



Maridaje *Criollo*

Sommelier meets sazón.

GUÍA DE BOLSILLO

El sommelier que se sentó en la mesa criolla

MARIDAJECRIOLLO.COM · SAN JUAN, PUERTO RICO

Las 3 reglas *de oro*

1

Tinto con carne, blanco con marisco

La regla más vieja del mundo funciona el 80% del tiempo. Es tu punto de partida, no tu cárcel — rómpela cuando el plato lo pida.

2

Fritura pide burbujas o acidez

Bacalaítos, alcapurrias, tostones — todo lo frito necesita un vino que limpie el paladar. Cava, Sauvignon Blanc o un rosé seco.

3

El vino no debe ser más fuerte que el plato

Plato delicado (ceviche) → vino ligero. Plato potente (lechón) → vino robusto. Que ninguno le grite al otro.

5 vinos accesibles *bajo \$20*

Malbec · Mendoza, Argentina \$8-14

Ciruela negra, chocolate, taninos sedosos. El más versátil para comida criolla.

Lechón · perrito · carne frita · churrasco

Sauvignon Blanc · Chile \$7-12

Cítrico brillante, hierba fresca, acidez vivaz. Corta la grasa de las frituras.

Ceviche · bacalaítos · camarones al ajillo

Tempranillo / Rioja Crianza · España \$10-18

Cereza madura, vainilla, cuero. Comparte ADN con la cocina criolla.

Ropa vieja · arroz con gandules · carne guisada

Grenache Rosé · Provenza/España \$9-15

Fresa, melón, flores secas. El comodín fresco que nadie espera.

Arroz con pollo · empanadas · alcapurrias

Cava Brut · España \$8-14

Manzana verde, pan tostado, burbujas finas. Corta cualquier fritura como cuchillo.

Mofongo · chicharrón · pastelillos



LA CHULETA

12 maridajes *esenciales*

PLATO	PAÍS	VINO SUGERIDO
Cuerito de lechón	Puerto Rico	Malbec Reserva, Mendoza
Mofongo de camarones	Puerto Rico	Albariño, Rías Baixas
Arroz con gandules	Puerto Rico	Grenache Rosé
Mangú con los tres golpes	Rep. Dom.	Beaujolais, Morgon
Chivo guisado	Rep. Dom.	Tempranillo, Ribera del Duero
Ropa vieja	Cuba	Rioja Crianza
Lechón asado cubano	Cuba	Zinfandel, Sonoma
Ceviche limeño	Perú	Sauvignon Blanc, Casablanca
Lomo saltado	Perú	Syrah, Valle del Rhône
Feijoada completa	Brasil	Tannat, Uruguay
Pabellón criollo	Venezuela	Monastrell, Jumilla
Bandeja paisa	Colombia	Zinfandel, Lodi

Glosario *de barra*

Taninos

La sensación seca y astringente del tinto en las encías. Vienen de la piel de la uva. Como el amargor del café negro.

Acidez

Lo que hace que se te haga agua la boca. Un vino fresco y vivo, como exprimir limón.

Cuerpo

La densidad en boca: ligero (agua), medio (jugo) o full (leche). No tiene que ver con calidad.

Maridaje por contraste

Combinar opuestos que se equilibran: un vino ácido con un plato graso.

Maridaje por complemento

Combinar sabores que se amplifican: notas ahumadas con carne a la parrilla.

Ingrediente puente

El traductor entre plato y vino. El chimichurri conecta el Malbec con el perrito.

Terroir

El sabor del lugar — suelo, clima, altitud. Como el sofrito: la misma receta sabe distinto en cada casa.

Decanter

La jarra donde el vino "respira". Oxígeno que suaviza taninos. ¿No tienes? Una jarra y 20 minutos.

El Método *Sommelier Criollo*

01

Perfil del plato

Grasa, acidez, sal, dulzor, picante, textura, temperatura y cocción.

02

Perfil del vino

Taninos, acidez, cuerpo, alcohol, dulzor residual y aromas.

03

Principio de puente

El ingrediente que conecta plato y vino — el traductor entre ambos.

04

Test en mesa real

Temperatura caribeña, plato como en casa, vino al precio del súper.



Sírvete el próximo

Un maridaje nuevo cada semana, con análisis sommelier completo — gratis.

maridajecriollo.com