

Quem disse que os brancos só podem acompanhar peixe?

Who says white wines can only accompany fish?



VINHO VERDE ALVARINHO

Quem disse que os brancos só podem acompanhar peixe?



Polvo com gelatina de pimentos, mexilhões em escabeche, creme de fígado de bacalhau e espuma de coentros é a proposta de harmonização do chef Vítor Matos, do ANTIQVVM, no Porto, para o Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho 2016 (preço: 14,90 euros) ou o Quinta do Regueiro Primitivo Alvarinho 2015 (preço: 13,50 euros)

DR

Vitela fermentada com legumes da horta? Sim, casa bem com Vinho Verde Alvarinho

Diz a tradição que um vinho branco acompanha peixe e, para a carne, se escolhe um tinto. Mas nem sempre é assim. Depende dos vinhos e dos pratos que devem acompanhar. Os Chefs Vítor Matos (ANTIQVVM, Porto), António Loureiro (A Cozinha, Guimarães), António Carvalho (Brasão, Felgueiras), Marco Gomes (Oficina, Porto), Joaquim Almeida (Dom Joaquim, Évora) e Tiago Bonito (Largo do Paço, Amarante), foram desafiados pela Comissão dos Vinhos Verdes a desenvolverem pratos especiais para a época e a harmonizá-los vinhos Alvarinho de Monção e Melgaço. Estas são as suas escolhas.

Percorra a galeria de imagens acima clicando sobre as setas.