

26 vinhos para dez petiscos bem portugueses

26 wines to ten portuguese snacks

## 26 vinhos para dez petiscos bem portugueses

14/8/2016

[0 COMENTÁRIOS](#)

A seleção foi feita pelo Adegga, plataforma digital que aproxima consumidores e produtores, que elegeu néctares dos Verdes, Douro, Lisboa e Alentejo para acompanhar petiscos de verão.

Por: Francisco de Almeida Fernandes



Com o calor a apertar e agosto quase a meio, as tardes passadas à mesa com amigos e família multiplicam-se, mote que levou o [Adegga](#) a criar uma lista de 26 vinhos nacionais para acompanhar com dez petiscos de verão. A [Travel&Taste](#) passou revista às escolhas e deixa-lhe as (boas) sugestões da plataforma *online* de vinhos.

Comer e beber são dois conceitos bem presentes na cultura portuguesa, mas **nem sempre os néctares que escolhemos para acompanhar determinados pratos são os mais adequados**. Com esta lista vai fazer um figurão nas almoçadas e jantaradas lá de casa, ora veja.

A festa do petisco arranca com o **peixe da nossa costa grelhado**, um dos ex-libris do verão e dos almoços à beira-mar. Seja robalo ou dourada, as sugestões de vinho incluem **o Soalheiro Espumante Bruto Rosé 2013**



"Gambas, muito alho e azeite a ferver", assim descreve as **Gambas Al Ajillo**. Para acompanhar, a sugestão do Adegga recai, uma vez mais,

no **Soalheiro Alvarinho Primeiras Vinhas**

**2014 Branco**.

Ainda no reino do mar, uma **salada de polvo** é sempre uma boa opção para petiscos de verão,

Outra variação da iguaria pode ser o **Polvo à Galega**, que embora não seja portuguesa está bem presente no nosso cardápio, e que combina, na perspetiva da plataforma, com qualquer um destes três brancos: **Soalheiro Alvarinho 2015**,

Igualmente ideal para acompanhar com brancos é um bom prato de **Percebes**. Aqui as opções variam entre duas referências de **Soalheiro**: o **Alvarinho de 2015** ou **Granit 2015**. O generoso **Camarão Tigre** grelhado pede

pelo **Soalheiro Alvarinho**

**Reserva 2014**.



Os sabores do Ribatejo materializam-se à mesa com o **Torricado** - pão na grelha com um fio de azeite e uma boa seleção de conservas portuguesas. No copo, o Adegga sugere o **Soalheiro ALLO 2015 Branco**,

A frescura da **Salada Caprese** - com tomate fresco, burrata e mangericão - combina com a elegância

A terminar a lista de sugestões da plataforma, mas não menos importante, está a **tábua de queijos artesanais portugueses**, eternos e bons companheiros dos néctares nacionais. Aqui as sugestões dividem-se entre brancos e um espumante:

**o Soalheiro**

**Espumante Bruto Alvarinho 2014.**

Dos vários vinhos sugeridos, **os preços variam entre os 5,99 euros e os 25 euros**, sendo perfeitamente possível selecionar bons vinhos a preços acessíveis - esta é, aliás, uma característica dos néctares nacionais, a ótima relação qualidade-preço. Pode consultar a [lista completa de sugestões](#), assim como as receitas de cada prato, no site oficial.

Bom apetite!