vinetur

Carne y vino el maridaje perfecto

Cuando se habla de Argentina en el mundo, es sinónimo de carne y vino.

miércoles 15 de julio de 2026

ESCRITO POR LUNCH PEPA



La calidad de un gran vino comienza a disfrutarse cuando encuentra el corte indicado. Frigorífico Marilú Damiano, referente de las carnes premium argentinas, comparte las claves para lograr un maridaje inolvidable con vinos tintos nacionales.

Hablar de carne y vino es hablar de dos de los grandes emblemas de la gastronomía argentina. Ambos forman parte de una tradición que trasciende generaciones y que hoy encuentra su máxima expresión en restaurantes, parrillas y mesas familiares donde la calidad del producto es la verdadera protagonista.

Con más de cinco décadas de historia, Frigorífico Marilú Damiano se consolidó como uno de los principales proveedores de carnes premium del país. Desde su planta ubicada en Villa Urquiza, abastece a restaurantes, hoteles, empresas de catering y comercios especializados, apostando por la trazabilidad, la selección de la materia prima y la excelencia en cada corte. Actualmente, la empresa es liderada por Matías Yegros y Diego Dibiagi, quienes impulsan una nueva etapa de crecimiento basada en la innovación, la tecnología y el fortalecimiento del segmento gastronómico.



Cuando la materia prima es de calidad, el vino deja de ser un simple acompañamiento para convertirse en un aliado que potencia aromas, texturas y sabores. Los cortes con mayor infiltración de grasa, como el ojo de bife o el bife de chorizo, encuentran un equilibrio ideal con un Malbec de buena estructura, mientras que la entraña, gracias a su intensidad y jugosidad, armoniza perfectamente con un Cabernet Sauvignon o un Cabernet Franc, capaces de acompañar su carácter sin opacarlo.

La filosofía de Marilú Damiano es que un gran plato comienza mucho antes de llegar a la parrilla. La selección de novillos, el desposte profesional, el control de la cadena de frío y la distribución diaria permiten que restaurantes y hoteles de todo el país reciban cortes con un estándar constante de calidad, condición indispensable para que el maridaje con los grandes vinos argentinos alcance su máxima expresión.


FRIGORIFICO
DAMIANO S.R.L.
FRANKLIN
Venta al Peso
ASADO
0,46 kg

Hoy, bajo la conducción de Matías Yegros, el frigorífico continúa proyectándose hacia el futuro sin perder la esencia que lo convirtió en un referente del mercado premium. Tradición, innovación y pasión por la carne se combinan para demostrar que, cuando un excelente corte se encuentra con un gran vino tinto argentino, el resultado es mucho más que una comida: es una experiencia que representa lo mejor de nuestra identidad gastronómica.

https://www.instagram.com/frigorifico.mariludamiano/?hl=es