vinetur

6 tipos de vinos ideales para acompañar con conservas en lata

Cuenta la leyenda, que en un gastrobar donde solo servían comida en lata, no se podía alcanzar la felicidad plena de la armonía con el vino. Hasta que un buen día, llegó un apuesto caballero llamado Sumiller y salvó a todas las princesas y gentes del lugar con su valentía y saber. Y fueron felices y comieron perdices, de lata, claro

lunes 24 de junio de 2019

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Este cuento se ha acabado. Pero lo que hoy he descrito como una fábula bien podría ser cierto pues muchos locales apuestan por unas deliciosas latas de conserva y un buen maridaje puede convertir un aperitivo en una suculenta y maravillosa experiencia.

Más allá del bonito y duro trabajo del cocinero, existen locales que apuestan por latas de conserva de pescados y mariscos, de legumbres, de verduras, de carne, etc. De hecho, hay locales que te pueden presentar todo un menú a base de latas y pasártelo pipa. Pero vayamos al tema. Aquí os dejo algunas propuestas de maridaje entre la lata y el vino.

SARDINAS



Las latas de sardinas en aceite, en escabeche o con tomate han sido muchos años parte de la compra de casa y se han olvidado un poco. Por eso cuando las vemos en algún gastro bar nos hace gracia y las pedimos. Vamos a acompañarlas con un tinto joven de mencía o garnacha por ejemplo y para romper con el blanco.

BIVALVOS



Almejas, berberechos, navajas, zamburiñas y por supuesto, mejillones. El mejillón es el Rey de Latas por excelencia. Podríamos tomarnos un albariño de Rías Baixas por analogía, pero también un fino de Jerez si caemos en algún escabeche.

ANCHOAS



Es también un clásico que suele acompañarse de cervecita fresquita pero que, si nos atrevemos, podríamos maridar con un cava semidulce que va a potenciar el sabor al combinar la salinidad y el dulzor. Toda una experiencia más que recomendable.

CALLOS CON GARBANZOS O FABADA



Pues dejamos el mar y nos vamos al interior y nunca mejor dicho. Unos callos con garbanzos de lata pueden ser un manjar y podríamos maridarlos con muchas opciones especialmente en blanco. Os dejo una deliciosa combinación con una viura con crianza en barrica de La Rioja. O un buen amontillado viejo.

RABO DE TORO



Ahí vamos. Con consistencia. Un plato de esos que te dan calor. Y que podemos acompañar pues con una buena garnacha tintorera de Almansa golosa y con estructura más que suficiente para soportar las embestidas del toro.

MELOCOTÓN EN ALMÍBAR



Ah. Que no había nada dulce ¿no? Un clásico en lata con su amiga la piña. Vamos a buscar un maridaje de afinidad y sin caer en un coma glucémico vamos a acompañarlo con un Ice Wine de Canadá

Latas hay muchas. Vinos hay muchos. ¿De verdad alguien pensaba que esta historia no tendría un final feliz? Y colorín colorado...