

Dificuldades De Wine Pairing ou Harmonização Com Vinho

Wine Difficulties Pairing or Harmonizing With Wine



Dificuldades De Wine Pairing ou Harmonização Com Vinho

Tem um conjunto de alimentos ou sabores que criam dificuldades de Wine Pairing ou Harmonização com vinho.

Existem alguns ingredientes, temperos e outros paladares que provocam alguma confusão sensorial.

É, pois, necessário encontrar a solução para uma equação, que por vezes pode ser um dilema.

Que vinho escolher então ?

Temos que ter atenção a pratos que contêm ingredientes **muito ácidos** (limão, laranja, vinagre), **muito aromáticos** (cominhos, estragão, cravinho) ou **muito doces**.

Tudo fatores que podem causar dificuldades de Wine Pairing ou Harmonização com vinho e comida.

Chocolates, por exemplo podem ser um desafio !

É necessário ter algum cuidado na utilização de certos ingredientes e condimentos, pois podem inibir a apreciação de um bom vinho.

As 6 principais dificuldades de Wine Pairing!

Alho



Quando utilizado generosamente, **afeta o vinho**.

Anula com o seu cheiro intenso, o aroma delicado dos brancos e tornando os taninos dos tintos mais amargos e rudes.

Até confeccionar comida pode acarretar dificuldades de Wine Pairing ou Harmonização com vinho !

Por exemplo uma simples **Salada de Bacalhau Com Feijão Frade**.



Vinhos Recomendados



Soalheiro Reserva Alvarinho
Branco 2016