vinetur

“Hot dogs” y vino

Porque el vino va con todo

martes 16 de julio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Los que aman el vino necesitan encontrar la excusa ideal para acompañar una copa de vino ¡hasta con la comida más fast food del mundo mundial! Pasen y lean las combinaciones ideales para disfrutar este combo al paso.

En los últimos años la gastronomía en general comenzó a ser una estrella en todo el mundo. Hablar de gastronomía es un tema super in para entablar una conversación. Y así como muchos platos de alta alcurnia se fueron democratizando para la mayor cantidad de sibaritas, en el polo opuesto la comida rápida tomó otro vuelo al multiplicar los ingredientes y potenciar las posibles combinaciones.

Los perros calientes, perritos calientes, o hot dogs, que celebran su día mundial cada 18 de julio, son un gran salvavidas en alguna comida de apuros, en un concierto o en un estadio de fútbol. Actualmente ya hay variantes con propuestas de hot dogs protagonizados con carne de vaca, cerdo, pollo, cordero y obviamente también están las versiones veggies.



El boom de las novedades traspasó los límites de la salchicha en sí misma y los toppings o salsas destacan por sus sabores y originalidad de combinaciones. ¿Otra gran innovación? Modificar la clásica cocción en una olla con agua caliente y sumar las parrillas o brasas para agregar sabores ahumados que son un gran aliado en el momento del maridaje. Y ¡no nos olvidemos del pan! Que no es lo mismo un hot dogs en un pan super industrializado que entre panes de masa madre o brioche.

Si comenzamos por la propuesta veggie podemos imaginar una salchicha de falafel o soja acompañada por una salsa de guacamole (aguacate, tomate y cebolla con una pizca de limón) que será ideal para acompañar con una copa de **Rueda (Verdejo)** para sumar su potente frescura y acompañar el plato como se merece.

Si queremos otra opción sabrosa y veggie podemos innovar con un hot dog capresse con queso mozzarella (puede ser fundido o en hebras), albahaca y tomate. ¿El vino? Un **Rías Baixas** nos aportará un gran equilibrio en cada bocado para disfrutar esta propuesta veggie.



Si queremos tener algunas ideas extra sin necesidad de caer en el clásico bacon podemos agregar morrón asado y rodajas de aceitunas. ¡El queso cheddar también es un gran aliado! Pero recuerden que es un queso que necesitará un vino con un poco más de **estructura o acidez** para hacer frente al juego de sabores que tendremos en la boca.

Si vamos con una salchicha tradicional, tipo Viena, y queremos agregarle un touch de personalidad al plato se puede tunear el agua con especias, vino tinto o aceto balsámico. Lo ideal es usar una olla bien grande y remover el agua para que las salchichas se cocinen bien parejas. Entonces, si tenemos carne vacuna con una cocción en vino tinto o aceto balsámico y agregamos alguna salsa picantita como una mostaza de Dijon (podemos suavizarla mezclada con queso crema o alguna pasta de aceitunas) nuestro vino sin lugar a dudas tendrá que aportar un poco más de power para estar a la

altura. Un **Rioja** joven o crianza será una gran elección. ¡Tampoco que el vino nos pase por arriba al hot dog!



Si preferimos una opción carnívora pero más suave podemos elegir una salchicha de pollo o pavo con una mostaza con miel o, por qué no, sumar cebolla caramelizada a fuego lento y coronada con unas gotas de aceite virgen extra (pueden elegir la variedad que más les guste). ¿El vino? Si nuestro paladar busca equilibrar un poco el dulzor podemos pensar en blancos con muy buena acidez o mineralidad como los del **Penedés**. Otra buena opción podría ser una **Manzanilla** o **Fino**. Si buscamos acentuar el dulzor del plato podemos optar por algún rosé un poco abocado y ¡juro que la experiencia en boca cambiará radicalmente!

¡Y si hablamos de sabores bien bomba en la boca son infaltables la panceta crocante o el cheddar fundido! Para los que quieran agregar algún toque más gourmet se puede untar el pan en mostaza a la sidra o sumar algún queso de cabra. ¿El vino? Recuerden que las burbujas de los **espumosos** son muy buenas aliadas en el arte del maridaje. Los que busquen opciones más ligeras y frescas pueden inclinarse por **Cavas** y los que quieran más potencia (o equilibrar un poco todos los estímulos del paladar) pueden elegir alguna opción de **espumoso rosado**.