

## **NOÇÕES DE ENO-GASTRONOMIA**

Arthur P. Azevedo

### Eno-Gastronomia

Arte de Combinar Vinho e Comida

Esta combinação pode ser feita por contraste ou similaridade

### Bases da Harmonização

As bases da harmonização são os componentes, os aromas e as texturas

### Componentes

São os elementos básicos do vinho e da comida, correspondendo às sensações gustativas primárias e prevalecendo sobre os aromas e as texturas.

Os componentes são: acidez, amargor, doçura, salgado, taninos e álcool.

#### *Acidez*

A acidez é um atributo muito desejável de qualquer tipo de vinho, sendo que na comida pode ser natural ou adicionada. Deve haver um equilíbrio entre a acidez do vinho e da comida, ou seja, a acidez do vinho deve ser correspondente à acidez do prato.

A acidez é equilibrada por gordura e doçura.

#### *Amargor*

No vinho, o amargor é geralmente proveniente do excesso de tanino da uva ou do uso incorreto da madeira. Na comida, o amargor não é um elemento habitual, sendo frequentemente desagradável. Pode ser utilizado como um elemento de combinação porém com cuidado. Vinhos amargos em companhia de comidas amargas não costumam dar bom resultado.

#### *Doçura*

No vinho, a doçura é proveniente de açúcar residual e na comida, a doçura pode ser natural ou adicionada. Quando se faz a harmonização deve-se ter em mente que a doçura do vinho deve sempre ser maior ou igual que a da comida. A doçura é contrastada com a acidez e o salgado.

#### *Salgado*

É uma sensação muito raras nos vinhos, sendo referida em alguns tipos de Jerez. Na comida, tal como a acidez e a doçura, pode ser natural ou adicionada

Seu contraste se faz com o doce e o ácido. Costuma causar grandes desastre quando combinado com vinhos com grande quantidade de taninos e/ou de elevado teor alcoólico.

#### *Taninos*

Os taninos são as substâncias do vinho que causam a sensação de amargor e adstringência, sendo encontradas nos vinhos tintos, especialmente os mais jovens. Possui uma ação mais notável como textura que como componente. É praticamente incompatível com peixes, ovos e queijos. Seu contraste se dá com alimentos gordurosos e suculentos.

#### *Álcool*

A álcool se comporta como componente ao conferir um certo teor adocicado ao vinho, quando presente em teores elevados. Possui importante papel como textura, por ser um dos responsáveis pela sensação de corpo e peso relativos do vinho. Provoca sensação de calor e ardência nas mucosas. Quando se associam vinhos alcoólicos e comidas muito salgadas, o desastre é inevitável.

### Aromas

Os aromas são sensações muito complexas, que podem também se harmonizar tanto por similaridade como por contraste. Deve-se proceder à sua identificação com o maior grau de precisão possível, para não se incorrer em erros grosseiros de avaliação.

### Textura

A textura engloba tanto sensações tácteis quanto térmicas. Também podemos nos utilizar, neste caso, de similaridade ou contraste. Geralmente o critério mais utilizado é o de peso, onde colocamos em harmonia o leve e o pesado. Use o seu bom senso para evitar que alimentos pesados esmaguem vinhos leves e vice-versa. Também cuidado com eventuais exageros ao combinar vinhos e comidas pesadas.

## ETAPAS DA HARMONIZAÇÃO

Identificação minuciosa

- Componentes
- Aromas
- Textura do Prato e do Vinho

Determinar o elemento chave

Observar as incompatibilidades

Fazer a opção final, testar na prática

Anotar suas observações

Não se leve muito a sério: divirta-se

## ENO- GASTRONOMIA - HARMONIZAÇÕES CLÁSSICAS

Vinho x Peixe

Use vinhos com acidez elevada

Tintos: prefira os jovens e frutados

Evite vinhos brancos com madeira em excesso

Evite vinhos tintos tânicos

Vinho x Carne - Vinhos Brancos

Carnes brancas com molhos cremosos

Carnes vermelhas mal passadas, preparadas com técnicas especiais (frituras)

Carne vermelha bem passada, cozida ou assada por longo tempo

Vinho x Carne - Vinhos Tintos

Carnes brancas com molho "marrom"

Carne branca com molho consistente

Carne vermelha mal passada  
Carne vermelha bem passada, cozida ou assada por longo tempo

#### Vinho Tinto x Queijo

Melhores Alternativas: Vinhos tintos jovens e frutados com queijos suaves e secos; queijos azuis com vinhos doces  
Cuidado com queijos moles de casca branca: brie e camembert por exemplo.

#### Vinho x Salada

Use vinhos com acidez elevada  
Vinhos doces combinados com saladas que tenha um toque doce  
Use vinhos leves  
Evite vinhos muito complexos ou sutis

#### Vinho x Ovo

Evite vinhos com elevado teor de álcool  
Use vinho na preparação do prato  
Use ingredientes que favoreçam o vinho na preparação dos ovos (carne, bacon)

#### Vinho x Alcachofra

Use vinhos com acidez elevada  
Use vinhos com baixo teor de álcool  
Use vinhos leves, nunca um grande vinho  
Inclua algo ácido (tomates) no prato

#### Vinho x Chocolate

Use vinhos doces  
Use vinhos alcoólicos (fortificados)  
Evite vinhos envelhecidos e complexos  
Use elementos ácidos no prato (frutas)

#### Vinhos Doces x Sobremesas

A doçura do vinho deve ser maior ou igual à da sobremesa