

CONTACTO: Andrea Sahakian
212-445-8380
asahakian@theaxisagency.com

UN TOUR LATINO DE COMIDAS Y VINOS: ¡QUE VIVA EL SABOR!

Reconocido Chef Ofrece Simples Acompañamientos de Vinos para Lucir la Cocina Latina

Los sabores y las influencias culinarias latinoamericanas están extendiéndose a través del amplio espectro de comidas estadounidense como nunca antes había sucedido. Los intensos y variados sabores que le dan a la comida latina su dinamismo emblemático requieren de un vino que complemente —no que complique— sus audaces gustos. Si usted prefiere la carne asada o a la parrilla, o la salsa mole o verde, Richard Sandoval — galardonado chef y propietario del grupo líder de nivel internacional Modern Mexican Restaurants—ofrece simples acompañamientos de vinos para algunos de sus platillos clásicos favoritos de origen latino.

Por supuesto, usted no puede equivocarse cuando disfruta de los vinos que le agradan con las comidas que le agradan pero, si desea un poco de guía, el chef Sandoval y el Consejo de la Industria del Vino le sugieren los siguientes acompañamientos para comenzar a explorar.

PAÍS/PLATILLO	CONSEJOS DE ACOMPAÑAMIENTO DE VINOS
México: <i>Chile Relleno de Mariscos</i>	La especia del chile poblano —terroso debido a los frijoles negros— y la fresca claridad de los mariscos se unen en los complejos sabores de este clásico platillo. Un Pinot Gris de Oregon ofrece vigorosos matices de manzanas verdes y peras con un toque de dulzura para contrastar con la especia, mientras la vívida acidez se complementa con los mariscos, manteniéndolos brillantes y frescos.
Argentina: <i>Asado Argentino</i>	La mezcla de carnes a la parrilla de Argentina presenta una variedad de productos con sabores y texturas tales como el chorizo, el cordero, la molleja y la carne vacuna. Sin embargo, existe un solo sabor que predomina a través de todo el platillo y que une a todos sus componentes: el sabor de la parrillada humeante. El Malbec argentino es conocido por sus oscuros tonos frutales y suaves, convirtiéndolo en un vino versátil. Además, posee un terminado humeante que se complementa con las carnes asadas.
Venezuela: <i>Arepas de Puerco</i>	Este platillo está matizado por los ricos sabores del puerco tierno con algunas especias adobadas, las cuales balancean la dulce consistencia de las arepas de maíz. Un vino que combina perfectamente con este perfil es el audaz y frutal Zinfandel . Los sabores de baya oscuras contrastan con los terrosos sabores de este platillo, mientras que su sólido acabado contiene al puerco sazonado.
Brasil: <i>Feijoada</i>	Compuesto por varias diferentes carnes y frijoles, este clásico brasileño se cocina en conjunto para elaborar una comida única y deliciosa. Un platillo como este se complementa con una mezcla de muchas variedades de vinos de California las cuales ofrecen aromas frutales y de especias con la complejidad necesaria que balancea el platillo, creando un acompañamiento fantástico.

Perú: <i>Ceviche Peruano</i>	Un vino blanco claro, seco como el Albariño proveniente de España acentúa la frescura del pescado. Además, sus aromas florales y frutales (durazno y damasco) es un complemento ideal para la acidez de los cítricos clásicos de este platillo.
Cuba: <i>Lechón con Ajo</i>	Este platillo consiste en una suculenta pierna de puerco adobada y asada con ajo. Un vino que combina estupendamente bien con este perfil es el frutal y sedoso Pinot Noir proveniente de California. Los sabores de bayas rojas y oscuras de este vino contrastan con la consistencia de esta comida, mientras que ofrece una brillante acidez para balancear el suculento puerco.

* Para más consejos de emparejamiento de vinos y comidas, visite www.wineanswers.com.