vinetur

¿Cuáles son los mejores vinos para tomar con hamburguesas?

lunes 2 de enero de 2023

ESCRITO POR MANUEL RIVERA



Existen magníficos **vinos para tomar con hamburguesas**. En realidad, se trata del mejor maridaje para este alimento. Es importante hacer consciente al **público joven** de esta realidad: introducirlos adecuadamente en la cultura del vino es una gran idea.

Por este motivo, conviene conocer bien estas conexiones gustativas. Se disfrutará mucho más al degustar estas variedades de carne picada y se podrá enseñar a los jóvenes fabulosas combinaciones.

El vino mejora cualquier comida

La juventud es la etapa idónea para iniciarse en el **consumo saludable del vino**. Esta bebida es perfecta para acompañar a casi todos los platos. De hecho, cuando se toma con moderación, eleva las percepciones gastronómicas. Además, son muchos los beneficios que proporciona.

Aparte de generar importantes efectos positivos para la salud, como reforzar el corazón o reducir la formación de colesterol malo, está riquísimo. Con las hamburguesas y la comida rápida en general, **el vino es mucho más recomendable que la cerveza**. De entrada, ayuda a digerir las grasas y refuerza los sabores.

Al decantarse por la cerveza, por ejemplo, no se tarda en sentir pesadez y una excesiva sensación de saciedad al terminar de comer. El vino siempre es **mucho más digestivo** .

Por otra parte, considerando la inmensa variedad de opciones vinícolas disponibles, es más factible combinarlo con cada plato. Es posible asegurar, de hecho, que su combinación con vino mejora el sabor, el disfrute y la digestión de todas las comidas. Las hamburguesas no son la excepción.



Así son los mejores vinos para tomar con hamburguesas

¿Cómo se puede **maridar vino y hamburguesa** para obtener una experiencia gustativa memorable? Es importante considerar que existen muchas clases de hamburguesas, por lo que se ha de valorar cada clase antes de decidir el vino perfecto.

A continuación, se repasan cuáles escoger en función de cada caso concreto. Tanto si se toman hamburguesas *gourmet*como *burgers* de comida rápida, **elegir bien el vino** es una bendición.

Hamburguesa de ternera

La pauta principal que se ha de aplicar es decantarse por un **vino con potencia y muy buena estructura**. Se trata de escoger un tinto con cuerpo y calidad que armonice con el peso profundo de la carne consumida.

Entre las posibilidades más adecuadas, figuran un reserva o un crianza denominación de origen Rioja o Toro. Por otro lado, los vinos elaborados con uva *cabernet sauvignon* siempre son un acierto.

Hamburguesa de ave

Cuando se toman estas *burgers*, los **blancos fermentados en barrica** aportan matices fabulosos. También el vino dorado de Rueda funciona muy bien en esta experiencia gastronómica.

Hamburguesa de pollo o pavo

Con la carne blanca, el blanco vuelve a ser la mejor alternativa. Los **elaborados con uva *gewürztraminer*** aportan un contraste formidable con la carne picada de pollo o pavo.

Hamburguesa especiada

La versatilidad es el atributo irrenunciable al seleccionar una bebida vinícola para la carne picada con mucha especia, salsa condimentada o picante. Mirar al sur, en este caso, es una gran idea. En los **vinos de Jerez** es posible encontrar ese punto sofisticado y riquísimo. Además, los **rosados con pocos taninos y baja graduación** gustan mucho en estos maridajes.

Hamburguesas con verduras

Al **maridar vino y hamburguesa**, el tinto no es la única alternativa. Un **vino blanco joven** con rasgos afrutados es el ideal para las hamburguesas combinadas con verduras. Cuantos menos taninos y alcohol tenga, mejor.

Hamburguesas de pescado

Cada vez son más habituales estos alimentos elaborados a partir de salmón, merluza y lubina, sobre todo. Con estos manjares, el **vino rosado** es el que ha de cobrar el principal protagonismo. Para el **público joven** al que le gusta el burbujeo, un lambrusco suele resultar muy satisfactorio, aunque los claretes de gran calidad no

tienen rival.

Hamburguesa con roquefort y hongos

Para combinar estas carnes que vienen acompañadas de sabores tan intensos, los **vinos malbec** son una propuesta muy acertada. La fusión de sus sabores encaja de maravilla.

Hamburguesa vegana

La hamburguesa vegana cuenta con cada vez más seguidores. Para acompañar esta *burger no-burger*, la elección ideal se concreta en **vinos blancos jóvenes**, con rasgos frutales y aromáticos.

Según la composición vegetal de la hamburguesa elegida, también los tintos con esos mismos rasgos gustan mucho. El carácter frutal y con aromas de los **vinos de garnacha, *syrah* o maceración carbónica** es ideal en estas ocasiones.

Hamburguesas caramelizadas

La mezcla con cebolla caramelizada y otros condimentos dulces, como la miel, la mermelada o la mostaza, cambia profundamente la percepción gustativa. Para maridar con estas delicias, **el cava suave, el champán rosado, el moscato y los vinos espumosos en general** garantizan el éxito.

Visto lo visto, hayun gran número de **vinos para tomar con hamburguesas**. En cualquier caso, lo que sí ha de quedar claro es que el maridaje de ambos elementos resulta muy positivo. Una decisión infalible para multiplicar la satisfacción gastronómica obtenida.