

30 Bons Vinhos Portugueses a acompanhar a Ceia de Natal

30 Good Portuguese Wines to accompany the Christmas Dinner



30 Bons Vinhos Portugueses a acompanhar a Ceia de Natal

Para seleccionarmos 30 Bons Vinhos Portugueses a acompanhar a Ceia de Natal, tivemos em conta 3 componentes.

- Entradas, Prato Principal e Sobremesas.

Contornos históricos da Ceia de Natal

A Ceia de Natal envolve muitas tradições populares.

O peru é o prato mais tradicional, inclusive com receitas exóticas, tendo sido usado desde o século XVI na Europa.

Essencialmente o Perú do almoço de Natal tem origem nos Estados Unidos.

Perú

Recentemente, no Brasil, o pernil de porco e o frango passaram a estar muito próximos do peru da ceia de Natal.

As tradições dos pratos variam em cada país.

Em Portugal, come-se desde o peru, a perna de borrego ou cabrito e até se come a designada roupa-velha.

Roupa-Velha de bacalhau

A roupa-velha constitui em saltear em azeite e alho as sobras da Consoada do dia anterior.

Feita com o bacalhau, batatas, ovos cozidos e as couves.

Na Galiza bacalhau com couve-flor.

Na Rússia evita-se a carne, enquanto na Jamaica há um grande uso de ervilhas.

Perna de Borrego

Na Alemanha come-se carne de porco.

Pratos tradicionais de tempero forte também são muito comuns.

Na Austrália, onde as festividades natalinas acontecem durante o verão, as pessoas costumam fazer a ceia de natal em praias.

Na África do Sul, outro país que comemora o natal durante o verão, é comum fazer a ceia de natal em mesas colocadas do lado de fora das casas.

Cabrito Assado

No Brasil, incorporaram-se várias receitas que chegaram ao país com a colonização portuguesa, como a rabanada e o bolinho (pastéis) de bacalhau.

Recentemente em vários lugares do mundo é típico comer mariscos na ceia de Natal.

Conceito de harmonização de vinhos

As **entradas**, que poderão ser de marisco, canapés, pastéis, entre as mais diversas iguarias da chamada “finger food”.

- Para aqui, recomendam-se vinhos simples, de boa acidez e frescura, além de mais baixo grau.

No caso do **Prato Principal**, em Portugal, poderemos ter à mesa perú, perna de borrego, cabrito ou até vitela.

- As opções deverão recair entre vinhos tintos muito encorpados, dados os temperos sempre envolvidos, e brancos estruturados de alguma idade e parcialmente estagiados em madeira.

As **sobremesas** portuguesas são as mais variadas, entre as preparadas com ovos, que levam mais farinha, frutos secos, caramelizados e mais de duas centenas de doces tradicionais.

- Recomenda-se entre espumantes semi-secos, Vinhos do Porto, vinhos abafados e até Madeira.

Deixamos abaixo então 30 Bons Vinhos Portugueses a acompanhar a Ceia de Natal.

Vinhos Recomendados



Espumante Soalheiro Bruto
Rose



Alho Alvarinho Loureiro Branco
2017