

## Blog de Vinos, Champaña y licores Winery Vinos para acompañar el Sushi



Dentro de la gastronomía mundial se ha introducido muy bien el Sushi, típico plato Japonés. El Sushi se caracteriza por ser pescado crudo, y a pesar de que hasta que no suene muy bien, cuando lo haces es sencillamente delicioso. Una de sus características es que se considera como la carne más delicada que hay. Los japoneses llevan varios milenios perfeccionando su preparación.

El Maridaje de un buen Sushi se recomienda que sea con Vino o Cerveza, en esta ocasión vamos a hablar del maridaje con Vino y que tipos de vinos maridan mejor.

El vino que mejor marida con esta comida es el Vino Blanco el cual debe tener estas tres características esenciales: Ser fresco, afrutado y aromático.

Los vinos que cumplen con estos 3 requisitos son:

**Sauvignon Blanc**, su olor casi siempre recuerda de algún cítrico (de toronjas o naranjas frescas) y porque no es muy ácido, lo cual combina perfecto en la boca con el suave sabor del Sushi.

**Chardonnay**, compite decorosamente en este inexplorado campo. A quienes disfrutan de sabores sutiles a barril o maderas y que no tienen muchos reparos con la crudeza del Sushi, les recomendamos pedir un buen Chardonnay para acompañarlo.

Ahora bien, si usted desea menos alcohol en la boca y le teme al amargo en las comidas, le recomendamos que trate de encontrar un **Riesling** para amenizar su velada de Sushi. Los vinos Riesling tienen menos contenido de alcohol y algunos son algo dulces (en diferentes grados dependiendo del productor y la región) esto es algo que muchos comensales realmente prefieren a la hora de acompañar pescado, así sea crudo. No deje de todas maneras de experimentar con un fuerte tinto, como un Merlot . En el caso de que optes por un espumante, la mejor opción puede ser un **cava tipo Brut Nature**.

Sigue estos pequeños consejos y disfrutarás aún más de estos platos de la cultura Japonesa; ahora solo te queda practicar el manejo de los palillos.

