



Há alguns anos os brasileiros estão comemorando o Dia do Vinho no primeiro domingo de junho. Neste ano, a comemoração será no dia 3 e, por isso, convidamos o Chef Maurício Dobis, para sugerir algumas harmonizações feitas com essa bebida tão apreciada no inverno.

Querido por muitas pessoas, o vinho é uma opção versátil que pode ser degustada em uma reunião descontraída com os amigos e família ou até mesmo após um dia de trabalho. Além disso, os diversos rótulos disponíveis no mercado possibilitam a criação de combinações que agradam a todos os paladares.

De acordo com o chef, algumas harmonizações são garantidas na hora de unir vinhos e acompanhamentos. Uma delas é unir pizzas de calabresa, lombo e bacon com vinhos leves, como o Xerez ou até mesmo com um vinho frutado e harmonioso, como o Carménère – comum nas vinícolas do Chile.

Para aqueles que preferem uma combinação mais sofisticada, uma opção é servir uma tábua de fatiados Alegra, como salame, lombo e copa, acompanhada de um vinho frisante estilo Lambrusco, que por ser fresco ou com um pouco de gás, cumpre a função de limpar o paladar e ainda complementar os embutidos com traços de taninos e frutados discretos. “Além disso, tem um custo acessível e um sabor delicado, que agrada aos paladares mais sensíveis”, destaca.

Por fim, se a pedida for um sanduíche de salame ou de presunto defumado, produzido de forma inovadora pela Alegra em Castro (PR), a melhor opção é servir um vinho tinto leve, como um Bardolino ou um Pinot Noir. “

Independente da escolha, que pode até contemplar um vinho branco ou um espumante, a ideia é aproveitar o Dia do Vinho para apreciar um clássico ou conhecer novos sabores”, finaliza Maurício.