

Carnes + Vinos Argentinos

Por: Gabriela Montero

En Argentina es algo muy típico comer asado los domingos con la familia o con amigos. Cada asador tiene su forma de encender el fuego, de condimentar la carne o de disponer el orden de las piezas en la parrilla. Y por supuesto, cada familia tiene sus preferencias con respecto a vinos, cepas y bodegas. Como todos sabemos, las carnes rojas y los vinos tintos van de la mano.

En general como país del nuevo mundo, consumimos mayor cantidad de vinos varietales. Se suele decir que aquí, con respecto a las cepas el rey es el Malbec y la reina es el Torrontés.

En los últimos años se están elaborando excelentes vinos blend al estilo europeo. También se está incursionando en cortes novedosos incorporando cabernet franc o petit verdot.

Asado

Por supuesto la protagonista del asado es la carne de vaca. Entre los cortes vacunos se destacan las tiras de asado (costillas), vacío, bife de chorizo, lomo, colita de cuadril, entraña, etc. También complementa el asado con achuras como los chorizos, las morcillas, mollejas, riñones y chinchulines. Los cortes de carne de cerdo son menos frecuentes: pechito, matambre, bondiola, carré, costillas, etc. También es frecuente asar pollos junto al asado vacuno y menos común es cocinar cordero, aunque hay excelentes de la zona patagónica



Maridajes

Carnes vacunas magras: lomo, bife de chorizo, cuadril o entrecot. Se aconseja Malbec de cuerpo medio. En Argentina existe una infinita variedad de malbec, de distintas regiones y por ende muy diferente características. Los de Mendoza son más frutados y de taninos redondos. Los malbec de la zona del norte tienen color profundo y más cuerpo.

Carnes vacunas sasonadas o salseadas: recomendamos Cabernet Sauvignon. Es una cepa centenaria en este país y existen muchas bodegas premiadas.

Corderos o chivitos: aconsejamos Syrah. En la zona de cuyo, especialmente en la provincia de San Juan, se elaboran Syrah especiados y de buen cuerpo.

Empanadas de carne: tintos jóvenes, como merlot, pinot noir o bonarda. Si las empanadas son del norte, también irán muy bien con blancos con madera, como el chardonnay o el emblemático torrontés.



Variedad de vinos argentinos más populares

Malbec

Zona: en todo el país. Especialmente región de Cuyo y provincia de Mendoza. Es la cepa tinta emblemática.

Características: de cuerpo medio a intenso, dependiendo si es joven o añejado. Puede tener paso por barricas de roble francés o americano.

Color: rojo rubí o púrpura intenso

Aroma: ciruela, pasas de uva, café, chocolate, cuero, trufa,

vainilla y violeta

Maridaje: carnes rojas, platos de condimentación media y quesos.

Cabernet Sauvignon

Zona: región de cuyo

Características, tánico, con cuerpo intenso

Color: rubí intenso

Aroma: café, frutas, pimienta verde, trufas

Maridaje: carnes rojas bien condimentadas, estofados, pastas, quesos duros o semiduros.

Syrah

Zona: Región de Cuyo. Especialmente provincia de San Juan.

Características: especiado, cuerpo medio y especiado.

Color: rojo frambuesa o violeta intenso

Aroma: clavo de olor, canela y pimienta, frambuesas, zarzamoras, higos y chocolate amargo.

Maridaje: pastas con salsas rojas, carnes, guisos, quesos maduros y pizza.



Pinot Noir

Zona: Patagonia. Especialmente la provincia de Neuquén.

Características: suave, fresco y elegante

Color: de rojo suave a color teja.

Aroma: moras, frambuesa, ciruela, canela, coco, pasto.

Maridaje: variedades de queso fresco, carnes blancas, champiñones e incluso salmón.

Torrontés

Zona: varias regiones, especialmente el norte argentino y provincia de Salta. Es la cepa blanca emblemática de Argentina.

Características: frutado, seco, fresco y muy perfumado.

Color: amarillo pálido, verdoso o dorado.

Aroma: frutas blancas, rosas, duraznos y miel

Maridaje: entradas, mariscos, comida china, platos thai picantes, empanadas salteñas, locro norteno. Excelente como aperitivo.

Chardonnay

Zona: cuyo y norte

Características: fresco. Puede llegar a ser complejo si tiene paso por roble

Color: amarillo pálido con reflejos verdes

Aroma: manzana verde, limón, pomelo, pera, mango, piña, melón, caramelo.

Maridaje: pescados, carnes blancas, platos vegetarianos, salsas a la crema.

Sauvignon Blanc

Zona: región de cuyo, especialmente Mendoza.

Características: seco y fresco

Color: amarillo verdoso con reflejos dorados.

Aroma: herbáceos, miel, ananá, mango, espárragos y pomelo rosado.

Maridaje: mariscos, pescado, comida picante, aves. Excelente como aperitivo.

Recomendaciones

- Malbec Emilia. Bodega Nieto Senetiner. Zona de Cuyo, Mendoza.
- Trumpeter reserve malbec. Bodega Rutini Wines. Tupungato, Mendoza.
- Cabernet Sauvignon Reserve. Bodega Etchard. Zona norte, Salta.
- Finca La Linda corte reservado, Malbec y Cabernets sauvignon. Bodega Luigi Bosca. Luján de Cuyo, Mendoza.
- Don Nicanor. Blend: malbec, cabernet sauvignon y merlot. Bodega Nieto Senetiner. Zona: Luján de Cuyo, Mendoza.
- Susana Blabo Brioso (Blend). Bodega Dominios del Plata. Diferentes regiones de Mendoza.
- Santa Julia corte de malbec y cabernet franc. Bodega Zucardi. Valle de Uco, Mendoza.