



CONTACTO:
Willy Villarreal
(310) 497-7642
wvillarreal@theaxisagency.com

OPCIONES DE VINO PARA ACOMPAÑAMIENTO DE BOCADILLOS EN EL DÍA DEL JUEGO

**El Consejo de la Industria Vinícola Ofrece Excelentes Sugerencias
de Acompañamiento de Vinos para Súper Bocadillos***

BOCADILLO	CONSEJOS DE ACOMPAÑAMIENTO DE VINOS
Alitas de Búfalo	Las sabrosas alitas picosas y avinagradas necesitan vinos blancos con mucha acidez como el Sauvignon Blanc o el Albarino de España que le puedan hacer frente a la intensidad de su sabor. Si las alitas son muy picosas, un Riesling ligeramente dulce de Alemania o de Estados Unidos también puede funcionar bien para aplacar el picante.
Pizza	La pizza, con tantas variantes en su preparación, combina bien con distintas clases de vinos. Un complemento natural es el Chianti para seguir en la línea italiana. Su agrio sabor a cerezas y brillante acidez combinan con cualquier salsa de tomate para pizza. Los vinos tintos de uva Barbera , que se producen en el área del Piamonte —al norte de Italia— y en algunas zonas de California, también tienen el nivel de acidez necesario para acompañar el pepperoni o la salchicha. Para pizzas con ajo o vegetales, prueba con un Pinot Grigio .
Chili/Sloppy Joes	Estas comidas típicamente norteamericanas exigen vinos típicamente norteamericanos. Prueba con un Zinfandel , frutal y suntuoso, para acompañar tu sándwich <i>sloppy joe</i> , ya que el sabor de los frutos rojos tiene afinidad con el dulzor del sabor del tomate. Un Syrah de Estados Unidos o un Rioja de España (con los sabores de la uva tempranillo) combinan a la perfección con el chili, ya que estos vinos tienen las mismas características en cuanto a sabores terrosos y cárnicos.
Vegetales y Salsas para Acompañar	Las crujientes y crocantes vegetales crudos exigen un vino blanco fresco y brioso como el Sauvignon Blanc o un Chardonnay sin roble de Nueva Zelanda, Australia o Estados Unidos. Si tienes ganas de tomar un vino tinto, prueba con uno liviano y frutal como un Beaujolais de Francia frío o un económico Pinot Noir de Oregon o California.
Nachos o Quesadillas	Uno de los mejores acompañamientos para cualquier bocadillo con maíz, como chips o tortillas, es el Chardonnay . Aquí también se aplica este principio, ya que el Chardonnay también complementa bien con quesos cremosos y brinda un contrapunto para la salsa. En la categoría de los tintos, el Zinfandel también acompaña bien las salsas picantes y el Merlot puede tener un efecto refrescante. Se recomienda beber los vinos tintos levemente refrigerados.

Sándwiches Tipo Submarino	Cuando saques tu gran sándwich en el medio tiempo, puedes acompañarlo con un gran vino como un Shiraz de Australia o incluso un Malbec de Argentina, que van muy bien con cualquier carne. Si el sándwich tiene mostaza picante, escoge un Pinot Noir de California o Francia (Borgoña). Si el sándwich es de carne con queso, prueba con un Cabernet que va muy bien con la carne vacuna.
----------------------------------	---

*Para obtener más consejos sobre combinaciones de vinos y comidas, visita www.wineanswers.com

###