

FIQUE COM OS COPOS MAS AO MENOS QUE COMBINEM

A primeira regra a respeitar na harmonização de comida com vinho é que não há regra nenhuma: o vinho bom é aquele de que a gente gosta. No entanto, há ligações que funcionam melhor que outras porque a química não é uma batata e há reacções que se devem respeitar. Como no Natal a maior parte das mesas se aprimora mais um bocadinho e há tradições que ainda valem, fizemos um exercício de ligação das principais iguarias da quadra com alguns vinhos de vários preços e qualidades. Em tempos de crise não é boa medida sugerir uns sete ou oito vinhos de qualidades diferentes para a ceia de Natal, mas pelo menos escolha um espumante, um tinto, um branco, um licoroso ou fortificado, de acordo com o que vai comer, e verá que pode ter um sucesso em toda a linha. As sugestões de marcas de vinhos que deixamos são lançamentos recentes, mas muitos outros podem cumprir muito bem a função

ANTÓNIO MENDES NUNES
mendes.nunes@ionline.pt



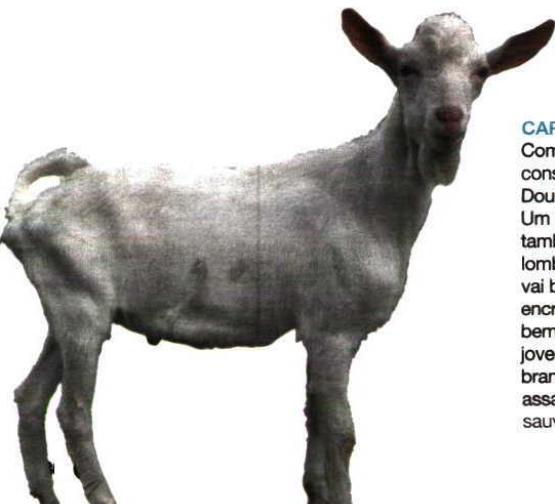
POLVO

O polvo é típico nas mesas do Minho e Trás-os-Montes. Se cozinhado sem tomate (grelhado, cozido), escolha um branco menos ácido (alentejano) ou um tinto ligeiro da região Lisboa. Se for guisado com tomate, a melhor ligação será com um tinto estruturado, com madeira, talvez um baga da Bairrada, um Douro, ou então um arinto da região Lisboa ou da região Tejo com boa acidez. Um touriga nacional do Dão também vai bem.



ENTRADAS

Com foie-gras escolha espumante bruto não muito ácido ou, de preferência, um colheita tardia. Com presunto escolha um vinho com acidez. Uma boa ligação é com um porto branco seco ou um madeira. Um espumante também fica a matar. Se preferir um branco escolha um verde, um da Beira Interior ou da Bairrada. Um região Lisboa também não fica mal. Ou ainda um branco da Vidigueira. Nos tintos escolha os mais jovens sem madeira.



CARNES

Com cabrito a melhor ligação é conseguida com cabernet do Douro, tinto cão ou touriga franca. Um branco com muita acidez também não fica mal. Com um lombo de vitela assado um touriga vai brilhar, mas com um Dão encruzado branco também vai bem. Com porco escolha um tinto jovem com alguma acidez ou um branco da casta arinto. Se for um assado com pimentão escolha um sauvignon blanc.



BACALHAU

Ainda é o rei do Natal, mesmo para as gerações mais novas. O peixe aguenta quase tudo (menos vinhos doces), mas o pior são as couves, que não têm uma boa relação com o vinho. Para o bacalhau com todos escolha um branco com alguma estrutura (Alentejo, Bairrada ou Douro) ou um tinto ligeiro com alguma acidez (Alentejo, Beiras, Lisboa ou Tejo). Se for bacalhau no forno, o leque de escolha abre-se muito. Experimente com um espumante natural seco.

**AVES**

Com peru ou capão escolha um espumante natural bruto, sem dúvida o tipo de vinho que vai melhor com carnes brancas. Ou um branco estruturado com madeira ou um alvarinho com batonnage. Se preferir um tinto, escolha um vinho mais leve, tipo região Lisboa, Tejo ou península de Setúbal. Alguns alentejanos mais vibrantes e sem madeira também podem fazer boa ligação.



Espumante
Lopo de Freitas
16€

DSF Coleção
Privada
16€

Xistos Altos
13€



Quinta Alorna
Colheita
Tardia
13€

Quinta
do Pôpa Vinho
Doce
15€

Porto Ferreira
Branco
7€

**DOCES**

Com os doces de Natal vamos dividir a escolha em dois grupos. Com doces à base de ovos experimente um vinho tinto muito velho. Se preferir, acompanhe com um vinho fortificado tipo Porto tawny ou um Porto branco doce. Para os tradicionais sonhos ou belhoses de abóbora ou filhós, opte por um espumante.

**CAÇA DE PENA**

Com perdizes e outra caça de pena a melhor ligação será feita com um vinho tinto bem estruturado, com madeira. A escolha é muito variada, entre Douro, Dão, Beira Interior, Bairrada, Alentejo, península de Setúbal e Alentejo. Pessoalmente gosto de vinhos velhos da Bairrada (mais de 15 anos) com uma perdiz estufada em fogo muito lento durante muitas horas.



Volúpia
Bairrada
4€

Quinta de Lemos
T. Roriz
16€

Foz Torto
11€



Monte
Mayor
9,5€

Alvarinho
Quintas de
Melgaço
8€

Quinta
de Cidrô
S. Blanc
23€

MARISCOS

Não há duas opiniões quanto à fantástica ligação de espumantes, vinhos verdes e brancos muito frescos com o marisco. Outra boa ligação são os rosés muito jovens e frescos. Escolha vinhos de Lisboa, Beiras bairradinas ou verdes. Com ostras, além do espumante, um sauvignon blanc acerta sempre. Com tintos, a harmonização não é fácil, mas cada um bebe do que gosta...

**QUEIJO**

Os queijos não pedem todos o mesmo vinho. Para queijos de pasta mole (Serra, Azeitão e afins) escolha um vinho branco com algum tempo, se possível um encruzado do Dão. Pessoalmente gosto de juntar os queijos muito salgados, tipo picante de Castelo Branco, com vinhos doces. Os queijos curados menos salgados podem ser acompanhados com tinta aragonez (Alentejo) ou tinta roriz (Douro).

Grandjó Late
Harvest
18€

Q. Cidrô
Gewurztraminer
11€

Quinta de
Cidrô Rufete
11€

Cortes de Cima
Aragonez 15€





19-12-2013

Tiragem: 27259

País: Portugal

Period.: Diária

Âmbito: Informação Geral

Pág: 1

Cores: Cor

Área: 4,06 x 7,62 cm²

Corte: 3 de 3



**Guia essencial.
Combine bem
os vinhos com
os petiscos**

// PÁGS. 36-37

