delivinos
urban gourmet

EL MARIDAJE PERFECTO: TÉ Y QUESO

Cuando tienes un queso de calidad, lo primero que te viene a la cabeza es un buen vino, pero ¿qué pasaría si en su lugar eligieras un Té? Si, té y queso, una combinación que al oído resulta escandalosa es en realidad un gusto y un placer para el paladar, que te permitirá no solo crear nuevas experiencias, sino también degustar nuevos y asombrosos sabores. Esta popular y deliciosa bebida caliente (en todas sus variedades) no tiene nada que envidiarle a los vinos más ricos a la hora de disfrutar de nuestros quesos favoritos. Por ello, Delivinos Urban Gourmet, la tienda referencia en el mercado gourmet de Madrid, presenta las claves para maridar té y queso correctamente para resaltar los sabores de manera excepcional. www.delivinosweb.com

Maridar el té con queso no es tan popular como hacerlo con vino y queso, pero es un acoplamiento que va en aumento a medida que tés de mejor calidad llegan al mercado general. Los mejores maridajes de té y queso no sólo realzan ambos sabores... ...sino que también sacan nuevos sabores que no estaban presentes antes.

1. Ciertos tipos de té son muy **ricos en taninos** (al igual que el vino) y tienen la misma capacidad de elevar el sabor del queso. A esto además hay que añadir que la temperatura del té despierta matices del queso que con una bebida fría no destacan.

2. El té además de ofrecer sabores y sensaciones en boca, tiene la capacidad de aminorar, neutralizar o potenciar los sabores del queso para así **crear un equilibrio perfecto**. Mientras que el queso puede armonizar la astringencia, dulzor o amargor del té.

3. Para crear el maridaje se recomienda en primer lugar **oler el té y el queso por separado**, después se saborea el queso y se vuelve a oler el té para notar los cambios en el sabor.

4. **Emparejar "por semejanza"** es un principio común cuando se trata de emparejar el vino y el queso, y emparejar el té con el queso no es diferente. Los tés fuertes deben ser combinados con quesos de sabor fuerte, mientras que los tés delicados son más adecuados para los quesos más ligeros y suaves.

5. Otra pauta a tener en cuenta es que los tés más dulces (como los que tienen notas frutales o florales) tienden a complementar los quesos más salados, y los tés con alto contenido en taninos se combinan bien con los quesos cremosos. En estos escenarios, **la clave es asegurar que los perfiles de sabor estén equilibrados**.

6. Un emparejamiento correcto de té y queso tiene como resultado el denominado **“tercer sabor”**, que eleva los sabores de ambos alimentos en el paladar creando una experiencia gastronómica única.

7. Lo más importante es recordar que **las reglas están para romperse**. Experimentar y tener la mente abierta es la clave para descubrir nuevas sensaciones y vivir nuevas experiencias gourmet.

De venta en Delivinos:

ENGLISH BREAKFAST

Es una combinación (blend) de tés negros finos (Assam y Ceylan), ideal para asimilar un buen desayuno, e iniciar con vitalidad la jornada. Tiene un luminoso color ámbar rojizo y aroma penetrante. En boca es astringente, de marcados taninos, cuerpo robusto, bien estructurado, y notas de malta y roble.

De sabor seco e intenso, denota el gusto europeo por los tés con carácter. Puede beberse solo o con leche, acompañando desayunos y variados dulces o repostería.

PVP 40 g 3,60 € (20 sobres)

PURE WHITE TEA

Un té orgánico de comercio justo hecho de hojas de té en su etapa de brote cuando están cubiertas de un suave y fino pelo blanco.

Naturalmente dulce, con un toque ligero, los delicados aromas de pure white tea seguro que deleitan.

Armoniza con alimentos que también tengan un sabor suave.

PVP 40 g 3,60 € (20 sobres)

CAMENBERT DE NORMANDIE

Queso elaborado con leche cruda de vaca, pasta cremosa no cocida, con corteza aterciopelada, firme, enmohecida de color blanco. El aroma es ligeramente afrutado, de sabor algo salado, persistente en paladar con toque picante.

Es uno de los emblemas de la gastronomía francesa. Ideal como aperitivo, para utilizar en sándwiches y pan baguette. Acompaña muy bien a frutas como la manzana o la pera e incluso puede tomarse como postre.

PVP 250 g 8,60 € (34,40 €/Kg)

QUESO MANCHEGO CURADO D.O.P, ESPAÑA

El sabor es ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega. Puede tomarse con pan y AOVE, en ensalada o con mermelada de arándanos.

PVP 250 g 6,63€ (26,52 €/Kg)

Acerca de Delivinos

En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado *gourmet* de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de relevancia que van desde botellas *Magnum,* pasando por ediciones limitadas, productos

de alta gama como caviar iraní e Ibérico o *foie gras* con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o *risotto* al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.

Teléfono: 910 580 970

https://www.instagram.com/delivinos/

https://www.facebook.com/delivinosweb/