



MARIDAJE DE FIN DE AÑO

La eterna duda de cómo combinar el vino con los alimentos, se clarifica y simplifica para que te deleites con los manjares de la temporada decembrina.

LLEVA LAS BOTELLAS

ENTRADA

Año con año el menú para las fiestas de fin de año permanece igual: bacalao a la vizcaína, pavo relleno, romeritos con tortitas de bacalao y la especialidad de la familia. Pero la cena puede adquirir un toque diferente con el maridaje adecuado. Así que no dejes en manos de los demás la elección de los vinos y toma cartas en el asunto. Aquí te presentamos algunas alternativas sugeridas por el Club del Gourmet.

LO QUE NUNCA FALLA

La champaña o el vino espumoso son indispensables, pues funcionan desde la hora del aperitivo y hasta el postre. Con las cavas Parxet Brut o Torreblanca Rosé, la champaña Charles Mignon Brut Rosé Premier Cru o el vino espumoso Valdivieso Brut Nature no hay espacio para el error.

PARA LOS PLATOS TRADICIONALES

Por regla general, un blanco con buena estructura puede acompañar perfectamente el pavo o bien, un tinto ligero. Si te gustan los blancos prueba un Reserva Valdivieso elaborado con uva Chardonnay, o los vinos Puligny Montrachet y Chablis Premier Cru de Michel Picard. Si eres hombre de tintos ve por el Domaine Voarick de Michel Picard, un Pinot Noir de Reserva Valdivieso o el Estola Gran Reserva.

Si servirán bacalao, busca vinos como La Val -de uva Albariño-, el Galil -de uva Chardonnay- u opciones como el alsaciano Alternberg de Bergbieten -de uva Riesling- que también puede maridar con el pavo.

ANOTA

- Los vinos tánicos, de sabores amargos y astringentes, disminuyen la sensación dulce de los platillos. Se sentirán menos tánicos acompañados de alimentos ricos en proteínas y grasa, y parecerán más tánicos con platillos salados.
- Los vinos dulces parecerán menos dulces si acompañan a platillos salados.

DÓNDE COMPRARLOS

Club del Gourmet T. 5554 8338
www.clubdelgourmet.com.mx