Tabela de harmonização de vinhos e alimentos

Tabela de Harmonização de Vinhos e Alimentos

Brancos	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Pouilly Fumé	x		x					x		x		x	x	x	x	
Chablis	x	x	x					x		x		x	x	x	x	
Sauvignon Blanc	x	x	x			x		x		x		x	x	x	x	
Riesling	x	x			x	x	x	x				x	x	x	x	x
Chenin Blanc	x	x	x			x		x		x		x		x	x	
Gewürztraminer	x		x			x	x	x				x	x			
Pinos Gris/Grigio			x		x	x		x		x		x		x		
Pouilly-Fuissé			x		x	x		x		x		x	x	x	x	
Chadornnay			x	x	x			x	x		x	x	x	x	x	
Rosé	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
White Zinfandel	x	x	x		x	x		x		x		x	x	x	x	x
Tintos	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
Beaujolais	x	x	x		x	x	x	x		x		x	x	x		x
Chianti		x	x		x		x	x		x	x	x	x	x		
Pinot Noir			x		x		x	x	x		x	x	x	x		
Merlot			x	x			x		x		x	x				
Zinfandel				x	x	x	x	x	x		x	x				
Cabernet Sauvignon				x			x									
Espumantes	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
Blanc de Blancs	x	x			x	x				x		x		x	x	
Extra Dry	x	x	x		x	x		x		x		x		x	x	
Brut	x	x			x	x		x		x		x	x	x	x	
Rosé	x	x	x		x		x	x			x	x	x		x	
Sec																x
Doux																x

1. Molhos e cremes com aperitivos
2. Aperitivos
3. Queijos suaves
4. Queijos fortes
5. Sanduíches
6. Comida asiática
7. Carnes e churrasco
8. Porco e vitela
9. Ovelha
10. Massa de molho suave
11. Massa de molho encorpado
12. Aves
13. Salmão e atum
14. Frutos do mar
15. Mariscos
16. Frutas e sobremesas

Vinhos sempre combinam com os pratos das regiões de origem.
Carnes e Massas combinam com vinhos tintos, Peixes combinam com vinhos brancos.

Sabor: Combine o sabor pela Similaridade
Nas Carnes você deve usar um Vinho mais potente e complexo. No Frango Marinado, você deve combinar com um Vinho Tinto mais Frutado.
No Salmão Grelhado você pode tomar um Vinho Branco Leve e Refrescante.
Acidez: Combine a acidez pelo Contraste
Para Massas com Molho de Tomate você pode combinar com um Vinho Tinto menos ácido. Para Massa com um Molho Cremoso você combina com um Vinho Tinto mais ácido.
Corpo: Escolha um vinho que suporte o alimento. Para prato mais leves combine com Vinhos mais jovens. Para pratos mais fortes combine com Vinhos Encorpados.

Temperaturas de Serviço

Champagnes, cavas e espumantes.	4 a 6ºC
Brancos suaves ou doces	8 a 10ºC
Brancos secos	10 a 12ºC
Roses	12 a 14ºC
Tintos leves	14 a 16ºC
Tintos de corpo médio	16 a 18ºC
Tintos encorpados	18 a 20ºC

Pratos com sabores e molhos mais pronunciados pedem vinhos tintos.
Alimentos mais leves combinam com vinho branco.

- Brancos antes dos tintos;
- Secos antes dos doces;
- Jovens antes dos envelhecidos;
- Simples antes dos complexos.

- Patês de fígado - Vinho meio doce (Riesling), tinto leve e frutado (Beaujolais).
- Peixes defumados - Champagne blanc de blancs, Chardonnay levemente acarvalhado ou brancos secos Alsacianos.
- Peixes gordurosos (Bacalhau) - Branco encorpado ou tinto leve.
- Carnes brancas (ave, vitela, coelho) - Branco estruturado ou tinto leve.
- Carnes vermelhas - Tinto de médio corpo.
- Carnes escuras - Tinto encorpado.
- Queijo de cabra - Vinho branco ácido (Sauvignon Blanc).
- Queijo de massa dura - Tinto envelhecido (pouco tânicos).
- Queijo roquefort - Vinho do Porto, Sauternes, madeira, tinto maduro.
- Frutas frescas ou salada de frutas - Espumante demi-sec.

Combinando Vinho e Comida – Dicas Rápidas para usar e lembrar

Como o Vinho é uma bebida que possui tanto variações nas uvas quanto nos processos utilizados pelos produtores. O resultado final de cada rótulo de Vinho é bem diferente um do outro. Assim não só o vinho tinto é diferente do branco, quanto um rótulo é diferente do outro.

O Vinho pode ser ácido, doce, adistringente, tanino, encorpado, leve, e ter diferentes combinações destas características. E estas características vão afertar seu paladar na hora de tormar vinho, em um almoço ou jantar. A refeição escolhida pode ou não combinar com o Vinho, e esta combinação, se for muito ruim, pode dificultar a apreciação tanto da comida quanto do Vinho.

Assim existem listas de combinações entre vinhos e comidas, mas você não vai decorar aquela lista que você recebeu no mercado sobre quais vinhos combinam mais com que comidas. Vai ?

Assim elaborei um conjunto de dicas que permitem que você compreenda melhor o porquê destas combinações, e, se não fizer a combinação perfeita, entre vinho e comida, pelo menos pode chegar perto e não complicar nem um nem outro.

Primeiro entenda que o Vinho é parte essencial da composição de um almoço ou jantar, ele também é um dos alimentos, ou ingrediente da refeição, e portanto ele influencia no paladar do alimento e vice e versa, podendo valorizar ou destruir uma receita.

Uma regra básica é : Carnes e Massas combinam com vinhos tintos, Peixes combinam com vinhos brancos.

MAS NEM SEMPRE. Embora esta seja a base não leve esta regra como uma lei pois você precisa ter alguma flexibilidade.

Outra regra básica é que : Vinhos sempre combinam com os pratos das regiões de origem.

Um Vinho Português em geral combina bem com comida portuguesa e um Vinho Espanhol com a culinária espanhola. Indo mais longe, um Vinho Tempranillo Crianza Espanhol combina bem com a Paella.

A exceção está nos vinhos do novo mundo, como Estados Unidos e Austrália, pois são produzidos para o mercado mundial e não para suas regiões de origem.

A partir daí você deve seguir as dicas de combinação vinho x comida abaixo :

- Sabor: Combine o sabor pela Similaridade
  - Nas Carnes você deve usar um Vinho mais potente e complexo.
  - No Frango Marinado, você deve combinar com um Vinho Tinto mais Frutado
  - No Salmão Grelhado você pode tomar um Vinho Branco Leve e Refrescante
- Acidez: Combine a acidez pelo Contraste
  - Para Massas com Molho de Tomate você pode combinar com um Vinho Tinto menos acido
  - Para Massa com um Molho Cremoso você combina com um Vinho Tinto mais ácido
- Corpo: Escolha um vinho que suporte o alimento
  - Para prato mais leves combine com Vinhos mais jovens.
  - Para pratos mais fortes combine com Vinhos Encorpados.

Um exemplo, para que você entenda a combinação entre vinho e comida. A Feijoada é um prato forte, onde a Laranja combina bem. Portanto podemos ter um Vinho Tinto Encorpado com bons Taninos, que vai combinar bem com o prato forte, ou também escolher um Vinho Branco Cítrico pois sabemos por similaridade que os sabores cítricos, como o da Laranja, combinam com a Feijoda.

Outro exemplo, se preparamos uma massa com molho de tomate, podemos combinar com um Vinho Tinto Jovem de baixa acidez, ou se você preferir tome um Vinho Branco Frutado.

Com estas dicas vocês terá um pouco mais de facilidade em combinar vinho e comida.

Copos e Taças

Para equipar o bar da sua casa você precisa de apenas alguns tipos de copos e de taças.
Na lista a seguir você vai ver como pode usar o mesmo copo para vários tipos de drinks e bebidas.

Copo alto
Para bebidas que contenham gás ou espuma ou uma grande quantidade de suco de fruta. O copo deve ser alto e não muito estreito, pois os cubos de gelo devem entrar com facilidade. O tamanho padrão tem capacidade entre 296ml e 355ml. Neste tipo de copo você pode servir drinks feitos com água mineral ou outra bebida com gás, drinks que levam suco de fruta e também cerveja, água e suco.

Copo baixo
Para bebidas servidas puras ou “on the rocks”. Geralmente este tipo de copo tem o fundo grosso e pesado. Ele deve ser baixo e largo o suficiente para acomodar algumas pedras de gelo. O tamanho padrão tem capacidade entre 177ml a 236ml. Neste tipo de copo você pode servir bebidas como whiskey, caipirinha e vinho.

Taça para martini ou champagne
Para bebidas e coquetéis servidos bem gelados mas sem gelo. A haste da taça evita que o calor das mãos aqueça a bebida. Você pode escolher entre uma taça de martini ou uma taça clássica de champagne. O tamanho padrão desta taça tem capacidade entre 148ml e 177ml. Neste tipo de taça você pode servir bebidas como martini, champagne e margarita.

Taça para vinho branco
Esta taça com haste longa, tem o cone no formato de uma tulipa. O tamanho padrão tem capacidade para 370ml. Se você optar por ter apenas um tipo de taça, esta é a indicada. Ela é especial para servir vinho branco mas também pode ser usada para servir outros tipos de vinho.

Taça para vinho tinto
Esta taça também com a haste longa, tem um formato mais arredondado, o que realça o aroma do vinho. O tamanho padrão desta taça tem capacidade para 236ml.

Taça para champagne
Esta taça se parece com a taça de vinho branco porém sua haste e seu cone são mais alongados. A sua superfície incentiva a formação de bolhas, enquanto a forma acentua a ascensão das mesmas. O tamanho padrão desta taça tem capacidade para 177ml. Você pode usar esta taça para servir todos os tipos de espumantes e de drinks como mimosa e bellini que tem o champagne como base.

Taça para vinhos de sobremesa
Esta taça de haste curta e cone pequeno e arredondado concentra os aromas intensos dos vinhos de sobremesa que geralmente são mais ricos e possuem um teor alcoólico mais alto e por isso mesmo são servidos em pequenas porções. O tamanho padrão deste tipo de taça tem capacidade para 59ml. Nesta taça você pode servir vinhos como sherry, Porto e Madeira.

Temperaturas de serviço dos vinhos

Os vinhos brancos devem ser servidos levemente refrescados e os vinhos tintos devem ser servidos em temperatura ambiente. Mas qual seria esta temperatura ambiente uma vez que ela pode variar muitos graus dependendo da localização da cidade onde você mora? A temperatura ambiente levada em consideração no caso do serviço dos vinhos tintos fica em torno de 18 graus Celcius. Por isso, se você mora em um lugar onde faz muito calor, você terá de resfriar o vinho antes de serví-lo. Existem aparelhos específicos para o resfriamento das garrafas de vinho, mas se você, assim como a maioria das pessoas, não possui este equipamento, você pode resfriar tanto o vinho branco quanto o tinto na geladeira mesmo. Uma garrafa leva de 30 a 90 minutos para chegar na temperatura ideal.

Existem também termômetros específicos para saber se o vinho já está na temperatura certa, aquela que irá realçar seu sabor, seu aroma e suas características. Existem termômetros que são colocados dentro da garrafa e outros que se parecem com uma pulseira e que são colocados ao redor da garrafa. Ambos os modelos são vendidos a preços acessíveis e vale a pena o investimento.

Confira na tabela abaixo a temperatura de serviço de cada tipo de vinho:

Vinho	Temperaturas de serviço
Champagnes, cavas e espumantes	4 a 6ºC
Brancos suaves ou doces	8 a 10ºC
Brancos secos	10 a 12ºC
Roses	12 a 14ºC
Tintos leves	14 a 16ºC
Tintos de corpo médio	16 a 18ºC
Tintos encorpados	18 a 20ºC

Fonte: www.wine.com

A arte de harmonizar vinho e comida

Por Armando Carlos Bisogni - Sommelier e Engenheiro Agrônomo

Gosto não se discute, saber harmonizar vinho e comida faz a diferença!

Há regras específicas para harmonizar sabores de um prato e de um vinho. O fundamental é o equilíbrio entre ambos: **o prato e o vinho devem se completar** e não se sobrepor.

Pratos com sabores e molhos mais pronunciados pedem vinhos tintos alimentos mais leves combinam com vinho branco.

Analisando o vinho

Durante o processo fermentativo do vinho formam-se várias substâncias químicas naturais.
Suas proporções variadas são o que diferenciam um vinho do outro. Assim, o gosto do vinho é determinado por uma série de fatores, responsáveis pela composição:

- tipo da uva;
- estado de maturação da uva;
- tipo de vinificação;
- grau de amadurecimento e envelhecimento.

As diferenças dos vinhos

As uvas Chardonnay (mais macias), são bem diferentes dos vinhos elaborados com as uvas Sauvignon Blanc, que possuem acidez pronunciada. Assim como os vinhos tintos, os vinhos de Bordeaux (Cabernet Sauvignon) são bem distintos dos Beaujolais (elaborados com a Gamay).

A harmonização entre vinho e comida

Escolhido o prato, analise seus ingredientes e a forma de preparo. Quando possível, combine pratos regionais com vinhos locais. Uma refeição bem equilibrada começa com uma entrada e termina com o prato principal, obedecendo à ordem do mais leve ao mais pesado, assim também é com o vinho.

- Vinhos brancos antes dos tintos;
- Vinhos secos antes dos doces;
- Vinhos jovens antes dos envelhecidos;
- Vinhos simples antes dos complexos.

Harmonizações recomendáveis

• Harmonizar patês de fígado - Vinho meio doce (Riesling), tinto leve e frutado (Beaujolais).
• Harmonizar peixes defumados - Champagne blanc de blancs, Chardonnay levemente acarvalhado ou brancos secos Alsacianos.
• Harmonizar peixes gordurosos (Bacalhau) - Branco encorpado ou tinto leve.
• Harmonizar carnes brancas (ave, vitela, coelho) - Branco estruturado ou tinto leve.
• Harmonizar carnes vermelhas - Tinto de médio corpo.
• Harmonizar carnes escuras - Tinto encorpado.
• Harmonizar queijo de cabra - Vinho branco ácido (Sauvignon Blanc).
• Harmonizar queijo de massa dura - Tinto envelhecido (pouco tânicos).
• Harmonizar queijo roquefort - Vinho do Porto, Sauternes, madeira, tinto maduro.
• Harmonizar frutas frescas ou salada de frutas - Espumante demi-sec.
Como se diz há muito tempo, gosto não se discute, cada um pode e deve escolher o que mais lhe agrada.

Veja que harmonizar é mesmo uma arte que vamos aprendendo pouco a pouco. À medida que vamos tomando um ou outro vinho harmonizado com esta ou aquela comida vamos aprendendo a fazer **a escolha de um vinho adequado tomando-o na temperatura correta**.