vinetur

Las 5 Paellas más TOP de Instagram y nuestros maridajes

martes 2 de junio de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Como ya comenté hace un tiempo, estaba buscando las mejores paella de Instagram para proponer 5 maridajes que estoy segura que os encantarán.

¿Qué es la Paella?

La Paella, según la **R.A.E** hace referencia al plato de arroz seco, con carne, pescado, marisco etc y a la sartén en la que se hace la paella (que también se llama paella).

He estado la mitad de mi vida llamando paellera a la sartén, pero resulta que la paellera es la mujer que elabora este arroz. Vaya lío de palabras, ¿alguno más le ha llamado *paellera* a la *paella*?



Hablando claro, La Paella es quizá el plato más típico de España, y ofrece mil maneras de disfrutarla. Cada uno tiene su receta, o la de su madre, y es sin duda la mejor del mundo. Me encanta pasar los domingos con amigos y familiares, alrededor de una buena paella, maridada como no, con un vinito.

Hoy he elegido 5 paella de Instagramers que he considerado de 10, para maridarlas con 5 vinos que les van al pego.

Paella Valenciana

Esta paella debe llevar los siguientes ingredientes aceite, pollo, conejo, judía verde, garrofó, tomate, agua, sal, azafrán y arroz".



Paella Lover nos enseña muy bien cómo prepararla, os recomiendo que le echéis un vistazo a su Instagram.

Esta Paella la vamos a maridar con un tinto crianza, como el "*Abel Mendoza Grano a Grano 2017*" elaborado con la variedad 100% Graciano, y con crianza de 18 meses en barrica de roble francés. Tiene aromas a frutos rojos, florales, notas balsámicas, a vainilla. Buena estructura en boca, toques balsámicos y final largo.

Paella de Marisco

La paella de mariscos o pescado suele prepararse con ingredientes tales como azafrán, calamares, cebolla, chirlas, almejas, guisantes, limón, rape, tomates, cigalas, gambas, sepia,...Lo maridaré con un buen Chardonnay con crianza en barrica como el "*Dehesa del Carrizal 2018*", con aromas a fruta blanca y pastelería, Muy untuoso en boca, fresco y agradable. No te deja indiferente.



Paella de Costillas

Cómo he comentado antes, la paella acepta multitud de ingredientes todo depende de nuestro ingenio. Esta Paella me ha llamado mucho la atención, y tiene pinta de estar buenísima.



Para maridarla, he elegido un vino tinto de Mallorca "*4Kilos 2017*" . Elaborado con una de las variedades autóctonas de la isla "Callet" es un vino tinto jugoso con intensos aromas de fruta negra madura en nariz acompañado de notas balsámicas y toques especiados.. En boca es carnoso, estructurado y con largo final..Además tiene 95 puntos Parker. Si quieres probar vinos de Mallorca, este es una buenísima elección.

Paella Negra

También se la conoce como "Arroz Negro" y es originaria del norte de España. Se elabora con tinta de calamar, de ahí su color, y contiene marisco. El ali-oli en esta paella para mi es fundamental.



Es una Paella muy sabrosa y aromática, por lo que la variedad "gewürztraminer" combina a la perfección. He elegido "*Viñas del Vero Gewürztraminer 2019* " un vino de la D.O Somontano con aromas florales y a fruta exótica. En el paladar es muy envolvente y sabroso, con final medio.

Paella de Verduras

Siempre me ha gustado maridar la paella de verduras con un vino rosado.



El vino "*Naranjas Azules Garnacha 2019*" Tiene 92 puntos Parker y es un vino afrutado con fragancias de frutos rojos, notas de flores blancas y toques de hierbas aromáticas. Además el color rosa palo es precioso. En boca es ligero, fresco y persistente. ¡No falla!

Espero que os hayan gustado los maridajes, y que vayáis experimentando diferentes vinos para vuestras paellas. Si teneis platos que os gustaría que comentasemos en próximos post, sólo teneis que enviarlos a perfectanino@gmail.com

¡Buen provecho!