

metrópole

Banquete

Em tempo de crise, ceias ganham versões econômicas

Encontro

Normalistas comemoram 70 anos de formatura

É dia de usar roupa nova

Em apenas 5 lições, consultora de estilo ensina a se vestir corretamente na confraternização de Natal

Suzamara Santos

● LÍQUIDO & CERTO

suzamara@rac.com.br



As comidonas das festas

Nessa época é comum chegarem ao meu e-mail perguntas sobre os vinhos para acompanhar os pratos das festas. Não costumo sugerir marcas por um motivo simples: cada consumidor sabe onde o bolso aperta. O mercado brasileiro vive um momento muito fértil em relação ao vinho, com opções do mundo inteiro a preços para lá de democráticos. Portanto, é mais útil falar de enogastronomia, do que de mercado, reforçando que com um pouco de informação se faz boas compras. Sem complicação, vamos aos pratos mais comuns na mesa natalina brasileira:

● **Panetone e frutas:** champagne, espumante, Asti, Prosecco, Moscatel, Porto, de sobremesa. São versáteis e não costumam se estranhar com a doçura dos panetones e das sobremesas. O ideal é que o açúcar do vinho (caso não seja espumante) seja mais intenso que o do prato.

● **Bacalhau:** numa receita à portuguesa, com muito azeite e temperos, um chardonnay encorpado, estagiado em madeira cai muito bem. Já numa versão mais delicada, no forno ou com molho branco, é mais seguro um branco leve como Sauvignon Blanc, Chablis, Pinot Grigio, Sémillon, Viognier, Vinhos Verdes, Chardonnay sem madeira.

● **Frango, chister ou peru:** aves geralmente pedem brancos, mas como as receitas natalinas costumam ser mais elaboradas, com muitos ingredientes, é possível usar um tinto leve, com poucos taninos para fugir da adstringência como Merlot, Pinot Noir, Shiraz, Gamay, Valpolicella.

● **Pernil, lombo, leitão:** agora, sim, abuse dos tintos encorpados, tânicos, intensos. A gordura tem poderes suficientes para um casamento harmonioso com os Cabernet Sauvignon, Tannat, Amarone, Barolo, Hermitage e por aí.

● **Tendões e frutas:** as frutas presentes no preparo combinam bem com vinho mais fragrante, dotado de bom açúcar residual. Espumantes, Merlot, Pinot Noir, Malbec, Carmenère, Sangiovese, Rosé são boas opções. Saúde!



Peru pede um branco, mas pelos muitos ingredientes acrescentados ao prato, um tinto leve, com poucos taninos, cai bem

Compartilhando...

Gostei do Wine Cooler, lançamento da Thermoessencial, empresa de acessórios para vinho de Campinas. A peça faz as vezes do tradicional bafinho de gelo, mantém a temperatura da bebida à mesa. Trata-se de uma menta térmica que vai do congelador à garrafa e refresca o vinho em poucos minutos, conservando a temperatura por até uma hora. Frases famosas de personalidades da história – Pasteur, Napoleão, Platão, Horácio, entre eles – dão charme ao Wine Cooler. A marca está apresentando também o kit da Inna Vive le Vin, composto de saca-rolhas, corta-cápsula, salva-gotas e termômetro.

Bons presentes para apreciadores de vinho.

informações pelo site www.thermoessencial.com.br

