



PUBLICIDADE

O AGRO QUE ALIMENTA O NOSSO ESTADO.

LEIA MAIS

Kahol

NSC Total DC AN Santa Hora CBN Itapema Versar

Assine já

Capa NSC Total » Especiais Publicitários

SABOR CATARINA APRESENTA:

Saiba como harmonizar proteína com vinhos

Sommelier dá dicas de harmonização com pratos à base de carne

23/05/2019 - 16h49 - Atualizada em: 24/05/2019 - 10h31

COMPARTILHE



Por Estúdio NSC
nscbrandedcontent@somosnsc.com.br



Saiba como harmonizar vinho e proteína (Foto: Pexels)

Harmonização é a busca do equilíbrio entre o vinho e o prato, tão sutil e tênue, que depende de diversas variáveis. Ainda assim, é possível definir algumas regras que guiam essa combinação, analisando alguns fatores da composição do vinho e da comida — o que pode os fazer combinarem ou não.

Sabor Catarina: fique por dentro do agro que alimenta nosso Estado

No caso das proteínas, algumas características já indicam o caminho a seguir na harmonização, como a quantidade de fibras e a gordura de cada carne. Além da estrutura da peça escolhida para protagonizar o prato, a sommelier Marcia Amaral destaca que a preparação também pode definir o vinho que irá acompanhar.

PUBLICIDADE

— Para um bom casamento de vinho e comida, além do tipo de proteína, é importante observar também a forma de preparo, se é cozida, assada ou frita, e o que a acompanha como parte essencial do prato, a exemplo de molhos e ervas —orienta.



Sommelier Marcia Amaral (Foto: Divulgação)

Outra dica da especialista é relacionar o sabor da proteína com o sabor do vinho, buscando combinações similares, como harmonizar carnes leves, como o frango, com vinhos leves, como os brancos.

— Mas para essa mesma proteína leve, se o corte impor um sabor mais intenso, vale a pena apostar em um rosé ou até mesmo em um tinto que seja bastante leve. Já se a carne tiver muita fibra e gordura, como a carne bovina, o ideal é um vinho tinto.



O frango é uma das proteínas mais versáteis (Foto: Pexels)

Harmonize com a estrela do prato

É importante ter claramente definido quem protagoniza o prato, o que em geral é a proteína, e como se comportam os acompanhamentos, se atuam como coadjuvantes ou se tornam tão importantes quanto a proteína, como é o caso típico de molhos. Um dos exemplos citados pela especialista Márcia Amaral é a harmonização com o stroganoff, prato que comumente é preparado com carne de frango.

Leia mais

SABOR CATARINA APRESENTA:

Proteína do frango: formas de diversificar o consumo

— Neste caso, como a gordura do molho adere na boca, um vinho com acidez elevada pode melhorar a experiência da combinação. A dica é: se o stroganoff for de frango, um vinho branco é o ideal — sugere a sommelier.

Pratos típicos e regionais

Em Santa Catarina, devido à colonização forte, os pratos que levam proteína suína costumam ser preparados com receitas típicas da Alemanha — mesmo que haja inúmeras formas de preparar e temperar cada corte da carne suína, como destacamos [aqui](#). Considerando essas preparações, Marcia sugere pensar em combinações que tenham relação regional.

Leia mais

SABOR CATARINA APRESENTA:

Saiba como temperar cada corte de carne suína

— Alguns estudiosos defendem que pratos regionais harmonizam com vinhos da mesma localidade. Isto vale para países com histórico enogastronômico, ou seja, que tenham referências em combinações de comida e vinho, e que também tenham histórico de produção do vinho, como é o caso da França, da Itália e outros países europeus. A Alemanha, por ser um país com clima mais frio, produz vinhos mais delicados que harmonizam muito bem com alguns pratos regionais.



Wiener Schnitzel (Foto: Pixabay)

Ainda que a cerveja pareça ser a opção mais óbvia para combinações com pratos alemães, e consequentemente com a carne suína, a especialista reforça que a preferência da combinação é pessoal “e não necessariamente pela harmonização”.

— Um exemplo é a carne suína assada que combina muito bem com vinhos tintos leves de Pinot Noir, a uva tinta mais cultivada na Alemanha. Outra uva muito emblemática do país, a Riesling, também harmoniza com pratos bem tradicionais da região, como o Wiener Schnitzel, que é o escalope de vitela empanado.

Agora que você já sabe o melhor tipo de uva para cada tipo de prato, basta chamar os amigos e combinar o almoço ou jantar e, caso queira planejar pratos à base de proteína inspirados na alta gastronomia, [confira essas dicas](#).

Conteúdo patrocinado pelo Icasa e produzido pelo Estúdio NSC Branded Content

Temas:

Estúdio NSC Branded Content

Sabor Catarina

Deixe seu comentário:

0 Comments

Sort by Oldest



Add a comment..

Facebook Comments Plugin

Últimas notícias

IRONMAN BRASIL APRESENTA:

Ironman Brasil volta a ser destaque em Floripa

KHRONOS APRESENTA

Como fazer uma gestão de entregas e coletas eficiente

AMBEV APRESENTA

Água mineral AMA ajuda a levar água potável para comunidades do semiárido