

# A arte da harmonização perfeita de massas e vinhos

Aurora Cultural Centre - 20/02/2025

O Grupo Selmi fez uma seleção de dicas para ajudar nas refeições em celebração ao Dia Mundial do Vinho

O Dia Mundial do Vinho é celebrado pelos amantes da enogastronomia no dia 18 de fevereiro para homenagear a tradição e a relevância dessa bebida ao redor do mundo. Para muitos apreciadores, uma das melhores formas de comemorar é combinando vinhos e massas, criando experiências sensoriais equilibradas e sofisticadas. Pensando nisso, a Selmi, detentora das marcas Renata, Galo e Todeschini, apresenta uma seleção especial de harmonizações entre massas e vinhos.

**Bolonhesa e vinhos de médio corpo e boa acidez**

O clássico molho à bolonhesa, preparado com carne moída e molho de tomate, exige um vinho que consiga equilibrar sua suculência e acidez. Para acompanhar massas como Pappardelle Texturizado Grano Duro Renata Superiore, Galo Sêmola Ninho 3 e Todeschini com Ovos Fettuccini Ninhos, a sugestão é apostar em tintos de médio corpo e boa acidez. Entre as opções ideais estão Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat e Tempranillo, que conferem estrutura e complexidade ao prato.

**Molho branco e vinhos brancos mais encorpados**

Massas preparadas com molho branco, geralmente à base de creme de leite, leite ou queijos, pedem vinhos brancos que apresentem acidez e estrutura. Opções como Chardonnay, Viognier, Pinot Gris e Sauvignon Blanc harmonizam bem com pratos feitos com massas curtas e com cavidades, como o Macarrão Galo Sêmola Pena Tricolori e o Macarrão Renata Superiore Grano Duro Farfalle. Essas combinações garantem uma experiência gastronômica equilibrada, ressaltando os sabores do molho sem se sobrepôr a ele.

**Pesto e vinhos brancos e frescos**

Com seu frescor e notas herbáceas marcantes, o molho pesto requer um vinho que realce essas características sem se sobressair. Para massas como Todeschini com Ovos Spaghetтини e Todeschini com Ovos Linguine, a escolha ideal são vinhos brancos leves e frescos, como Sauvignon Blanc, Vermentino e Pinot Grigio. Esses rótulos realçam os aromas do manjericão e do alho, compondo uma harmonização refrescante e equilibrada.

A combinação entre massas e vinhos supera a questão de paladar permitindo uma experiência gastronômica. A escolha certa do vinho para cada tipo de molho pode transformar uma simples refeição em um verdadeiro banquete, tornando o Dia Mundial do Vinho ainda mais especial para os apreciadores da boa mesa.

Sobre a Selmi: São 137 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos e cortes de massas, farinhas especiais, biscoitos, bolos, bolinhos, mistura para bolos e azeites – por meio das marcas Renata, Galo e Todeschini. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolpho Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Rolândia (PR), além de maquinário e

engenharia de produção de primeiro mundo – com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção.

Gostou do nosso conteúdo?

Seu apoio faz toda a diferença para continuarmos produzindo material de qualidade! Se você apreciou o post, deixe seu comentário, compartilhe com seus amigos. Sua ajuda é fundamental para que possamos seguir em frente!

Redação

Especialista em uma variedade de assuntos e sempre pronto para fornecer o melhor conteúdo possível. Gostou do nosso conteúdo? Compartilhe nas redes sociais.