplo, la cocina tradicional francesa ofrece muchos platos cocinados en vino blanco. Se utiliza para aromatizar un caldo y para hacer deliciosas salsas aromáticas. Lejos de reservarse sólo para los platos navideños, las salsas de vino blanco se utilizan en la cocina cotidiana.

Si quieres que el vino blanco seco aporte ese sabor que buscas, debes elegir la botella adecuada, por lo cual aquí te doy algunos consejos para elegir las.

¿Qué vinos elegir en la cocina?

Antes de empezar a cocinar con vino, es importante saber cuál es el adecuado para ello. Esto es equivalente al [maridaje](#), cada plato combina con algunos vinos, y esto es importante que lo recuerdes.

El vino tinto y el vino blanco seco son perfectamente adecuados. Por el contrario, los vinos dulces y almibarados no tendrán ningún interés una vez cocidos: es mejor conservarlos como bebida.



En cuanto al rosado, no es recomendable, ya que no es muy resistente a la cocción. En algunos casos, en particular para dar sabor a los platos de mariscos o de pescado, se pueden utilizar vinos de burbujas. Sin embargo, la cocina con champán está más bien reservada para ocasiones especiales.

¿Qué vino blanco de calidad es el mejor para un plato exitoso?

La calidad del vino elegido tendrá obviamente un impacto en el sabor del plato. Sería una lástima sacrificar un crecimiento clasificado u otro vino prestigioso para cocinar. Pero no se hace buena comida con mal vino.

Por consiguiente, si no es necesario elegir un vino excelente, evite bajar hasta el fondo de la gama. La cocción elimina el alcohol contenido en el vino y concentra sus aromas, pero en algunos casos amplifica los defectos del vino.

Si optas por un vino con tapón o de gama baja, será peor que cualquier otra cosa al final. Por lo tanto, elige una botella de vino blanco de gama media que sea agradable de beber.

Adicionalmente, es necesario elegir uno que se adapte a la salsa que deseas hacer. Sin embargo, puedes utilizar un plato cocido para reciclar vino con defectos como la falta de oxígeno. No obstante, ten en cuenta de probarlo antes de añadirlo a tu preparación.



Un sabor a corcho, por ejemplo, se mantiene incluso después de la cocción. Si usted está haciendo una receta que requiere sólo un vaso de vino, no dude en elegir una de mayor calidad. A continuación, puedes consumir lo que queda de la botella en la mesa. Por donde lo veas, ¡es una buena inversión!

Visita nuestro banco de empleo si buscas [trabajar en restaurante](#)

¿Cómo elegir el vino blanco perfecto?

Para elegir el vino blanco perfecto, empieza por mirar lo que está escrito en la receta. Si tienes que usar un vino blanco seco, escoge un vino ligero. Un olor demasiado amaderado podría eclipsar el sabor de los alimentos.

Para no perderte, si cocinas un plato regional, selecciona un vino de la región del plato.

Un chardonnay del sur o un blanco del Rhône son perfectos para platos como el risotto. Si necesita un vino más dulce, elije los blancos del suroeste. Sin defectos, aportarán suavidad y suavidad a sus platos.

Ya sea para cocinar carnes blancas, pescado, mariscos, adobo, salsas, descongelamiento, caldo, estofado o estofado, muchas recetas requieren el uso de vino blanco.

Normalmente se cocina con vino blanco seco. Sólo el foie gras y los postres utilizan vino blanco dulce o dulce. También se puede cocinar con champán.

En cuanto al maridaje, no es necesario servir el mismo vino en la mesa que en la cocina, pero es posible permanecer en la misma variedad de uva y en el mismo terruño para evitar desajustes.

Descubre estas entradas de [comida francesa mas deliciosas del mundo](#)

Algunas recomendaciones para comida mexicana

Los vinos más exitosos son frescos, elegantes y crujientes con acidez. Las buenas opciones blancas incluyen Sauvignon Blanc, Pinot Grigio (también conocido como Pinot Gris), Riesling seco y Albariño, un crujiente y cítrico sabor del noroeste de España que es fenomenal con salsas de chile tomatillo verde.



La acidez, sin embargo, no es el dominio exclusivo de los vinos blancos. Los tintos de alta acidez incluyen el Riojas español (basado en la uva Tempranillo), el Chiantis italiano (basado en Sangiovese) y el Pinot Noir.

Evita el chardonnay. Su carácter típico de roble, tostado, lucha con sabores mexicanos audaces y complejos, y el vino termina por degustar un vino áspero y amargo.

El Cabernet Sauvignon y el Merlot no le van mucho mejor. Ambos tienen mucho tanino, y cuando el tanino golpea el sabor de los chiles, te prende fuego a la boca y te pierdes todas las complejidades de la comida.

Ahora que estas un poco más informado sobre los vinos blancos secos para cocinar, no esperes más y experimenta con esos sabores, siente libre de probar esas sensaciones y gustos. Por supuesto, Reserva una copa de ese vino para brindar con la comida.