

O enólogo recomenda: os melhores vinhos para a Quadra Natalícia na Hungria

A quadra festiva não se resume apenas a comida deliciosa, mas também a bons vinhos.

Uma das melhores decisões para um bom prato principal é escolher um bom vinho, mas surge a questão: que tipo de vinho devemos escolher para cada prato?

Afinal de contas, muito depende se o prato é de peixe ou de aves.

Máté Szokolai, o enólogo do Chateau Mate, dá-nos algumas dicas. “Começamos pelos hábitos alimentares típicos húngaros e falemos de pescada.

Esta não é uma espécie de peixe de origem húngara, mas é consumida por quase todos os húngaros. A escolha perfeita é um Riesling italiano com acidez equilibrada; sintá-se à vontade para o beber como um spitzer.

No entanto, para uma dourada assada mais picante, um bom rosé azul franco é mais apropriado”, disse Máté Szokolai no artigo do Origo.

Um típico menu natalício húngaro começa com uma sopa de peixe que aquece o coração. Para isso, o perito recomenda um Szekszárd Kadarka ou um Blue Frankish. Em teoria, não se deve emparelhar vinho com sopa, mas esta é uma sopa de peixe muito densa, pelo que um vinho tinto claro poderia combinar bem com ela.

Para além do peixe, se o salmão ou a dourada prateada vierem na nossa direção, podemos experimentar tudo o que quisermos.

Uma grande escolha é beber espumante rosé com o salmão. O enólogo recomenda um vinho branco excitante.

O acompanhamento dita sempre qual o vinho que se adequa melhor a um determinado alimento. “Há regras gerais que podem ser consideradas, tais como emparelhar vinho branco com carne branca e vinho tinto com carne vermelha. Um bom exemplo disto é escolher o pinot noir para o peito de pato assado.

Mas uma pessoa profissional e experiente que adora a excitação e as novidades pode facilmente desviar-se disso”, diz Máté Szokolai.

O espumante Rosé é o perfeito para um bom bife. Para uma costeleta estaladiça ou frita, um vinho de Somló ou Tokaj-Hegyalja é uma boa combinação.

Para um guisado de carne, podemos beber um bom velho vinho tinto Villány, vinhos Bordeaux, ou mesmo algum Cabernet Franc poderia ser considerado.

Para carne de caça, não se esqueça de procurar algum vinho “selvagem”, característico, por exemplo, o vinho tinto espanhol. Tempranillo não pode ser uma má escolha.

Quanto às sobremesas, devemos beber champanhe. Além disso, no final do jantar, pode trazer um pouco de frescura mesmo à vida quotidiana, e não apenas durante as férias. O especialista recomenda vinho doce para pão de gengibre, vinho do Porto para semente de papoila bejgli, e um aszú mais antigo para noz bejgli.

Fonte: Origo.hu