



Como harmonizamos bacalhau e vinhos

How we harmonize cod and wines

Como harmonizamos bacalhau e vinhos

Por Jorge Cipriano  há 1 dia  Faça o seu comentário



Quando combinamos o Fiel Amigo ao Néctar dos Deuses, deveremos saber como harmonizamos bacalhau e vinhos.

O bacalhau é muitas vezes referido como o Rei dos Mares!

O bacalhau seco e salgado é das iguarias mais populares nos países do Mediterrâneo.

Especialmente em Itália, Espanha e claro, Portugal que terá seguramente mais de um milhão de receitas do Fiel Amigo (uma espécie de Nickname) !

Como harmonizamos bacalhau e vinhos é o mesmo que juntarmos duas culturas diferentes.

Faina da pesca do bacalhau, processo *Rigor Mortis* na sua transformação, à arte de viticultura e enologia.

Uma das peças do puzzle é sempre a escolha do vinho para cada receita .

Assim, o normal é pensar logo em vinho branco, mas dado ser um peixe fibroso e seco, o habitual é acompanhar com vinho tinto.

Como já referido anteriormente, a salga de bacalhau no período dos descobrimentos e anteriores, ocorria à falta de refrigeração, era salgado a bordo.

O principal aqui é equilibrar entre a forma de confeção do bacalhau, o tempero e claro está, a escolha do vinho .

Vinhos brancos com evolução e parcialmente estagiados sur-lie em barricas também fazem as delícias dos comensais.

Paradigmas não existem, e na maioria dos casos prevalece sempre o gosto individual .

Contudo nada obstará ao leitor experimentar diversas receitas e descobrir como harmonizamos bacalhau e vinhos.

Vinhos recomendados



Soalheiro Reserva Alvarinho
Branco 2016
