


LA VINICOLA

UM NOVO OLHAR SOBRE VINHOS

**APROFUNDE SEUS CONHECIMENTOS
SOBRE HARMONIZAÇÃO, EM APENAS
5 MINUTOS**

A photograph of two women sitting at a table in a restaurant or dining room. They are both smiling and looking at each other, engaged in conversation. On the table in front of them are two wine glasses filled with red wine, a bottle of wine, and a plate of food. The background shows a wall with framed artwork. The overall atmosphere is warm and social.

Em nosso e-book “APROFUNDE SEUS CONHECIMENTOS SOBRE HARMONIZAÇÃO, EM APENAS 5 MINUTOS” iniciamos a abordagem ao tema evidenciando a importância de se equilibrar o corpo do vinho e o peso do alimento. São dois elementos que devem caminhar juntos em concordância.

Para uma experiência ainda mais completa vamos identificar nos vinhos características que devem ser contrapostas nos alimentos.

**L
A** | VINICOLA



ELEMENTOS DE CONTRAPOSIÇÃO NOS VINHOS E ALIMENTOS

Tanicidade, acidez e efervescência são elementos que compõem o que chamamos de estrutura rígida de um vinho. À essa estrutura buscamos contrapor características suaves presentes em um alimento: gordurosidade, untuosidade e suculência.

LA VINICOLA



ELEMENTOS RÍGIDOS NOS VINHOS:

1. **Tanicidade**: indica o quão perceptível são os taninos de um vinho; sensação de adstringência (secura no paladar).

• **Acidez**: indica o quão perceptível são os ácidos de um vinho; sensação de frescor em boca (salivação no paladar).

• **Efervescência**: capacidade de persistência do perlage em boca; característica presente nos espumantes que possuem concentração de gás carbônico.

CARACTERÍSTICAS SUAVES NOS ALIMENTOS:

·**Gordurosidade:** indica o quão perceptível são as gorduras do alimento, em estado sólido.

·**Untuosidade:** indica o quão perceptível são as gorduras do alimento, em estado líquido ou oleoso.

·**Suculência:** representa a quantidade de suco que o alimento possui ou sua capacidade de estimular a salivação em boca.





ELEMENTOS DE CONTRAPOSIÇÃO NOS VINHOS E ALIMENTOS

Teor alcoólico e maciez são elementos que compõem o que chamamos de estrutura suave de um vinho. À essa estrutura buscamos contrapor características rígidas presentes em um alimento.

LA VINICOLA



ELEMENTOS SUAVES NOS VINHOS:

• **Teor alcoólico:** representa os níveis de álcool presentes na bebida; um vinho mais alcoólico trará maior sensação de calor.

• **Maciez:** um vinho que em boca nos apresenta seus principais elementos em perfeito equilíbrio pode ser definido como macio ou redondo, não há predominância agressiva de acidez, açúcar, álcool ou taninos.

CARACTERÍSTICAS RÍGIDAS NOS ALIMENTOS:

- Sal:** percepção de sabor salgado no alimento.
- Acidez:** percepção de sabores ácidos no alimento.
- Amargor:** percepção de sabores amargos no alimento.



TÉCNICAS DE HARMONIZAÇÃO



TANICIDADE NO VINHO:

- se contrapõe à untuosidade no alimento: os taninos devem acompanhar os pratos dotados de untuosidade perceptível, pois enxugam ou secam a untuosidade.
- se contrapõe à suculência no alimento: os taninos devem acompanhar os pratos dotados de suculência perceptível, pois enxugam ou secam a untuosidade.

TÉCNICAS DE HARMONIZAÇÃO



ACIDEZ NO VINHO:

- se contrapões à doçura no alimento: a acidez vai limpar a boca e atenuar a doçura do prato rendendo-o mais saboroso.
- se contrapões à gordurosidade no alimento: a acidez vai limpar a boca e quebrar a gordura do prato rendendo-o mais saboroso.



EFERVESCÊNCIA NO VINHO

- se contrapões à gordurosidade no alimento: a efervescência vai acentuar a salivação (acidez) e auxiliar na quebra da gordura do prato rendendo-o mais saboroso.

TÉCNICAS DE HARMONIZAÇÃO



MACIEZ NO VINHO

- se contrapões ao salgado, ácido ou amargo no alimento: quanto maior a tendência de um alimento evidenciar uma dessas características, maior a necessidade de harmonizar com um vinho macio e redondo.



TEOR ALCOÓLICO NO VINHO

- se ajusta à suculência no alimento: quanto maior a suculência do alimento, maior a necessidade do teor alcoólico no vinho; o álcool irá desidratar (secar) a boca.

| L | A | VINICOLA

UM NOVO OLHAR SOBRE VINHOS



@LAVINICOLAOFICIAL



LAVINICOLA.COM.BR