Hamburger. Il vino da scegliere con il tradizionale e il gourmet

Lambrusco, Chianti, Babera, Nobile di Montepulciano, pinot nero: ecco i vini da abbinare all'hamburger tradizionale, gourmet e di Chianina

Di **Scatti di Gusto** - 28 Maggio 2020

Il **28 maggio** si festeggia la **Giornata Mondiale dell'Hamburger**.

Da cibo di strada si è evoluto diventando protagonista dei menu dei ristoranti e simbolo assoluto di food porn. Alla versione classica accompagnata dalla foglia di insalata, dal cheddar e dalle salse si è passati alle versioni più elaborate e gourmet con utilizzo di pesce e di verdure.

Privacy & Cookies Policy

I sommelier dell'enoteca online **VINO75.com** hanno dedicato all'hamburger di carne una sezione per abbinarlo ai vini e ai cocktail.

1. Hamburger tradizionale

L'**Hamburger Pop (o meglio la versione tradizionale)** si sposa felicemente con il **Lambrusco**, il **Chianti** o la **Barbera**. Un sodalizio fantastico per chi ama concedersi momenti di piacere puro, magari davanti a un buon film. Il Lamb

Privacy & Cookies Policy

conosciuto in America che, in passato, veniva percepito più come una cola italiana. L'ambientazione perfetta è quella in stile Drive-in. Per chi invece osa sapori più forti l'Hamburger Pop con l'aggiunta di bacon è ottimo anche gustato con il **Tennessee whiskey**.

2. Hamburger gourmet

Per un **Hamburger Gourmet** si suggerisce l'accostamento con del **Pinot Nero**, un **Margarita**, o il **Cocktail Boulevardier**. L'abbinamento è dedicato a chi predilige gusti delicati, eleganti, a chi ama sperimentare con gli accostamenti vino-cibo. Ideale per un'ambientazione e una cena ricercate.

3. Hamburger di Chianina

L'**Hamburger di Chianina** è perfetto accompagnato da un **Nobile di Montepulciano**. Un binomio pensato per chi predilige gusti decisi, sapori forti, e abbinamenti rigorosamente locali. L'ambientazione suggerita è agreste, un po' *vintage*, magari protagonista di una cena o un pranzo con tovaglia a quadri, perfetta per la campagna, per un picnic all'aperto, ma anche per pranzare in giardino, sul balcone o nella cucina di casa.

Per creare nuovi abbinamenti, il **Sommelier Virtuale di VINO75**, può consigliarne di altri, scelti tra un catalogo di oltre 4.000 etichette di vini e distilla

Privacy & Cookies Policy

cantine italiane e internazionali. E se non si ha dimestichezza con i cocktail, **la sezione dedicata di VINO75** corre in soccorso con le ricette e l'elenco degli ingredienti dei drink.

Scatti di Gusto

SEGUICI SU INSTAGRAM
@SCATTIDIGUSTO/

Privacy & Cookies Policy