

www.academiadovinho.com.br

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS E ALIMENTOS

ANTES E DEPOIS DAS REFEIÇÕES

1. NO APERITIVO

Vinho branco seco ou vinho fortificado seco

(Porto White ou Dry White, Jerez Fino, Manzanilla ou Amontillado, Madeira Sercial, Marsala seco, etc.)

Espumante Brut

(Champagne, Sekt, Cava, Blanquette de Limoux, Champanha, etc.)

Vermute seco

2. NA SOBREMESA

Vinho Branco Doce de Qualidade

Sauternes, Alsace (Vendange Tardive e Sélection de Grains Nobles), Tokay e os alemães com os predicados ("mit Predikat"): Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein

Vinho Fortificado Demi-sec ou doce

Porto (Ruby, Tawny, LBV, Vintage, etc.), Jerez (Amoroso, Oloroso ou Cream); Madeira (Verdelho, Boal ou Malmsey), Moscatel de Setúbal, Banyuls, Moscato d'Asti, Banyuls, Marsala, Málaga (Lagrima Christi), etc.

Espumante Demi-sec ou doce

Asti (italiano), Cava (espanhol), Champagne Doux (francês), Sekt Suß (alemão), Blanquette de Limoux (francês) e outros espumantes

3. COMO DIGESTIVO

Qualquer dos tipos anteriormente mencionados

Destilados de uva: Cognac, Armagnac e Marc (franceses), Bagaceira (portuguesa), Grapa (italiana), etc.

ÀS REFEIÇÕES

1. PEIXES E FRUTOS DO MAR

Grelhados ou em molho leve ou crus (sushi):

Espumante brut ou demi-sec ou Vinho branco seco frutado jovem ou levemente maduro

Em molho forte:

Branco maduro de boa estrutura ou Rosé seco de qualidade ou Tinto jovem de médio corpo

Bacalhau:

Tinto jovem ou de médio corpo ou Branco maduro;

Anchova, atum, salmão e sardinha:
Tinto jovem ou de médio corpo ou Branco maduro ou Rosado

2. CARNES BRANCAS

Grelhadas ou em molho leve:
Espumante brut ou Branco seco jovem de boa estrutura ou maduro ou Tinto jovem ou de médio corpo

Grelhadas em molho forte:
Tinto maduro de médio corpo a robusto

Caças de penas, pato e coq au vin:
Tinto maduro de médio corpo a robusto

Peru:
Tinto leve ou médio ou branco seco

Foie gras
Branco doce de alto nível (Sauternes, Tokay, etc.) ou fortificado doce (Porto Vintage, etc.) ou espumante de qualidade (Champagne Millesimé, etc.)

3. CARNES VERMELHAS

Grelhadas ou em molho leve:
Espumante brut ou tinto jovem leve ou de médio corpo

Em molho forte:
Tinto maduro de médio corpo a robusto

Caças de pêlo:
Tinto maduro robusto

4. MASSAS

Em molho leve ou branco
Espumante brut ou branco jovem ou maduro ou tinto jovem leve ou de médio corpo

Em molho condimentado ou vermelho
Espumante brut ou tinto maduro de médio corpo a robusto

5. QUEIJOS

Fresco de massa mole (Frescal, Ricota, Requeijão)
Branco ou tinto jovem e leve

Fresco de massa filada (Mozzarella)
Branco ou tinto jovem e leve

Maturado de massa mole (Brie, Camambert e Coulommiers)
Branco maduro ou tinto jovem a maduro encorpado

Maturado de massa filada (Provolone)
Branco maduro ou tinto jovem ou pouco envelhecido

Maturado de massa semidura (Emmental, Gouda, Reino, Prato, Saint-Paulin, Tilsit, Port-Salut)
Tinto maduro de bom corpo

Maturado de massa cozida (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Danablu)

Maturado de massa semidura (Emmental, Gouda, Reino, Prato, Saint-Paulin, Tilsit, Port-Salut)
Tinto jovem ou pouco velho

Maduro de massa dura (Parmesão, Pecorino)
Tinto maduro robusto ou fortificado

Observação:

Os Espumantes de qualidade, em especial os Champagnes, combinam com todos os tipos de queijo

ALIMENTOS QUE NÃO COMBINAM VINHO

O assunto é extremamente polêmico e os alimentos aqui mencionados são citados em diversas fontes na literatura enogastronômica.

Na opinião do autor alguns desses alimentos podem combinar com certos vinhos e estão sublinhados.

Temperos acentuados: curry, dendê, shoyu, wasabi, etc.

Alimentos ácidos: vinagre, limão, laranja, grapefruit, kiwi, etc.

Certas verduras e legumes: alcachofra, asparago, couve, etc.

Outros: ovo, chocolate, sopa, feijoada, etc
