

Guía de maridaje de queso duro



Hay muchos usos para los quesos duros en la cocina y en los menús, desde aperitivos, ensaladas y refrigerios para preparar platos y postres. Por lo general, el favor fuerte de los quesos duros va bien con alimentos y bebidas de fuerte sabor; quesos con sabores más leves también son compatibles con sabores más leves de vinos, cervezas y comidas. Como describimos en la Guía de trabajo de maridajes, se puede maridar según los sabores complementarios o contrastantes. La mayoría de los quesos se pueden considerar salados. Los productos en cursiva rojo son dulces o contrastantes. Los otros son sugerencias de maridaje complementario.

Variiedad	Vinos	Bebidas	Frutas/ Verduras	Panes/ Galletas saladas	Condimentos/ Nueces	Carnes/ Pescado
Appenzeller 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tinto frutal</i> • Blanco 	<ul style="list-style-type: none"> • Bock • Cerveza ligera 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Manzanas</i> • Zanahorias • Pepinos • <i>Melones</i> • Rábanos • <i>Fresas</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pan con pasas</i> • Pan de masa fermentada • Galletas de soda de grano entero 	<ul style="list-style-type: none"> • Almendras • <i>Puré de fruta</i> • Encurtidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Jamón • Cerdo • Aves • Jamón serrano
Gruyère 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Blanco frutal</i> • Tinto 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sidra</i> • <i>Jugo de arándano rojo</i> • Porter • Stout • Jugo de tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Manzanas</i> • <i>Higos</i> • Setas • <i>Peras</i> • Platos de papas • Pimientos rojos 	<ul style="list-style-type: none"> • Centeno negro • Galletas de soda de trigo • Pan de grano entero 	<ul style="list-style-type: none"> • Mostaza • Nueces paca-nas • Encurtidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Jamón • Cerdo • Aves • Ternera
Parmesano 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Postre</i> • Tinto • Espumoso 	<ul style="list-style-type: none"> • Ale • Café • Espresso 	<ul style="list-style-type: none"> • Apio • <i>Higos</i> • <i>Uvas</i> • <i>Ciruelas</i> • Tomates • Platos de calabacines 	<ul style="list-style-type: none"> • Pan plano • <i>Pan de fruta</i> • Centeno negro 	<ul style="list-style-type: none"> • Vinagre balsá-mico • <i>Pasas</i> • Nueces nogal 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne • Jamón • Cerdo • Aves • Jamón serrano • Salami
Pecorino Romano 	<ul style="list-style-type: none"> • Tinto • Blanco 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerveza ligera 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Manzanas</i> • Pimientos verdes • Zanahorias • Apio • <i>Melones</i> • <i>Ciruelas</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pan de fruta</i> • Pan de masa fermentada • Galletas de soda de grano entero 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Puré de fruta</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne • Jamón serrano • Salami
Romano 	<ul style="list-style-type: none"> • Tinto 	<ul style="list-style-type: none"> • Ale • <i>Sidra</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Manzanas</i> • Pepinos • <i>Higos</i> • <i>Peras</i> • Tomates • Platos de calabacines 	<ul style="list-style-type: none"> • Pan plano • <i>Pan de fruta</i> • Pan de centeno 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceitunas • Pepperoncini • <i>Miel</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Carne • Jamón • Cerdo • Aves • Jamón serrano • Salami

Fuentes

The Cheese Companion, Judy Ridgeway, Running Press, 2004.

"Food & Wine Pairings," American Dairy Association, www.ilovecheese.com.

"Pair Food and Wine," Wined In, www.winedin.com.

"SuperSkills: Successful Food Demonstrations & Sampling," International Dairy-Deli-Bakery Association, www.iddba.org.

Wisconsin Cheese Pairing Tool and "Wisconsin Cheese Pairings That Please," Wisconsin Milk Marketing Board, www.eatwisconsincheese.com.