vinetur

5 propuestas para maridar las Pascuas porteñas

miércoles 31 de marzo de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Con la cuaresma marcando el ritmo de las preparaciones protagonizadas por pescados, mariscos y pastas, esta Semana Santa hay alternativas para disfrutar y acompañar con todos los estilos de vinos.

Pescado + vino



Este dúo es un clásico de clásicos en este momento del calendario en el cual algunos eligen dejar de lado la carne por unos días. Por eso, Cosí mi piace, la cantina italiana de Palermo celebra la Semana Santa con un exclusivo plato de salmón a la leña con verduras grilladas, humita o papas fritas acompañado de una copa de vino de la casa (blanco, rosado o tinto). El maridaje es super amplio, porque los gustos de los comensales son super amplios. Así que cada cual podrá elegir el estilo de vino que más le guste para acompañar el plato principal. Esta propuesta se podrá degustar solamente desde el lunes 29 de marzo hasta el domingo 4 de abril, en su vereda, su acogedor salón o en su pintoresco patio que recuerda a las calles de Italia.

Para los que quieran disfrutar la receta infalible del lugar pueden tentarse con alguna de las pizzas estilo romano (de cuerpo y bordes bien finitos y crocantes) elaboradas a base de harina italiana Diavella y cocidas en un horno a leña traído directamente desde Italia. Las pizzas bianches –sin salsa de tomates– son una de las especialidades con diversas versiones: la de espinaca viene con mozzarella fior di latte, espinaca, grana

padano y la de zucchini tiene mozzarella fiordilatte, ricotta de oveja Alba Lana, zucchini, tomates cherry y verdeo; ambas son ideales con la propuesta de vino por copa de la trattoria: el Alamos Chardonnay.

Si sos de los que no esperan hasta el domingo para comer algo de carne, tenés que pedir la pizza nero e giallo que sorprende con una mezcla increíbles de ingredientes que van desde mozzarella fior di latte, pasando por morcilla, manzana verde, huevo poché y verdeo o la voglio cotto que se compone de mozzarella fior di latte, jamón natural, grana padano, tomates secos y albahaca. Estas dos últimas propuestas son súper recomendadas para disfrutar con la versión Rosé de Álamos, que es la única alternativa por copa en la carta.

Reservas: al (+54) 9 11 3948-4150 o comunicándose al 11 4831-7176.

Dirección: El Salvador 4618, Palermo Soho, BA.



Foto: LAL @laloficial

En las afueras de la capital porteña, más precisamente dentro del Club Hípico de Benavídez, se encuentra el Mustang Meat Market, el primer mercado de carne de exportación que además ofrece cual tienda boutique una cuidada selección de productos delicatessen, embutidos y vinos. Con semejante prólogo, parece casi una picardía visitarlo en la previa de Pascuas, pero más allá que su carta está super centrada en la carne también hay opciones ideales para este momento del año. De hecho, la propuesta estrella para Semana Santa es el shrimp pasta: unos penne rigate con langostinos, crema al vodka y alcaparras que recomiendan maridarlo con otra estrella del restó: el Angélica Zapata Chardonnay. Como curiosidad el lugar no cuenta con menú físico de vinos, sino que hay que visitar la tienda, elegir el vino, llevarlo a la mesa ¡y disfrutarlo a precio de vinoteca!

Otros sabores meat free que se pueden degustar en la víspera de las Pascuas son el dúo de empanadas de queso que salen con una salsa de sweet chili que crea un juego de sabores imperdible en la boca, los buñuelos de acelga con alioli y salsa fresca de tomate o una provoleta Mustang, con rúcula selvática, chutney de tomates y cebolla caramelizada. ¿Con qué acompañarlos? Un espumante rosado de Cruzat acompañará cualquiera de las tres opciones y nos recordará que las burbujas rosadas son grandes aliadas para armonizar muchísimos sabores que van más allá del momento del brindis.

Para los que se preguntan cuáles son las especialidades de una tienda de carnes con restó. Acá va el podio para disfrutar el domingo de resurrección. Para empezar es infalible la salchicha parrillera con queso halloumi -típico de la isla de Chipre- grillado. Si sos del #teamburguer no podés dejar de pedir la Mustang GT500, que sale con dos hamburguesas smash, queso emmental, panceta, huevo a la plancha y papas fritas. Algo que sorprende (ya que es una receta muy típica para comer en casa) es la milanga rebozada en panko gratinada con mozzarella, mix verdes, tomates cherry y la honey mustard que le da un toque dulce increíble. Vale aclarar que es enorme, así que se recomienda para compartir. Lo mismo sucede con las BBQ Ribs. Son riquísimas pero la media porción es para literalmente reventar o compartir. ¿Con qué maridar tanta carne? Hay opciones de distintas partes del país para hacer frente a tanta potencia en boca. Desde San Juan (Pyros), pasando por Salta (con los vinos de la Bodega Yacochuya), hasta obviamente un abanico enorme de etiquetas de Mendoza, ya sea

desde grandes productores como Catena Zapata hasta Suelo Intuitivo un pequeño proyecto de selección masal de Malbec que elabora la misma uva en distintos terruños de la provincia como Maipú, Luján de Cuyo y Tupungato.

Reservas: 1140246436

Dirección: Av. Benavídez altura 10.500 - (Ruta 27), Tigre, BA.

Empanada gallega + vino



Como pueblo hijo de inmigrantes, en Argentina, un bocado siempre presente en la época de Pascuas es la empanada gallega. Y desde el 1 al 4 de abril, la parrilla palermitana La Dorita la ofrecerá como entrada en su menú pascual totalmente casera y elaborada con masa al huevo y azafrán, rellena de un sofrito con pesca fresca,

morrones asados a la parrilla y aceitunas verdes. Ese mismo menú tendrá como plato principal, un pescado del día (trucha fresca salmonada o salmón) a las brasascon manteca noisette a las hierbas y aligot de papa. Por eso para acompañar estos clásicos de clásicos pascuales qué mejor que dos vinos imbatibles como el Saint Felicien Sauvignon Blanc de Catena Zapata que nos regalará una catarata de sabor y acompañará a la perfección las propuestas gastronómicas gracias a su boca fresca y mineral con una profunda y persistente acidez. Y para los que sean fanáticos de las burbujas, el Saint Felicien Nature, elaborado con Chardonnay y Pinot Noir del Valle de Uco y bajo el método tradicional, es otra gran alternativa.

Para quienes prefieran degustar platos clásicos de este restaurante de carnes estará disponible su carta habitual con cortes seleccionados a la parrilla y sabrosas guarniciones. Una escala casi obligada es el "choricampi", un chorizo relleno de queso mozzarella y cebolla caramelizada envuelto en masa de campo y dentro de las pastas caseras son infaltables sus famosos raviolones de lomo, los ravioles rellenos de espinaca y mascarpone y los ñoquis de papa que sirven con salsas a elección entre ragú de ternera, pomodoro italiano y crema de echalotes.

Reservas: 4776-563 / 4802-8640

Dirección: Humboldt 1892 / Bulnes 2593, CABA, BA.

Chocolate + vino



DOC Bar de vinos, es un bar de vinos disruptivo que invita a acercarse al vino de manera simple, desde el disfrute, sin sofisticaciones y con el foco puesto en ofrecer vinos de calidad, variados y a precios muy accesibles.

Para los fanáticos del vino y el chocolate, hay una degustación de ocho chocolates -elaborados por la chocolatier Tais Ambrosio de CocoaBit- que es una locura. ¿Qué incluye? Un bocado de chocolate negro amargo, uno de chocolate blanco de sal del Himalaya (que es una explosión de sabor en la boca), uno de amargo de praliné, uno

con lima y jengibre, otro con 4 pimientas, más un bombón relleno de Malbec y otro relleno de Torrontés. Lo mejor del lugar es que podés acercarte a la barra y probar absolutamente todos los vinos que ofrecen por copa antes de pedirlos. Hay más de 10 etiquetas por copa sumadas a las opciones por botella. Además, en el momento de cerrar la comanda te invitan al "Corchito Challenge"así que si lográs embocar un corcho en un copón y te llevás una copa de vino de regalo.

Como recomendación para vivir una experiencia distinta entre vino y chocolate, es ideal tener tres estilos bien distintos de vinos para jugar con las texturas y sabores. ¿Qué elegir? Algún blanco, ya que suelen acompañar muy bien a los chocolates, como el Torrontés de La Rioja de Javier Collovati o, si son del #teamdulce el Sweet Olivia, elaborado con Pedro Ximénez. Se podría sumar un rosado y alguna opción bien distinta de tintos como Malma Pinot Noir desde San Patricio del Chañar, Neuquén, en la Patagonia y un Chañarmuyo Red Blend de La Rioja ¡que es pura potencia!

Y si después de la cata, todavía te quedan más ganas de vino, una de las recientes incorporaciones a su carta es el tinto de verano tirado, macerado con especias y almíbar cítrico, servido en un copón con abundante hielo y acompañado de una rodaja de naranja.

También para los que quieran una experiencia de chocolate y vino en casa o para regalar, desde el 23 de marzo y hasta el 3 de abril (o hasta agotar stock), el bar ofrece dos combos a precio especial. La primera opción será de seis huevos macizos de chocolate semi-amargo de 240 grs. más una botella de Fábula Malbec Reserva. La segunda consta de un huevo de chocolate semi-amargo 60% de 350 grs. relleno de bombones y confites con decorado de chocolate más una botella de vino Felino Malbec de la bodega Viña Cobos.

Reservas: mensaje directo a @docbardevinos en Instagram

Dirección: José A. Cabrera 4977, CABA, BA.

Rosca + espumante



Porque una Pascua no es una Pascua si no hay en la mesa una rosca pascual. Por eso para vivir una Pascua con acento francés COCU Boulangerie, la panadería y pastelería francesa de Morgan Chauvel, ofrece -del viernes 26 de marzo al domingo 4 de abril- su elogiada rosca de Pascua francesa: una suave masa brioche rellena de crema pastelera y decorada con almendras fileteadas y azúcar impalpable.

Más allá de sus ingredientes, su secreto mejor guardado está en el tratamiento de la materia prima: yema de huevo y manteca bien fría para la masa y vainilla fresca (no industrial) para la crema. Esta rosca de Pascua está preparada a la manera del país galo y se ofrece en 2 tamaños: de 1500 grs. que rinde 8 porciones y de 750 grs. que rinde 4 porciones. ¿Con qué acompañarla? Burbujas sin ninguna duda. Para los que prefieran acentuar las notas dulces de la rosca podrán descorchar en casa algún espumante demi sec o dulce. Y los que quieran equilibrar un poco las sensaciones en boca, super recomendable un extra brut o por qué no un nature.

Reservas y pedidos: Las roscas se encargan con 48 hs de anticipación al 11 3026-6000.

Dirección: Malabia 1510, Palermo Soho, CABA, BA.