

# LA VINICOLA

UM NOVO OLHAR SOBRE VINHOS


**APRENDA A HARMONIZAR VINHOS E ALIMENTOS, EM APENAS 5 MINUTOS**

---

Você sabia que o vinho certo pode realçar os sabores dos alimentos, criando uma experiência incrível em seu paladar?

Esse conteúdo é ideal para tornar sua experiência enogastronômica mais rica e prazerosa. Você não precisa ser um sommelier para saber harmonizar vinho e comida, vamos te contar como!

**L  
A** | **VINICOLA**

A glass of white wine and a plate of food with breaded chicken, rice, and tomatoes.

## A REGRA DE OURO HARMONIZAÇÃO NÃO É UMA CIÊNCIA!

É a busca pelo equilíbrio entre os vinhos, alimentos e o seu paladar. Isso mesmo, a harmonização envolve, além das características dos produtos, o seu gosto pessoal. Por isso, é preciso compreender o casamento entre o perfil do prato e da bebida, mas acima de tudo, saber que a combinação que é perfeita para você, pode não ter o mesmo encanto para uma outra pessoa.

A subjetividade na harmonização ocorre porque as preferências pessoais e os níveis de tolerância do paladar (em relação ao doce, ao salgado, à adstringência, à acidez, entre outros) variam para cada um de nós.



# EQUILIBRANDO VINHOS E ALIMENTOS



## EQUILÍBRIO: CORPO DO VINHO VS CORPO DO PRATO

Comidas leves com vinhos leves: saladas, legumes, sopas simples, peixes de carne branca, peito de aves, queijo frescal, camarões ao vapor, frutas frescas, arroz branco, batatas cozidas, cremes doces.

- dão sensação de pouco peso na boca,
- são pouco condimentadas,
- são facilmente mastigáveis e rapidamente digeridas.



# EQUILIBRANDO VINHOS E ALIMENTOS



## EQUILÍBRIO: CORPO DO VINHO VS CORPO DO PRATO

Comidas de médio peso com vinhos de médio corpo: sopas fortes e cremosas, ostras, patês picantes, carne de aves, ovos, bacalhau, pizzas e massas com molho branco ou frutos do mar, peixes gordurosos e crustáceos, queijo prato, doces com chocolate.

- dão sensação de certo peso e razoável preenchimento da boca,
- possuem processo digestivo mais lento.

# EQUILIBRANDO VINHOS E ALIMENTOS

LA VINICOLA



## EQUILÍBRIO: CORPO DO VINHO VS CORPO DO PRATO

Comidas pesadas com vinhos encorpados: feijoada, aves de carne escura, pato, carnes vermelhas assadas, carnes de caça, javali, carnes gordurosas temperadas, cabrito, carneiro, cordeiro, carne de porco com molho forte, massas com molho de cogumelos, queijos maturados de casca dura.

- provocam sensação de peso e plenitude na boca,
- mastigação repetida,
- digestão difícil e prolongada.



## O VINHO E ALIMENTO DEVEM OBTER SUAS VIRTUDES MUTUALMENTE REALÇADAS.

**Sal:** O sal pode tornar o vinho mais palatável e dar a sensação de vinho mais frutado e com taninos macios. Uvas como a Cabernet Sauvignon, a Tannat e a Nebbiolo podem se tornar menos adstringentes ao paladar quando acompanhados por queijo parmesão, por exemplo.

## HARMONIZANDO AS SENSações



## O VINHO E ALIMENTO DEVEM OBTER SUAS VIRTUDES MUTUALMENTE REALÇADAS.

**Acidez:** É muito importante para a harmonização. Não há conexão à sensação de “azedo”, mas traz frescor/refrescância ao vinho (sensação de salivação). É a acidez que concede vivacidade e fornece estrutura ao vinho e é capaz de saciar a sede, além de “quebrar” a gordura e o sal dos alimentos.

## HARMONIZANDO AS SENSAÇÕES

LA VINICOLA



·Quando a acidez do prato é superior à do vinho, a percepção será de um vinho mais frutado ou adocicado. Pratos como ceviche e massas de molho vermelho, por exemplo, equilibram com vinho de alto teor de acidez (uvas tintas como a Sangiovese e Pinor Noir, e uvas brancas como a Sauvignon Blanc e Riesling).

·A gordura intrínseca em pratos à base de ostras, camarões, lagostas, vitela e porco pede uma contrapartida de acidez no vinho. Em princípio, portanto um vinho branco jovem (safras mais recentes). Se a gordura é o ingrediente principal do prato, recomenda-se um vinho seco de boa acidez, de preferência efervescente (espumantes ou frisantes).

·Pratos muito condimentados com pimenta, chili e páprica apresentam sensação de ardência ou de calor. Para acompanhá-los vinhos brancos leves e frescos (boa acidez) ou tintos jovens com taninos discretos.

# HARMONIZANDO AS SENSACIONES



## O VINHO E ALIMENTO DEVEM OBTER SUAS VIRTUDES MUTUALMENTE REALÇADAS.

**Açúcar:** Vinhos doces podem ser harmonizados por semelhança (com sobremesas e pratos doces) ou por oposição.

•A doçura dos vinhos deve sempre ser mais acentuada do que a da própria comida, sob pena de a bebida parecer amarga, pouco frutada ou até mesmo aguada. Exemplos:

- o Vinho do porto com chocolate ou tiramisù.
- o Espumante moscatel com cheesecake de frutas vermelhas.
- o Vinhos de colheita tardia ou passitos com panetone.



## HARMONIZANDO AS SENSações



## O VINHO E ALIMENTO DEVEM OBTER SUAS VIRTUDES MUTUALMENTE REALÇADAS.

**Condimentos:** Pratos com odores ricos e complexos, devido à presença de ervas e especiarias, requerem vinhos aromáticos:

- Culinária asiática, tailandesa, baiana casam bem, em geral, com vinhos das uvas Carménère, Gewurztraminer, Torrontes e Moscatel.
- Cuidado especial para as carnes temperadas com ervas, que pedem tintos maduros.
- Pratos condimentados e ao mesmo tempo suculentos e untuosos requerem um tinto maduro: a acidez ajustará a gordura, os taninos e o álcool presentes cuidarão da suculência e da untuosidade.

## HARMONIZANDO AS SENSAÇÕES

# REGRAS

A doçura atenua a acidez

EX: Açúcar com limonada

A doçura atenua o amargor

EX: Açúcar no café ou chá

A doçura atenua o sabor salgado

EX: Mel ou fruta na comida  
salgada

O sal reduz a percepção de  
amargor e acidez e aumenta o  
dulçor ou frutado

O sal pode atenuar a percepção  
dos taninos, tornando-os mais  
suaves

A gordura ameniza a sensação  
de acidez

A acidez precisa ser igualada  
entre vinhos e alimentos

Taninos ajustam a untuosidade e  
a suculência

# REALÇANDO OS SABORES

As harmonizações podem ser feitas por conta da regionalidade, por semelhança dos elementos ou por diferenciação. Deve-se buscar sempre a melhoria simultânea do gosto do vinho e do prato.

L | A | VINICOLA

## PRESENÇA NA COMIDA

Salgada

Ácida

Amarga

Doce

Aromaticidade

Especiarias

Gordura

Suculência

Untuosidade

## SENSAÇÃO A CONSIDERAR NO VINHO

Acidez atenua o sal

Doçura do açúcar ou álcool atenua o sal

Taninos se tornarão mais discretos ou macios

Doçura do açúcar ou álcool atenua a acidez

Doçura do açúcar ou álcool atenua a acidez

Acidez atenua o amargor

Doçura do açúcar ou álcool exalta a sensação

Acidez atenua o doce

Efervescência eleva a acidez, traz frescor

Complexidade aromática

Intensidade e persistência olfativa

Ácidos dissolvem a gordura

Taninos ressecam, adstringência

Teor alcoólico, desidratação

Taninos ressecam, adstringência

Teor alcoólico, desidratação

# | L | A | VINICOLA

UM NOVO OLHAR SOBRE VINHOS



@LAVINICOLAOFICIAL



LAVINICOLA.COM.BR