

<http://anossavida.pt/artigos/castas-uvras-mais-populares-suas-combinacoes-com-tipos-comida>

Castas de uvas mais populares e as suas combinações com tipos de comida

No mundo existem muitas castas de uvas, mas ouve-se falar de algumas mais populares e apreciadas. São castas de uvas presentes em muitos vinhos nacionais e internacionais. Ficam aqui as suas características e combinações mais usuais com alguns tipos de comida.

Castas de uvas mais populares de vinho tinto

Alicante

Também apelidado de Monastrell, Mataro, Mourvèdre, é uma casta de uva espanhola. Dá origem a bons vinhos, secos e equilibrados, com sabor de frutas vermelhas, como cereja, amora e framboesa. No sul de França, esta uva é conhecida como Mourvèdre. Usualmente é misturada com outras uvas, como Shyrah, Grenache e Cinsault.

Países: França, Espanha e Austrália

Tipos de comidas com que combina: carnes, sopas, chouriço e salame; queijos amarelos e pães salgados.

Barbera

Casta típica de Piemonte, situado no noroeste da Itália, é uma das variedades mais cultivadas do país. Dá origem a vinhos leves, ideais para o dia-a-dia ou para um piquenique casual.

Países: Itália (Piemonte), Estados Unidos (Califórnia) e Argentina

Tipos de comidas com que combina: massas com molho de tomates frescos, queijos amarelos como o gruyère, carnes leves e aves.

Cabernet Franc

Uva originária de França, especificamente da região de Bordeaux, é considerada mais leve e com menos taninos que a Cabernet Sauvignon, pois amadurece mais cedo. É muito usada com outras uvas, como a Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

Países: França (Bordeaux, Loire), Argentina, Austrália, Estados Unidos (Califórnia) e Nova Zelândia

Tipos de comidas com que combina: ideal para acompanhar sanduíches e refeições rápidas; também combina com carnes leves, aves fumadas e sopas.

Cabernet Sauvignon

Resultou do cruzamento do Cabernet Franc com a Sauvignon Blanc. É a casta mais conhecida em todo o mundo e responsável por alguns dos melhores rótulos de vinho. Aparece em grandes vinhos como Latour, Mouton-Rothschild, Lafite, Latour, Margoux, entre outros. Um bom Cabernet Sauvignon deve ter uma safra acima de 4 anos, pois precisa de um tempo de amadurecimento no produtor, a fim de regular os taninos agressivos e dar corpo ao vinho. Emergem os aromas de ameixas pretas, tabaco, cacau e baunilha. Enriquece muito quando misturada à Merlot, Cabernet Franc, Shiraz, Petit Verdot ou Malbec. Na Austrália geralmente é mesclado ao Shiraz. É produzida também para os melhores tintos do Brasil e do Chile.

Países: França (Bordeaux), Estados Unidos (Califórnia), Chile, Argentina, Austrália, África do Sul, Itália e Brasil

Tipos de comidas com que combina: carnes vermelhas, strogonoff, soufflés de queijo e puré de batata.

Carmenère

Trata-se de uma uva chilena mas originária de Bordeaux na França. Porém, atualmente é produzida na Califórnia e na Argentina. Um vinho que contenha este tipo de uva deverá ter um período de espera de cerca de 3 anos antes do consumo para diminuir a agressividade dos taninos e a acidez.

País: Chile

Tipos de comidas com que combina: carnes vermelhas, feijoada e assados; não deve acompanhar pratos com molho de tomate, saladas ou pratos leves.

Malbec

Embora seja originária de Bordeaux, onde é usada somente misturada a outras castas, é atualmente produzida também na Argentina. São necessários pelo menos 3 anos de espera para conseguir um vinho equilibrado em álcool, acidez e taninos.

Países: França, Argentina e Chile

Tipos de comidas com que combina: carnes vermelhas, churrasco e queijos fortes; não combina de todo com saladas, enchidos, queijo gorgonzola, nem molhos à base de tomates.

Merlot

Originária de Bordeaux, na França, mais precisamente em Saint-Emilion, onde são produzidos os famosos Chateau Cheval Blanc e Chateau Petrus. Contudo, hoje em dia é também produzida no Chile, Califórnia e Nova Zelândia. Os aromas de chocolate e frutas vermelhas maduras surgem quando colhida com a maturação correta.

Países: França (Bordeaux), Norte da Itália, Estados Unidos, Chile, Austrália, Nova Zelândia, Argentina, Brasil

Tipos de comidas com que combina: carnes de caça e aves, exceto o frango e queijos amarelos. Também combina com carne de porco, batatas e ervilhas.

Nebbiolo

Nascida em Piemonte, na Itália, é a mãe dos melhores e mais valorizados tintos italianos, o Barolo e o Barbaresco; muito intensos, frutados, com alta acidez, é obrigatório o seu envelhecimento, por isso, quanto mais velhos forem, melhor. Geralmente, espera-se no mínimo quatro anos para abrir uma garrafa.

País: Itália

Tipos de comidas com que combina: assados de caça com molhos de cogumelos e muito fortes.

Castelão

O Castelão é uma casta de uva tinta portuguesa, conhecida por Periquita, João de Santarém ou Castelão Francês. Embora seja cultivada por todo o país, destaca-se sobretudo nas regiões costeiras a sul, especialmente na região da Península de Setúbal. Nos vinhos regionais do Algarve a Castelão é frequentemente combinada com a casta Tinta Negra Mole originando vinhos mais macios na juventude, mas com menor potencial de envelhecimento.

País: Portugal e Austrália

Tipos de comidas com que combina: aves e assados de carne suína (pernil e lombo), quiches, tartes salgadas, de queijo, frango, e obviamente com bacalhau.

Touriga Nacional

É a casta de uvas mais famosa em Portugal, e é plantada por todo o país. É famosa por ser componente do famoso Vinho do Porto, bem como de alguns dos mais famosos vinhos tintos do Douro. De aromas intensos e de elevada complexidade, encorpados, com taninos nobres e suscetíveis de longo envelhecimento. Casa particularmente bem com pequenas quantidades de Alfrocheiro para obter um bouquet ainda mais fino e uma longevidade superior. Dá origem a vinhos com grande concentração de cor, complexos, elegantes e fáceis de beber, como os tintos da Casa Santos Lima, Quinta De La Rosa e Quinta Seara D'Ordens.

País: Portugal, Espanha, EUA, África do Sul e Austrália

Tipos de comidas com que combina: foi gras, magret de pato, bacalhau com natas.

Pinot Noir

Vem da Borgonha e dá origem aos vinhos mais apreciados do mundo. Os exemplos mais clássicos são os conhecidos vinhos de Romanée-Conti, Volnay, Clos de Vougeat entre outros famosos. O Pinot Noir também faz parte da receita que compõe os vinhos Champagne.

Países: França, Califórnia, Chile, Itália, África do Sul

Tipos de comidas com que combina: aves, caça, vitela, javali e porco; carnes vermelhas mais pesadas e queijos.

Sangiovese

É a base dos grandes vinhos da italiana e tradicional Toscana, sendo uma boa base do Chianti, Brunello di Montalcino e Vino Nobile de Montepulciano.

Países: Itália, Estados Unidos e Argentina

Tipos de comidas com que combina: salada de rabanetes, salada de tomates temperados com vinagrete de ervas, ossobuco, risoto, pato, pasta com almôndegas e molho de tomate ou mesmo uma simples pizza com molho de tomate.

Syrah/Shiraz

Trazida para o Ocidente, implantou-se no sul da Borgonha e na Provença (França), onde é conhecida como uva do Rhone, dado origem a vinhos de coloração intensa, bem encorpados e com aromas de frutas vermelhas. Hoje é casta principal dos Côtes-du-Rhône, do famoso Chateauneuf-du-Pape e dos Côtes-de-Provence. É também responsável pelos grandes rótulos da Austrália.

Países: França (Rhône), Austrália, África do Sul e Argentina

Tipos de comidas com que combina: carnes, aves e queijos amarelos, fondues, crepes e soufflés.

Tannat

Original de França, da região de Bordeaux, é hoje a variedade mais reina no Uruguai, altamente tânico e com perfume de amora e framboesa.

Países: Uruguai e França

Tipos de comidas com que combina: pato assado, presunto cru ou cozido, pizza margarita ou calabresa, um prato de frango assado, com couscous e agrião.

Tempranillo

Considerada a melhor uva tinta espanhola, cultivada nas regiões de Rioja e Ribeira del Duero, dá origem a um vinho colorido, com baixa acidez, pouco tânico e que envelhece bem no carvalho, conferindo-lhe aromas de tabaco.

Países: Espanha, Portugal e Argentina

Tipos de comidas com que combina: carnes grelhadas.

Castas de uvas mais populares de vinho branco

Chardonnay

Uma das castas mais famosas de vinho branco, oriundo de França das regiões de Champagne e Borgonha, está hoje espalhada pelo mundo todo. Para além de ser um importante ingrediente do champanhe, é usada na produção de clássicos da Borgonha como Chablis, Montrachet e Pouilly-Fussé.

Países: França (Borgonha), Estados Unidos (Califórnia), Austrália, Nova Zelândia, Chile, África do Sul, Argentina, Brasil

Tipos de comidas com que combina: peixes leves, carne branca, pratos simples e saladas; ótimo para acompanhar frutas e queijos leves.

Chenin Blanc

Original do norte da França especificamente do vale do Loire, originando vinhos secos ou doces, é também responsável pelo famoso Vouvray.

Países: França (Loire), EUA, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia

Tipos de comidas com que combina: peixes leves, carne branca, pratos simples e saladas.

Gewürztraminer

Famosa uva branca do nordeste de França, mais especificamente na Alsácia, fazendo fronteira com a Alemanha. A palavra alemã "gewürz" significa aromático, temperado e "würz" quer dizer tempero, especiarias, dando origem a um vinho frutado, muito aromático, de sabor complexo.

Países: França (Alsácia), Alemanha, Itália, Chile, África do Sul, Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia

Tipos de comidas com que combina: comida regional alemã, como um carré de porco com repolho roxo maturado, batatas cozidas amanteigadas e puré de maçãs. Queijos brie e camembert, com geleias de pimenta e tostas são outras boas combinações.

Muscat (Moscato e Moscatel)

Usada para os vinhos secos na Alsácia e para espumantes italianos do tipo Asti Espumante e Moscato Bianco, esta uva é plantada por todo o mundo, uma componente típica de vinhos doces perfumados.

Países: França (Alsácia), Portugal, Espanha e Itália

Tipos de comidas com que combina: bolos e doces.

Pinot Gris

Uva da família Pinot Noir do nordeste e leste da França. No norte da Itália é a Pinot Grigio. Produz vinhos brancos leves, jovens e secos na Itália e mais ricos e perfumados, na região francesa da Alsácia.

Países: França (Alsácia), Itália, Alemanha, Hungria e Nova Zelândia

Tipos de comidas com que combina: acompanha bem saladas e pratos leves, queijo de cabra e pão de alho.

Prosecco

Produzida na região de Vêneto, na Itália, resulta em espumantes frescos, frutados, de pouca acidez.

Países: Itália, Brasil

Tipos de comidas com que combina: com canapés, saladas, mousses salgadas, salmão fresco ou defumado e com comida japonesa como o sushi.

Riesling

Considerada a melhor uva branca do mundo ao lado da Chardonnay. Original do Vale do Reno, na Alemanha (Baden) e na França (Alsácia), produz vinhos com acidez elevada e teor alcoólico baixo, aromas delicados e florais. Os melhores Riesling são encontrados na Alemanha.

Países: Alemanha, Áustria, Austrália, Nova Zelândia, França (Alsácia) e EUA

Tipos de comidas com que combina: comida alemã, como salsichas, batatas, carré de porco, maionese de batatas e arenque. Saladas, queijos amarelos, frios, cogumelos, salmão fresco ou defumado e espargos.

Sauvignon Blanc

Com acidez aguda e aromas frutados, é uma uva de ótima qualidade, também é comparada a Chardonnay.

Países: França (Loire, Bordeaux), Nova Zelândia, Chile, Áustria e África do Sul

Tipos de comidas com que combina: peixes, ostras, carne branca, pratos simples e saladas.