Publicado en Madrid el 23/08/2021

Delivinos Urban Gourmet presenta 13 mitos y propiedades del vino blanco

Se ha dicho que el mejor vino blanco es un tinto, que da dolor de cabeza y que es para mujeres. Los blancos no son vinos de segunda, de hecho, reciben los mismos galardones que el resto de vinos en las diferentes categorías. Delivinos, una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado gourmet de Madrid, descubre los muchos beneficios que tiene el vino blanco tanto para la mesa como para la salud. www.delivinosweb.com

El vino blanco no es blanco. Ni las uvas con las que se elabora son necesariamente uvas blancas. El vino blanco es el único que se puede elaborar con cualquier tipo de uva. Y es que dentro de los blancos están los “Blanc de Blanc” y los "Blanc de Noirs", configurados con uvas negras.

Añadas y cuerpo. Los blancos son más ligeros por la maceración, pero si la variedad de uva es potente, el vino puede tener tanta presencia como un tinto. Por otra parte, pueden encontrarse muchos buenos blancos con crianza e incluso con reserva y más de diez años de envejecimiento en botella.

“El vino para el pescado”. Los blancos pueden ir perfectos con guisos potentes de ave (y patés), sopas y platos que contengan carne. Los sauvignon blanc, con una acidez marcada y fresca o los vinos untuosos al estilo de los Rieslings de Alsacia y Alemania suelen acompañar casi cualquier preparación con cerdo, carnes grasas y salsas. Además, variedades como el Pinot Gris y Verdicchio producen vinos perfectos para servir acompañando platos especiados e incluso picantes.

Maridaje con quesos. Siempre se ha pensado que los quesos sólo maridan con tintos, pero hay blancos que van perfectos con quesos tipo brie o muy tiernos, o incluso con ciertos quesos curados.

Enorme variedad. Dentro de los blancos también hay muchas diferencias en función de la variedad de uva escogida para su elaboración. No es lo mismo un verdejo, ahora tan de moda, que una garnacha blanca, que tiene una estructura muy similar a los tintos.

Tomar siempre fríos. Determinados blancos muy jóvenes y con una elevada acidez pueden servirse fríos, pero es sólo porque sus cualidades son limitadas. En cuanto un blanco gana temperatura, hasta un límite de unos 12º centígrados, asoman unas cualidades aromáticas que por debajo de los 8º pasan desapercibidas.

El vino blanco es bueno para el corazón. Un estudio realizado en la Universidad de Connecticut desveló que beber una o dos copas de vino blanco al día reduce las secuelas que puede dejar un paro cardiaco. También protege el corazón del envejecimiento, manteniendo en buenas condiciones los ventrículos.

Previene las enfermedades pulmonares. El consumo moderado de vino blanco a lo largo de una vida, puede mejorar la salud pulmonar y prevenir la aparición de las enfermedades que afectan el sistema respiratorio.

Previene el cáncer de mama. Hasta hace poco se creía que solo el vino tinto era capaz de prevenir la aparición del cáncer pero el vino blanco también protege las células e impide el avance del cáncer, sobre todo del cáncer de mama.

Poder antioxidante. Se ha comprobado que el vino blanco contiene una cantidad de antioxidantes similar a la que se encuentra en el aceite de oliva o el vino tinto.

Ayuda a mantener la línea. Las dietas para adelgazar pueden permitir el consumo de vino blanco. De hecho, un estudio realizado en la Universidad de Hohenheim encontró que una dieta en la que el 10% de las calorías provengan del vino blanco, permite una pérdida de peso más rápida.

Protege el cerebro. Se ha comprobado que tres copas de vino blanco a la semana, tienen un efecto protector sobre el cerebro ya que el ácido fenólico protege de enfermedades neurodegenerativas, como la demencia.

Adiós Resaca. Las bebidas alcohólicas oscuras contienen más congéneres, componentes biológicamente activos que se cree son responsables de las resacas. El vino blanco tiene muchos menos que el tinto (y que el ron, el whisky y el coñac).

Acerca de Delivinos
En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado gourmet de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de relevancia que van desde botellas Magnum, pasando por ediciones limitadas, productos de alta gama como caviar iraní e Ibérico o foie gras con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o risotto al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.
Teléfono: 910 580 970
https://www.instagram.com/delivinos/
https://www.facebook.com/delivinosweb/

Datos de contacto:
Delivinos Urban Gourmet
652 46 29 31

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nacional Gastronomía Sociedad Madrid Restauración

NotasdePrensa

https://www.notasdeprensa.es