vinetur

Carnes acarameladas ¿con qué vinos maridarlas?

jueves 3 de octubre de 2019

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

Ya desde hace unos años vienen proliferando en nuestro entorno las carnes acarameladas. Ultimamente cada vez con más fuerza.

De todos es conocido que una importante cadena de restaurantes de comidas "acarameladas" está copando una parte muy importante del mercado de la comida de este tipo.

Te sirven unas costillas que saben "dulces" y no saben nada a carne/costillas pero a "la peña" le encantan.

Si no estoy mal informado el cabeza pensante y dueño del imperio "de los costillares acaramelados" es un mexicano que bajo un nombre americanizado al muy estilo USA maneja varias franquicias y están pegando fuerte en el mercado español.



Yo he probado estos costillarres acaramelados, porque uno tiene que probar de casi todo en la vida y muchas veces las circunstancias te obligan, y aún me estoy preguntando con qué vino podría maridar o hacer pareja de hecho a estas tendencias culinarias. Porque la mezcla puede ser explosiva o tal vez maravillosa...

De momento me curé en salud pedí la cola americana esa que lo cura todo para acompañar como bebida y salí del paso. Pero como la industria del vino tambien anda por caminos "evolutivos" tal vez tengamos soluciones para este dilema: Carnes acarameladas ¿con que vinos maridarlas"

Saludos desde mi rincón en el mk del vino