vinetur

De la copa a la mesa

martes 10 de diciembre de 2019

ESCRITO POR BODEGAS EL INICIO



Elegir el vino más adecuado para cada plato, una decisión muy navideña

La Navidad es un momento del año en el que la gastronomía tiene un papel clave. Y aunque los platos tradicionales para esas fechas varían dependiendo de las zonas, tan diversas en la geografía española, existe una gran unanimidad si hablamos de la bebida, donde los vinos son los protagonistas de la mesa. El maridaje entre plato y copa lo ponemos cada uno dependiendo de gustos, porque para ellos se hicieron los colores ¡y los vinos! Pero desde Bodegas El Inicio nos hacen algunas recomendaciones que pueden no venir nada mal.

Para los platos a base de sopa y vegetales, pero especialmente para los mariscos, está indicado el vino blanco ELAS de Rías Baixas. Otro blanco, en este caso de la DO Rueda como es PLUMA BLANCA, acompaña de forma excepcional a los pescados e incluso a los aperitivos y ensaladas. La temperatura de los vinos es importante, y para estos dos blancos se recomienda su servicio entre los 7 y 9 ºC.



Por su parte, el vino rosado es perfecto para quesos suaves, platos elaborados con arroz y pasta. PLUMA ROSÉ es el vino de Castilla y León de Bodegas El Inicio que se disfruta de forma óptima entre los 9 y 12 ºC.

Los vinos tintos con toques de roble maridan muy bien con carne a la parrilla, cocida y toda clase de aves. Con DO Ribera del Duero nos llega RIVENDEL ROBLE, que en su categoría de CRIANZA pueden acompañar a carne rojas, embutidos y quesos. Para estos vinos no son necesarias temperaturas muy bajas, entre 15 y 18ºC son las adecuadas.



La burbuja del carbónico fino y elegante del frizzante, como es el caso de VIS A VIS, se hace ideal para los postres, especialmente para las frutas, el chocolate y los turrones. 4ºC es la temperatura óptima para disfrutar de esta bebida elaborada con uva Verdejo.