

---

## ¿Por qué el vino blanco se sirve con el pescado? (Opinión, Vinos)

01, febrero



*¡Hola! Hoy quiero desvelarte un secreto que posiblemente no conozcas y es la respuesta a esta pregunta que a lo mejor te has hecho alguna vez, **¿Por qué el vino blanco se sirve con el pescado?***

*Es una regla muy conocida que a la hora de maridar, se recomienda acompañar al pescado con vino blanco y a la carne con vino tinto, pero esto no tiene por qué ser así siempre, depende de cómo esté realizado el plato y del tipo de vino utilizado.*

### **Existen vinos tintos que pueden acompañar al pescado**

*Según un estudio que se realizó hace ya algunos años por un grupo de científicos japoneses en el que se probaron hasta 38 tipos distintos de vinos tintos y 26 blancos, todos de diferentes países, cultivos y año de elaboración con una comida a base de fritura de pescado, quedó altamente demostrado que, **a mayor contenido de hierro en el vino, peor sabor en boca dejaba al acompañarlo con el pescado.***

*Esto es porque, el alto contenido en hierro acentúa e intensifica el sabor del pescado que se queda en las papilas gustativas produciendo un sabor metálico muy desagradable y en general, el vino tinto contiene mucha cantidad de esta sustancia.*

*Pero, ¿Qué quiere decir esto? Que **si un vino tinto tiene bajo contenido en hierro, se puede acompañar perfectamente al pescado.***

*También hay que tener en cuenta el tipo de pescado y el modo de preparación, ya que un pescado con alto contenido en grasa como el salmón, el bonito o el atún, pueden maridar muy bien con un [vino tinto joven](#).*

*Depende también y mucho, del tipo de vino, con esto me refiero a la variedad de uva, el país donde se ha cultivado esta uva por su tierra y el método de elaboración del vino, ya que un mismo tipo de vino, tiene distinto sabor y compuestos debido a todos estos factores.*

**Eliminemos pues, esa falsa regla de que el pescado debe acompañarse de vino blanco y la carne de vino tinto, ya que esto último tampoco es cierto.**

*Las carnes blancas se pueden acompañar de vinos blancos*

**La carne blanca tiene un sabor ligero y suave que hace que un vino tinto con intensidad y cuerpo, no sea lo más recomendable para su acompañamiento ya que eliminaría mucho sabor debido a los taninos que adquiere este en su elaboración.**

---

Esto no quiere decir que un [vino rosado](#) o un vino tinto joven acompañe muy bien a un plato elaborado con cerdo, pero quizás un [vino blanco](#) elaborado con la variedad riesling resalte mejor el sabor.

En resumidas cuentas y para finalizar este artículo que pienso, responde a la pregunta inicial de **¿Por qué el vino blanco se sirve con el pescado?**, cada persona tiene un gusto y como ya te propusimos hace tiempo a través de [este artículo](#) en el que te preguntaba ¿Qué vino te gusta más?, el gusto de las personas también influye en el maridaje de la comida con el vino. Así que no hagas mucho caso a las reglas y prueba con diferentes vinos, quizás te lleves alguna buena sorpresa. ¡Un saludo!

Por **Rafael Espejo**.

## Comentarios