

Bebidas que são boas parceiras para o frango assado

Frango assado de TV de cachorro é um clássico quebra-galho paulistano e merece bons parceiros à mesa; encontrá-los foi o que motivou esta degustação, que testou cervejas e vinhos

18 maio 2016 | 18:30 por Isabelle Moreira Lima

O frango assado estilo rotisserie é um clássico quebra-galho da mesa brasileira.

A técnica consiste em assar uma peça inteira em um espeto giratório dentro do forno elétrico ou a gás para que a carne seja umedecida por seus próprios sucos.

Remonta a era medieval e teria surgido em Paris.

Entre os fãs célebres do franguinho de TV está Napoleão Bonaparte, que segundo dados do Smithsonian Museum, levava estoques em suas campanhas de guerra – quando saiu de Cairo em direção a Suez no Natal de 1798, suas provisões incluíam três frangos assados.

Alguns séculos mais tarde, o frango de TV se popularizou em todo o mundo, passando a ser vendido em supermercados.



Foto: Tiago Queiroz|Estadão

Prático, barato e popular, o frango assado motivou esta degustação cuja ideia era buscar bebidas para combinar com ele.

O diretor da ABS-SP Guilherme Velloso escolheu os vinhos e o sommelier Rene Aduan, as cervejas.

Participei também da degustação, que teve como convidado o sommelier do Tête-à-Tête, Marcos Martins.

LA VIEILLE FERME ROUGE 2014

Com álcool de 12,5%, o corte de Grenache, Carignan, Cinsault e Syrah tem poder de adstringência com taninos finos e rústicos ao mesmo tempo.

Destacou-se pela boa acidez.

Foi muito bem com a parte mais gordurosa do frango.

Acabou sendo o favorito entre os vinhos (e traz singelas galinhas no rótulo).



Foto: Gabriela Biló|Estadão

Origem: Rhône, França

Preço: R\$ 88 na World Wine

CRIOS MALBEC SUSANA BALBO

Potente e rico, este Malbec é cortado com 5% de Bonarda e estagia por nove meses em barricas de carvalho francês.

Seus taninos são aparentes e há um dulçor que sinaliza seus quase 14% de álcool.

Extremamente vigoroso, virou protagonista na combinação com o frango.

Vai melhor com um pato confitado.



Foto: Gabriela Biló|Estadão

Origem: Mendoza, Argentina

Preço: R\$ 57,10 na Super Adega

SALTON VIRTUDE CHARDONNAY 2014

Com fermentação em barrica e tanque, é um vinho fresco com aroma de abacaxi.

Precisava de mais acidez para escoltar a pele tostadinha e partes como a sobrecoxa, que o fizeram desaparecer.

Com o peito, foi excelente, deixou a carne mais macia e apresentou efeito adstringente.

Tem 13,5% de álcool.



Foto: Divulgação

Origem: Campanha Gaúcha, Brasil

Preço: R\$ 89,90 no Bacco's

DOGMA PANOPTICON TIMES

Esta Sainson Farmhouse com 5,6% de álcool é uma colaboração entre a brasileira Dogma e a californiana Modern Times.

Tem boas qualidades cítricas e tropicais.

Com acidez, untuosidade e um certo dulçor mentolado, fez uma ótima harmonização com o frango – a mais elegante do painel.



Foto: Felipe Rau|Estadão

Origem: Brasil

Preço: R\$ 21 na Rota Artesanal

PAULANER SALVATOR

Com um dulçor de malte muito amigável, o primeiro gole traz à tona mel, notas herbais e lúpulos.

Menos frutada que as Trippel, faz harmonização por semelhança entre suas notas de caramelo e a pele tostada do frango.

Foi a melhor noiva para o prato entre as cervejas. Tem 7,9% de álcool.

Coringa para churrascos.



Foto: Fernando Sciarra|Estadão

Origem: Munique, Alemanha

Preço: R\$ 20,90 no Clube do Malte

SPEAKEASY BABY DADDY SESSION IPA

Lúpulo presente e aromas florais marcam esta Session IPA de cor âmbar.

Com 4,7% de álcool, é ideal para IPAmânicos que querem beber em grandes quantidades.

Com o frango, mostrou mais personalidade que o desejável.

Vai melhor com pratos mais temperados, como asinhas no estilo buffalo wings.



Foto: Fernando Sciarra|Estadão

Origem: Califórnia, Eua

Preço: R\$ 38,90 na Vitrine da Cerveja

<http://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,a-hora-da-torra,1000052100>

São Paulo, SP, 31 Julho de 2016
Mkmouse