vinetur

¿Barbacoa de verano? Elige bien el vino para la ocasión

Porque el vino va con todo, qué mejor que disfrutar una copa este verano acompañada de una buena parrillada al aire libre con amigos o familia

viernes 22 de julio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si hay un plan popular e infalible en verano es reunirse con amigos para cocinar en una barbacoa al aire libre.

Y claro que siempre el vino será una gran compañía desde el momento en el que empieza a arder el fuego. Porque más allá de las alianzas o combinaciones que podamos hacer según qué carne o verdura elijamos cocinar en nuestra barbacoa ¡todo el ritual alrededor de ella sabe mejor regado con vino!

Maridajes recomendados para una barbacoa perfecta

Entonces para elegir bien el vino necesitamos definir qué nos gustaría cocinar en nuestra barbacoa. Algunas de las opciones más elegidas son:

Hamburguesas

Porque no hace falta mucho tiempo de cocción para saborearlas, ni tampoco se necesita mucha experiencia en barbacoas. Y además las hay para todos los gustos, ya que podemos cocinar hamburguesas de carne de vacuno, pollo, cerdo, pescado y hasta vegetarianas de hongos, garbanzos o lentejas. Claro que el vino seguramente cambiará no solo dependiendo de la carne sino del universo de toppings que hoy podemos adicionarle a la hamburguesa entre panes. Pero como regla general podemos, sobre todo si queremos sorprender, pararnos siempre en el medio y elegir un vino tinto de cuerpo medio bien especiado para hacerle una buena compañía a la hamburguesa.



Pescado

Porque muchas veces cuando hace calor preferimos una carne más ligera, el salmón pasó a ser el comodín en todas las barbacoas. Además, nos da la posibilidad de que las burbujas de algún espumoso se luzcan a la par del salmón al igual que un rosado joven con buena acidez puede ser un gran aliado de esta opción más marítima.

Pollo

Una de las carnes blancas más aceptadas por todos los paladares ya que es muy camaleónica, es decir, se amalgama al tipo de cocción o preparación que elijamos. Más allá que el pollo es una carne suave que en general va muy bien con vinos blancos y frescos, al estar cocinado en la barbacoa, se suele incrementar un poco el sabor, sobre todo, si la cocción es al carbón. En este caso podemos descorchar algún vino blanco con crianza o por qué no un vibrante vino naranja.

Cerdo

Los cortes de cerdo nos permiten jugar con los sabores agridulces de una forma sinigual. Porque van muy bien adobados con algún chutney frutal -ideal con una copa de algún blanco con punto de acidez- o para los que prefieren los sabores más clásicos pueden optar por añadir un chimichurri (ideal si es casero), que queda de lujo con algún tinto reserva.

Carne vacuna

Aquí el punto de cocción de la carne es vital. Porque si nuestra carne será servida en un punto poco hecho, qué mejor que un tinto joven. Pero si preferimos la carne un tanto más cocida podemos descorchar alguna versión con crianza para que sea un protagonista imbatible.

Cordero

Si hay una carne intensa que nos pide un maridaje por analogía es el cordero, que queda a la perfección con algún Gran Reserva para que semejante intensidad se potencie de forma única en el paladar. Eso sí, quienes estén en busca de sensaciones más suaves ¡por favor abstenerse!



Verduras

Porque no solo aportan una agradable carga colorida a la mesa sino porque la cocción en la barbacoa le otorga sabores más potentes a los vegetales. ¿Qué podemos usar? Algunas cebollas o patatas envueltas en papel metálico -harán que se concentre el sabor de una forma irresistible- berenjenas, calabacín o, por qué no, un pimiento cortado al medio con un huevo por dentro. Para hacer juego con los aromas y sabores de la verdura podemos ir por un vino blanco seco frutal, si preferimos un blanco, o un tinto joven frutal si vamos a tener ganas de tinto.

Pizzas

Son una gran opción para el día que tenemos ganas de cocinar en la barbacoa, pero queremos descansar de una dieta tan cargada de carne. Cuánto más finitas, más sabrosas quedarán ya que el juego crujiente de la masa sumado al sabor del carbón y de todo lo que elijamos añadir sobre el queso nos dará un gran abanico de opciones de vinos para elegir. Si tenemos ganas de algún blanco fresco y seco, las cebollas caramelizadas serán una gran compañía. Si vamos con algún jamón cocido o tomate

podemos elegir algún tinto joven. Y para los sabores más intensos de un peperoni sin lugar a duda será el turno de que llegue a la copa un tinto más potente, que no necesariamente con crianza.

Importante: en el verano siempre es preferible pecar con exceso de frío en el vino que con exceso de "temperatura ambiente". Así que blancos, rosados y espumosos tenemos que servirlos bien fríos: de la nevera a la copa. Y los tintos siempre tenemos que tomarlos un tanto refrescados. Así que es ideal tener cerca de la barbacoa una frappera o cubitera con agua y hielo para mantener las botellas bien refrigeradas.

Si después de conocer todas estas combinaciones aún no tienes tu barbacoa en casa ¡tranquilo que aún queda mucho verano para que puedas hacerte de la tuya para disfrutar el calorcito comiendo cosas ricas acompañadas de un vino distinto para cada ocasión!