vinetur

# Vino y hamburguesa: el maridaje perfecto para sorprender a nuestros invitados

Para elegir el vino ideal para cada hamburguesa sólo hay que tener en cuenta los principios básicos que se siguen a la hora de maridar cualquier otro plato

miércoles 26 de mayo de 2021



Cada 28 de mayo tiene lugar el Día de la Hamburguesa, un día para homenajear un delicioso plato que hasta los chefs más reputados se han lanzado a incluir entre sus ofertas culinarias. La idea de las hamburguesas como comida rápida y baratas está quedando en un segundo plano. Ahora podemos encontrar, también, hamburguesas no aptas para todos los bolsillos, como la del chef Hubert Keller y cuya hamburguesa, bautizada como The Fleur Burguer 5.000, cuesta 5.000 dólares, más de 4.100 euros.

El término hamburguesa tiene cada día un significado más amplio y ya no se refiere únicamente a esa pieza redonda de carne picada de vacuno y/o cerdo, sino que puede referirse también a otros tipos de carne o incluso pescado, sin olvidar las hamburguesas veganas, que cada día son más populares.

Llegada la hora del maridaje muchos son los que suelen pensar que una cerveza o un refresco suele ser el compañero perfecto para este plato, pero ¿y si nos atrevemos con un buen vino? Para Vinissimus, el eCommerce líder en Europa en venta de vino español online, vino y hamburguesa pueden generar combinaciones extraordinarias, tan sólo hay que tener en cuenta los principios básicos que se siguen a la hora de maridar cualquier otro plato.



"Debemos recordar que la carne con un alto contenido de grasa demanda un vino tinto con una importante cantidad de tanino, mientras que las carnes blancas más magras funcionan fantásticamente con vinos blancos" explica la sommelier de Vinissimus. "El pescado graso adora la compañía del vino blanco o rosado con cierta acidez, mientras que la verdura, según la variedad y el modo de cocción, funciona a la perfección, además, con tintos ligeros con aromas vegetales o blancos algo estructurados", añade.

Para que podamos sorprender a cualquier invitado, Vinissimus ha decido apostar por maridajes originales que ensalcen las virtudes de cada tipo de carne y de los ingredientes que puedan utilizarse para hacer una hamburguesa perfecta:

**Carne de añojo con mostaza:** La calidad de la carne de añojo es extraordinaria debido a su bajo contenido en grasa, además es una carne muy tierna y jugosa. Si a esta carne le incluimos un toque de mostaza no hay duda de que debemos maridarla con un buen cava para que podamos disfrutar de cada bocado.

**Carne Angus a la parrilla:** ¿Quién puede resistirse a una buena hamburguesa a la parrilla? El sabor intenso de la carne Angus junto a su jugosidad y el nivel de grasa perfecto con el que cuenta, hacen que una hamburguesa de esta carne a la parrilla sea la opción ideal para los más carnívoros. Para potenciar este sabor nada mejor que mezclarlo con vinos de uva Zinfandel o con uva syrah del Ródano. ¡Un acierto seguro!

**Carne Wagyu o Kobe con queso:** Originaria de Japón, esta carne cuenta con una ternura, un aroma y un sabor exquisito, lo que la convierte en una de las carnes más apreciadas por los gourmets. Si a nuestra hamburguesa de Wagyu o Kobe le añadimos queso, nada mejor que acompañarla con un Cabernet Sauvignon.

**Hamburguesa vegana con patatas gajo:** Las hamburguesas veganas, elaboradas a partir de ingredientes vegetales como como el seitán, tempeh o la soja, están ganando cada vez más adeptos, ya que aportan un delicioso sabor y textura. Si optamos por esta rica hamburguesa y la acompañamos de patatas gajo lo mejor es elegir un vino de Saint Julien (Francia), la originalidad de esta combinación dejará a todos boquiabiertos.