vinetur

Los mejores vinos para sorprender en una barbacoa

Vinos tintos como un Rioja maridan perfectamente con las chuletas de cordero, mientras que un rosado fresco y con buena acidez es una apuesta segura para el pescado. Si se prefiere un único vino, el Cava, el pinot noir del Nuevo Mundo o los tintos de maceración carbónica son la opción idónea

miércoles 24 de julio de 2019



Pocas palabras combinan tan bien con verano como barbacoa. Cuando el tiempo acompaña apetece disfrutarlo en el exterior y, si puede ser acompañado de amigos o familiares, mejor aún. Ningún otro hábito cumple con dicha premisa de manera más efectiva que una buena brasa y, muy especialmente, cuando la acompañamos de un buen vino.

No obstante, ahí radica justamente el problema, ¿se sirve siempre el vino adecuado en las barbacoas? Demasiado a menudo se piensa que el fuego no necesita maridaje alguno y, pese a ser cierto que no hay que obsesionarse con encontrar la combinación perfecta, sí resulta muy recomendable pensar un poco qué se va a comer para acertar con la bebida.



Vinissimus, el eCommerce líder en Europa en venta de vino español online, recomienda qué tipo de vino marida a la perfección con una barbacoa para poder impresionar a los invitados:

- **CHULETAS DE CORDERO:** si el plato principal en la barbacoa son las chuletas de cordero lo mejor es elegir un vinotinto de Rioja. Si buscamos un vino de crianza riojano, los aromas torrefactos de las barricas se fundirán con los tonos ahumados de la brasa.

- **ENTRECOT:** ¿dónde se consume mayor cantidad de carne de vacuno en el mundo? Probablemente Argentina y Uruguay se sitúen a la cabeza, y sus vinos parecen estar hechos a medida para estas carnes rojas. Malbec y Tannat son un gran acierto.
- **HAMBURGUESAS:** para una carne "informal", un vino "informal". Una buena opción para dejar a los invitados boquiabiertos sería servir un syrah australiano de una añada reciente o un Ribera del Duero de breve paso por madera.
- **POLLO:** la carne blanca adora el vino blanco, pero cocinada a la barbacoa reclama un poco más de intensidad; un chardonnay con algo de madera funcionará de maravilla, pero sin excesos (se aconseja descartar California en este caso).
- **CHULETAS DE CERDO:** el cerdo adora el riesling, puede parecer un maridaje algo temerario inicialmente, pero después del primer sorbo y el primer bocado los invitados caerán rendidos. Si se quiere sorprender aún más, se recomienda maridarlo con una sidra o una poiré.
- **SALMÓN:** no todo va a ser carne. Un rosado seco, con o sin burbujas, asegura un encaje perfecto entre plato y copa. Hay que buscar un vino fresco, de buena acidez, para contrarrestar la grasa del pescado.
- **VERDURAS:** las verduras no suelen ser algo común en las barbacoas, pero una vez que se prueban, a todos les gustan. Se recomienda maridarlas con un vino rosado con notas vegetales, como un merlot, o un blanco que les transporte instantáneamente al campo a través de sus aromas, como un buen verdejo con algo de madera.

Por último, hay que recordar que es importante servir el vino en copa (añadirá elegancia a cualquier barbacoa) y mantenerlo fresco durante toda la comida: las altas temperaturas del verano dispararán la sensación alcohólica del vino si no se controla el servicio. Además, si no se quiere comprar más de una botella o se prefiere tomar un único vino una apuesta segura son los todoterrenos: un Cava, un pinot noir del Nuevo Mundo o los tintos de maceración carbónica no suelen fallar.