



NOTA DE PRENSA

Maridar como un experto (sin serlo): guía definitiva para quedar bien con los quesos, embutidos y vinos de Lidl

Seas nuevo o no en el mundo del maridaje, Lidl presenta una sencilla propuesta y consejos prácticos para lograr la combinación perfecta, con la ayuda de sus productos premiados y la mejor relación calidad-precio.



Madrid, 13 de marzo de 2025- El arte de **maridar** consiste en unir los alimentos y las bebidas para crear una **sensación gastronómica única** que combina **sabores, aromas y texturas**. Consciente de la complejidad de crear un buen maridaje, **Lidl te trae una propuesta infalible** de la mano de unos buenos **quesos**, sabrosos **embutidos** y exquisitos **vinos**, que te ayudará a convertirte no solo en un experto del maridaje, sino también en un excelente anfitrión.

¿Y qué mejor manera de maridar que eligiendo productos reconocidos por **premios de prestigio nacional y mundial**? Con la selección que te mostraremos a continuación, compuesta por quesos premiados por los **World Cheese Awards (WCA)**, embutidos galardonados en **Sabor del Año 2025** y vinos puntuados en la **prestigiosa Guía Peñín**, pasarás la prueba con matrícula de honor.

Lidl te trae una gama de productos de **calidad avalada por los más exigentes certámenes**, disponible a **precios muy asequibles** y pensada para aquellos que buscan disfrutar de un **excelente sabor**. Con la **facilidad y sencillez** de poderlos encontrar todos en un solo sitio, la cadena de supermercados demuestra que todos podemos disfrutar de maridajes sorprendentes, creando composiciones armoniosas y estimulantes sin necesidad de ser enólogos o *sommeliers*.

Las bases del maridaje perfecto

Una de las combinaciones más clásicas y apreciadas es la del vino y el queso, que se basa en cómo las características de ambos productos se complementan y realzan mutuamente.

Al degustar vino junto con queso se genera una sinergia ideal: **la grasa y las proteínas presentes en el queso suavizan la percepción de astringencia y acidez del vino**, especialmente en los tintos. Esto permite que los aromas frutales se perciban de manera más prolongada y agradable. Además, los quesos de sabores intensos encuentran un equilibrio armonioso cuando se acompañan de vinos con mayor dulzor y cuerpo, creando una experiencia gustativa equilibrada y placentera.

Y es ahí donde reside el secreto del maridaje, en encontrar **combinaciones que realcen el sabor de cada elemento**, logrando la armonía entre sabores y texturas, sin que ninguno opaque al otro. Lidl te invita a conocer algunos principios fundamentales de la mano de su selección de productos premiados, la mejor opción para maridar como un experto (sin serlo) y con una gran **relación calidad-precio**.

1. **Equilibrio de intensidad:** los alimentos y las bebidas deben estar en armonía. Un queso suave puede perderse ante un vino muy potente, mientras que un queso curado con carácter, como la **cuña de queso mezcla viejo (4,15€/300g)** premiado en la categoría “**Gold**” de los **WCA**, o el **queso manchego añejo (2,39€/100g)** reconocido en la categoría “**Silver**”, es perfecto para combinar con un vino con cuerpo, como el [Finca La Cruz Vino Tinto Reserva \(8,49€\)](#) con una increíble puntuación de **93 puntos** en la **Guía Peñín**, que se disuelve fácilmente en el paladar. Es un vino denominación Ribera del Duero elaborado por Palacios Vinos de Finca, con uva tempranillo. En boca se muestra redondo y cremoso, en nariz es especiado y con aroma a fruta licorosa.



2. **Contraste o afinidad:** también puedes optar por combinaciones complementarias de la mano de un vino afrutado como el [Gamellón Tinto D.O. Jumilla Joven \(2,99€\)](#), con **90 puntos** en la **Guía Peñín**, junto al **queso de oveja trufado (2,89€/100g)** premiado en los **WCA** en la categoría “**Silver**”. El aroma y el sabor intenso de este queso se equilibran con las notas frutales del vino tinto. Por otro lado, también puedes optar por buscar armonía en perfiles similares, combinando un tinto fresco, con buena acidez y equilibrio como el [Tramuz Vino Tinto D.O. Ribera del Duero \(4,79€\)](#) con una altísima puntuación de **91 puntos** en la **Guía Peñín**, con el **queso mezcla viejo tostado (4,15€/300g)**, que tiene un aroma intenso y complejo, reconocido en la categoría “**Silver**” de los **WCA**. Lidl propone complementar esta combinación con su **pechuga de pavo cocida colocada a mano (2,39€/100g)**, un embutido de sabor suave que ha sido reconocido como **Sabor del Año 2025**.



3. **Textura y acidez:** los quesos con cierta cremosidad, como el **queso Arzúa Ulloa DOP (5,89€/650g)**, combinan perfectamente con vinos de



buena acidez, como el [Encanto Selección Vino Tinto IGP, \(3,99€\)](#) que se presenta equilibrado y estructurado en boca y cuenta con un aroma persistente a fruta madura, vainilla y notas especiadas, puntuado con unos excelentes **90 puntos** en la **Guía Peñín**. El **jamón cocido 50% raza ibérica colocado a mano (2,99€/100g)** de Lidl, elegido también **Sabor del Año 2025**, es perfecto para disfrutar con esta combinación gracias a su suavidad y ligero dulzor, logrando un maridaje armonioso.

Con esta selección de productos, Lidl consigue algo insólito: **ofrecer a un precio muy económico productos de la máxima calidad**, avalada por los más prestigiosos certámenes como son los **World Cheese Awards**, el mayor concurso internacional de quesos del mundo; **Sabor del Año**, el máximo reconocimiento de calidad en el sector de la alimentación en España; y la **Guía Peñín**, guía de referencia del vino español en el mundo. Los productos mencionados en esta guía han sido calificados con las mejores puntuaciones y reconocimientos de todos estos certámenes, demostrando que **maridar con Lidl representa una explosión de sabores a un precio sin rival**.

Cómo crear una tabla de maridaje perfecta

Si quieres crear una tabla de quesos y embutidos para acompañar con vinos, Lidl te trae esta selección de productos para crear una experiencia gastronómica completa. Lidl cuenta con una amplia selección de **más de 100 quesos y más de 150 embutidos** en su surtido permanente, ideales para satisfacer incluso los paladares más exigentes y perfectos para componer una tabla de quesos y embutidos *gourmet*. ¡Sigue estos consejos!

- 1. Añade una variedad de quesos y embutidos:** incluye diferentes tipos de quesos (curado, azul, de cabra) y embutidos (jamón ibérico, pollo y pavo) para ofrecer contrastes interesantes. Productos de Lidl como el **queso añejo con aceite de oliva virgen extra (3,25€/200g)**, categoría “**Silver**” en los **WCA**, o los quesos ya mencionados en el apartado anterior se complementan a la perfección con la **pechuga de pollo cocida colocada a mano (Sabor del Año 2025)**, garantizando una combinación exitosa.
- 2. Los acompañamientos son clave:** acompaña tu tabla con **frutos secos, miel, mermeladas y pan crujiente** para aportar una variedad de textura y contar con diferentes matices de sabor a través del contraste.
- 3. Selecciona cuidadosamente los vinos:** escoge al menos un tinto joven, un reserva y un vino con matices afrutados para ofrecer opciones a todos los paladares.

En definitiva, el arte de maridar no solo reside en combinar sabores, sino en **crear un ambiente único alrededor de ellos**. Una tabla bien presentada va más allá de la elección de quesos, embutidos y vinos, ya que se convierte en la excusa ideal para reunirse, compartir y disfrutar sin prisas.

[Descarga imágenes aquí](#)

El compromiso de Lidl con España

Desde su responsabilidad como gran empresa, Lidl trabaja más que nunca para reforzar su compromiso con España y contribuir de forma decisiva al desarrollo económico y social del país. En este sentido, la compañía sigue generando valor compartido en todo el territorio a través de la apertura de nuevas tiendas y plataformas logísticas, la creación de empleo estable y de calidad, y la compra de producto nacional –impulsando e internacionalizando los negocios de sus proveedores–. Todo ello estando cerca de colectivos vulnerables con proyectos que permiten mejorar sus vidas y sin renunciar a la sostenibilidad como factor clave en toda su actividad, para ofrecer siempre la mejor relación calidad-precio a sus clientes.

Acerca de Lidl



Lidl es una cadena de distribución alimentaria con presencia desde hace 30 años en España, donde gracias a la creciente confianza de sus clientes ya es el tercer operador del sector por cuota de mercado. Hoy en día, la empresa cuenta con una red de más de 700 tiendas y 13 plataformas logísticas y con una plantilla de más de 18.500 personas. Lidl también colabora estrechamente con unos 900 proveedores nacionales a los que ya compra producto por valor de más de 7.400 M€ anuales, exportando más de la mitad.

Lidl Supermercados es la filial en España de la alemana Lidl Stiftung, compañía integrada a su vez en el Grupo Schwarz, el cuarto operador mundial en el ámbito de la distribución alimentaria. Actualmente, Lidl como grupo es la cadena de supermercados líder en Europa y está presente en una treintena de países, con una estructura de más de 12.350 establecimientos, más de 220 centros logísticos y con un equipo de más de 375.000 personas, guiado por los valores de desempeño, respeto, confianza, humildad y pertenencia.

Para más información

Gabinete de Prensa – Lidl España

93 576 14 44

prensa@lidl.es