



Explorando el Encanto del Maridaje entre Cerveza Artesanal y Gastronomía Mexicana: Una Aventura Sensorial

Por: **Osvelia Vargas**
Presidenta de Catadoras y Cerveceras de México.

En los últimos años, la cerveza artesanal ha ganado terreno como una bebida versátil y compleja, capaz de complementar una amplia gama de sabores culinarios. En este artículo, nos adentraremos en el mundo del maridaje entre cerveza artesanal y la rica y variada cocina mexicana. Pero antes de sumergirnos en los sabores y aromas que hacen de esta combinación una experiencia memorable, es crucial comprender qué es exactamente una cata maridaje.

¿Qué es una cata maridaje?

Una cata maridaje es una experiencia en la que se combinan cuidadosamente diferentes tipos de bebidas alcohólicas, como cerveza, vino o destilados, con una selección de alimentos específicos. El objetivo principal es realzar los sabores de ambos elementos, logrando un equilibrio armonioso de sensaciones en la boca, creando una sinergia que eleva la experiencia gastronómica. Se dice que no hay reglas en los maridajes que lo mejor es probar distintas combinaciones y quedarse con la que más nos agrade y disfrutes, pero es muy importante recordar que la diferencia entre los dos elementos no debe de ser demasiada. A diferencia de una cata tradicional, donde se evalúa y se disfruta la bebida por sí sola, en una cata maridaje se presta especial atención a cómo interactúan los sabores de la bebida y la comida.

Maridando Cerveza Artesanal y Comida Mexicana

La rica diversidad de nuestra cocina mexicana ofrece una amplia gama de sabores, desde los intensos y picantes hasta los dulces y ahumados. La cerveza artesanal, con su variedad de estilos y perfiles de sabor únicos, se convierte en el compañero perfecto para muchos platos tradicionales mexicanos. A continuación, exploraremos algunos ejemplos de maridajes exitosos entre cerveza artesanal y comida mexicana, El objetivo es sugerir un maridaje que realce, contraste, complemente o logre el balance perfecto con el platillo.

Chile Aguascalientes: Conocido por su sabor picante y distintivo relleno especiado, puede complementarse muy bien con una American Red Ale, los sabores dulces y acaramelados de esta cerveza resaltará el sabor especiado y equilibrará el picante, su amargor y final seco cortará el carácter graso del relleno.

Guacamole con Chapulines: Esta combinación única de sabores, con la cremosidad del aguacate contrastando con la textura crujiente y el sabor terroso de los chapulines se puede maridar con una cerveza Gose. Este estilo es una opción intrigante debido a su carácter salado, acidez ligera y su moderado amargor, puede realzar los sabores picantes del guacamole y complementar la nota terrosa y la salina natural de los chapulines.

Cochinita Pibil: Este platillo mexicano lleno de sabores intensos y complejos, con su carne de cerdo marinada en achiote y cocida lentamente hasta quedar tierna y jugosa, recomendamos acompañarla con una American Pale Ale por su equilibrio entre el amargor del lúpulo y la dulzura de la malta, con notas cítricas y florales que aportan frescura al paladar puede cortar la grasa del platillo, ayudando a equilibrar la intensidad de los sabores y limpiando el paladar entre bocado y bocado, las notas cítricas y florales de la APA pueden realzar los sabores ahumados y especiados de la cochinita pibil, equilibrando su intensidad y por último el cuerpo de esta cerveza proporciona un buen contraste con la untuosidad de la cochinita pibil, sin abrumar los sabores del platillo.

Tacos de carne asada: Este platillo elaborado con unos jugosos trozos de carne de res el más utilizado es el diezmillo, acompañado de unas ricas tortillas de harina, su salsa bandera y su guacamole es un platillo característico del norte de México que comúnmente se prepara en casa, reuniendo a toda la familia para disfrutarlo, el perfecto acompañamiento será una cerveza Kolsh que se caracteriza por su suavidad, ligereza y sabor equilibrado entre la malta y el lúpulo, con un final seco y refrescante que no abruma los sabores ahumados de la carne asada ayuda a calmar el picante de la salsa y los condimentos, dejando un paladar limpio que permite disfrutar plenamente de cada taco sin que los sabores se mezclen de forma indeseada.

Todos estos deliciosos maridajes se encuentran en un compendio de más de 40 recetas recopiladas en el 2020 por coordinadoras de las distintas ciudades donde catadoras y cerveceras de México tiene presencia, todas las recetas incluidas en dicho compendio presentan un platillo típico de su ciudad o región y un estilo de cerveza recomendado para acompañarlo. Próximamente compartiremos cada una de estas recetas en nuestras redes sociales para que pu

Recuerden que la magia del maridaje entre cerveza artesanal y comida mexicana radica en la forma en que ambos elementos se complementan y realzan mutuamente sus sabores y aromas, solo a través de una cuidadosa selección y experimentación, es posible descubrir combinaciones sorprendentes que deleitarán los sentidos y enriquecerán la experiencia gastronómica, ya sea explorando la diversidad de estilos de cerveza artesanal o saboreando los distintos matices de la cocina mexicana, disfruten del viaje sensorial inigualable que ofrece esta cata maridaje, donde cada bocado y sorbo es una celebración de la cultura y el sabor de nuestro querido México. Salud!

Acerca de Expo Cerveza México Guadalajara

La tercera edición de Expo Cerveza México Guadalajara se realizará del 24 al 26 de mayo de 2024 en las instalaciones de Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco. Evento para mayores de edad. Expo Cerveza México es un espacio en el que se reúnen más de 100 empresas productoras, importadoras y distribuidoras de cerveza artesanal de la región de Occidente y Bajío con la finalidad de fomentar el diálogo y los negocios en torno a este producto.

Para más información visita la página: www.cervezamexico.com/guadalajara/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159

Cel: 5548115322