

ENTRADAS

Saladas

Sendo estes pratos leves, na maioria das vezes, as saladas pedem vinhos igualmente leves, frescos e perfumados, como brancos secos ou rosés. Uma vez que o vinho deve sempre acompanhar o peso da comida, saladas mais elaboradas, com molhos cremosos por exemplo, pedem vinhos com um pouco mais de estrutura.

Um Sauvignon Blanc cítrico funciona muito bem com saladas de folhas verdes e vegetais, principalmente se esta contém aspargos, enquanto que um Rosé é ideal para a tradicional Salada Niçoise. Já as saladas que contém cremes ou queijos, como a Cesar Salad, vão muito bem com Chardonnays não-barricados. Num país de vasta diversidade gastronômica e cultural, como é o Brasil, não poderia faltar a clássica salada italiana Caprese, que casa muito bem com uvas brancas italianas como a Pinot Grigio, Orvieto e Verdicchio.

Atenção, o vinagre é um grande inimigo da harmonização com vinhos, uma boa dica é usar o azeite ou algum tipo de óleo na composição.

Caldos

Vinhos clássicos do Rhône ou modernos blends de uvas brancas do Languedoc (como a Roussanne, Marsanne e Viognier) acompanham muito bem os caldos leves.

São muitas as possibilidades de harmonização, uma vez que caldos podem ser feitos com ingredientes variadíssimos. Um exemplo é o complexo Minestrone, que tem em sua composição vegetais, tomates, alho, feijões ou lentilhas, entre outros. Uma boa combinação para este caldo é o tinto robusto do sul da França, um italiano ou português.

O Bouillabaisse, conhecido ensopado do Mediterrâneo, é um caldo rico, com peixes e temperos variados. Ele casa muito bem com rosés da Provence, tal como rosés secos do Languedoc e Espanha.

MASSAS

Molho Branco ou Gratinado

Os molhos brancos e à base de queijos são muito comuns na gastronomia. Um de seus exemplares mais famosos nasceu no ano de 1914, no Restaurante Alfredo alla Scrofa, em Roma, o Fettuccine Alfredo é feito com molho branco, parmesão e manteiga. Vinhos brancos de personalidade são uma boa opção, além de tintos leves e elegantes.

Molho de Tomate

A pasta ao molho de tomates faz parte da tradição e da cultura italiana.

Uma das principais características deste molho é a acidez do fruto, então lembre-se, a acidez pede acidez. Uvas tintas com acidez presente, porém equilibrada, são ideais, como a Barbera e a Sangiovese.

Molho à Bolognesa

Os molhos de carne costumam ser concentrados e de sabores intensos, pedem um vinho tinto de bom corpo, taninos finos e alguma acidez, como um bom Chianti. O molho à Bolognesa é um típico molho de carne da cozinha de Bologna. Este molho é tradicionalmente servido com tagliatelle, mas é usado também com outras massas, como a lasanha, e com um típico prato italiano, a polenta. É um prato que proporciona uma refeição balanceada com o carboidrato e a proteína.

Molho à Puttanesca

Os ingredientes são tipicamente mediterrâneos, azeite de oliva, tomates, alho, azeitonas pretas, anchovas, manjeriço e pimenta (geralmente a pimenta calabrezza). Esta é uma massa para um vinho tinto de personalidade, picança e bom corpo. Pasta alla Puttanesca ou Sugo alla Puttanesca,. Este nome se originou em Nápole e significa "pasta de prostituta" ou "pasta à maneira que uma prostituta faria". O razão de ter ganho este nome é um folclore muito debatido. Há a possibilidade do nome ser uma referência ao sabor quente e picante do molho e à seus aromas que infeitiçam e atraem. Outra é que o prato era oferecido à um preço baixo para atrair clientes às casas de má reputação. Alguns dizem ainda que, por esta ser uma refeição rápida e barata, eram preparadas pelas prostitutas entre um cliente e o outro.

Molho Carbonara

Spaghetti alla Carbonara é uma receita romana tradicional. À receita Anglo-Americana, mais comum em nosso dia à dia, é acrescentado o creme de leite ou molho branco. Para este prato, escolha um branco marcante e com boa acidez, que contrapõe a gordura do molho. A receita original é feita de ovos, queijo parmigiano regiano, queijo pecorino, guanciale (um tipo de bacon italiano não-defumado), azeite de oliva ou manteiga e pimenta-do-reino moída, o creme não é um ingrediente da receita original. O nome Carbonara vem de carbona, que em português quer dizer carvão. Muitos acreditam que este nome deriva de sua popularidade entre os trabalhadores das minas de carvão. Outros acreditam, porém, que o prato é chamado assim simplesmente por causa dos pontos pretos da pimenta-do-reino fresca moída.

Molho Fungi

Na maioria das vezes, a base deste molho é o creme de leite. Este prato casa muito bem com um vinho branco de boa acidez e bom corpo. Pode-se também fazer esta combinação com um vinho tinto leve e de personalidade.

Molho Pesto

Este é um molho perfumado, com aromas e gosto marcantes, além de muito versátil. Vinhos brancos de personalidade e vinhos tintos leves realçam seus sabores, proporcionando ótimas harmonizações. Pesto vem do verbo italiano pestare que significa pilar (de pilão), amassar, triturar. O pesto é um condimento típico de Genova, na Liguria, e seu ingrediente básico é o manjeriço. Diz-se que o melhor pesto é feito com manjeriço que cresce nas terras de Pra, distrito de Genova.

CARNES

Vermelha ao Molho

Carnes com molhos concentrados, baseados em caldos de carne, precisam de um tinto encorpado e tão concentrado quanto. Se o molho for apimentado aposte em um tinto intensamente frutado. No caso de um molho que tenha vinho tinto ou Madeira em sua composição, escolha um vinho tinto de bom corpo para acompanhar, que não precisam ser pesados se o molho não for drasticamente concentrado.

Vermelha Grelhada

Devido aos sabores muito marcantes dos grelhados, os vinhos para esta harmonização devem ser vigorosos, frutados, com carvalho e tânico. É importante considerar o ponto da carne, um belo bife mal-passado pode ser um excelente aliado de um vinho tinto jovem e taninoso.

Cordeiro

Quando assada por longas horas ou cozida no braseiro, a carne do cordeiro fica extremamente macia e tenra. O Cordeiro é o acompanhamento preferido dos grandes tintos, como os melhores Bordeaux. Esta é

uma carne versátil, aceita em diferentes religiões e que participa de cozinhas das etnias mais variadas, como a Indiana, Marroquina e Oriente Médio. O cordeiro condimentado precisa de um vinho tinto de bom corpo e personalidade, como um bom Rioja, um Brunello di Montalcino ou um ótimo tinto do Novo Mundo.

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Peixe Carne Branca

Os peixes de carne branca têm sabores delicados e a harmonização aqui vai depender de seu cozimento, molho e ingredientes acrescentados à ele. Peixes brancos pocheados, grelhados ou cozidos no vapor casam bem com vinhos brancos leves, frescos e boa acidez, que realça os sabores sutis. No caso de peixes com molhos gordos ou gratinados, escolha um vinho com boa acidez, maior complexidade e estrutura. Para harmonização de moqueca veja Pratos Típicos/Brasil. Ex: Linguado, Badejo, Dourado, Robalo, etc.

Peixe Carne Escura

Peixes de carne escura costumam ter sabores mais intensos do que os de carne branca. O Atum, por exemplo, é bem acompanhado pela uva Sauvignon Blanc do novo mundo. Já o Salmon combina muito bem com Chardonnays frescos, como o Chablis, por exemplo. Para aventurar-se em um tinto, uma boa opção é a uva Pinot Noir, elegante e pouco taninosa. Ex: Salmão, Atum, Pintado, Sardinha, etc.

Bacalhau

Pratos com bacalhau fazem parte de nossas datas comemorativas, é uma herança cultural do povo português. O bacalhau assado em postas, desfiado com batatas ou somente preparado com azeite, pede vinhos brancos complexos e proporciona harmonizações interessantes com brancos do velho mundo. Quando preparado com molhos pesados e gordos, ou gratinado é capaz de acompanhar um vinho tinto, mas é importante que o vinho tenha taninos redondos. Escolha em vinho tinto leve.

Frutos do Mar

Assim como os peixes de água salgada, os frutos do mar têm iodo, que em contato com o tanino do vinho tinto origina um gosto metálico desagradável. Por isso, a escolha para a harmonização é o vinho branco, leve e com boa acidez, além dos brancos, o champagne pode ser uma ótima opção com lagosta. Receitas com molhos de tomates podem ser acompanhadas de tintos leves e de pouco tanino.

AVES

Peru

Tradicional nas festas de fim de ano, o peru é, na maioria das vezes, recheado e assado. Os vinhos desta harmonização são similares aos do frango, mas por ser servido em ocasiões festivas pode-se escolher algo um pouco mais especial como um bom Borgonha branco, um Bordeaux tinto ou um bom Merlot.

Frango Grelhado

O frango grelhado ou assado funciona muito bem com vinhos brancos da uva chardonnay ou com tintos leves e frutados como, por exemplo, os vinhos da uva Pinot Noir. O vinho rosado proporciona uma combinação harmoniosa com pratos lights, como frango com vegetais ou salada.

Pato

Ave de carne escura e muito saborosa, o Pato tem receitas famosas que já fazem parte do nosso repertório gastronômico. O Magret de Pato e o Confit são pratos um pouco mais pesados e gordurosos, que

harmonizam bem com tintos da uva Syrah provenientes da Argentina e do Rhône. Já o Pato com Laranja casa perfeitamente com os potentes vinhos de Bandol, sub-região da Provence.

Frango com molhos cremosos

Pratos de frango com molhos cremosos, à base de vinho branco ou queijo, são uma boa combinação para vinhos brancos inusitados como um Pinot Blanc da Alsace, o branco Neozelandês ou vinhos da uva branca Pinot Gris. Já os molhos à base de tomate pedem vinhos tintos, uma boa sugestão são os Syrahs do Rhône ou Shiraz do novo mundo.

Frango ao molho de frutas

Coulis e molhos de frutas combinam perfeitamente com a carne de frango, uma boa aposta para a harmonização com o vinho são as uvas brancas Semillón, Chardonnay ou Riesling. Pode também acompanhar o prato, um vinho leve e frutado como os tintos da uva Merlot.

Cordona e Faisão

São aves de sabor mais marcante do que o frango e podem ser preparadas com condimentos e ingredientes variados. Um vinho tinto leve acompanha muito bem, mas é importante prestar atenção na composição do prato, se for condimentado e pesado, escolha um vinho tinto de corpo médio e maior complexidade.

QUEIJOS

Queijos Duros

Por não agredirem os bons tintos, os queijos duros são os que permitem a mais ampla combinação com estes vinhos, desde os mais leves aos mais encorpados. Um bom Parmigiano é perfeito com quase todos os bons tintos. Entre os vinhos brancos, um Pinot Gris ou Pinot Grigio é uma deliciosa e tradicional combinação.

(Exemplos: Parmesão, Grana Padano, Pecorino Romano)

Queijos Semi-duros

Com textura tenra e sabor mais suave, os queijos semi-duros combinam bem com Borgonhas tintos e brancos, ou outros bons Chardonnays e Pinot Noir. Mussarella fresca vai bem com um branco alegre, como o Frascati. Já um Gouda ou Edam vão muito bem com os brancos do Rhône. (Exemplos: Gruyère, Emmental, Comté, Maasdam, Gouda, Edam, Manchego)

Fondue de Queijo

Para um prato verdadeiramente suíço como a fondue de queijo, a combinação mais tradicional (e local) são os brancos suíços de uva Chasselas, como os Fendant du Valais. Sua grande acidez contrabalança a cremosidade do queijo. No entanto, muitos outros brancos secos de bastante acidez - como os Chenin Blanc do Loire, os Grüner-Veltliner austríacos e até mesmo os gregos Assyrtiko - são combinações excelentes. Se preferir um tinto, escolha os mais frutados e com boa acidez.

Queijo Pasta Mole

Queijos de massa mole e casca aveludada, como Brie e Camembert, combinam bem com Borgonhas brancos e tintos, com Chardonnays barricados, ou com um bom Pinot Noir. Já os de casca lavada, como os deliciosos Pont l'Évêque, Tallegio, Livarot e tantos outros, combinam com vinhos de Saint Émillon ou outros bordaleses maduros, além dos tintos do Rhône, Syrahs maduros ou vinhos nestes estilos. Cuidado com queijos que estejam excessivamente fortes e maduros. (Exemplos: Brie, Camembert, Pont L'Évêque, Tallegio, Livarot, Chaumes)

Queijos de Cabra

Com um sabor bem característico e intenso, a maioria dos queijos de cabra - especialmente os jovens e cremosos - combinam muito bem com um belo Sauvignon Blanc. Por apresentarem boa concentração e acidez, os Chardonnays da Nova Zelândia e do Novo Mundo no geral também são ótimas opções, especialmente se o queijo for acompanhado por salada e nozes. Para acompanhar um queijo maduro, um Syrah também maduro, e um tanto forte, cairá muito bem. (Exemplos: Chèvre, Feta, Chabis, Crottin de Chavignol)

Queijos de Cabra

Com um sabor bem característico e intenso, a maioria dos queijos de cabra - especialmente os jovens e cremosos - combinam muito bem com um belo Sauvignon Blanc. Por apresentarem boa concentração e acidez, os Chardonnays da Nova Zelândia e do Novo Mundo no geral também são ótimas opções, especialmente se o queijo for acompanhado por salada e nozes. Para acompanhar um queijo maduro, um Syrah também maduro, e um tanto forte, cairá muito bem. (Exemplos: Chèvre, Feta, Chabis, Crottin de Chavignol)

SOBREMESAS

Base de Chocolate

Uma das harmonizações mais difíceis, o chocolate costuma matar a maioria dos vinhos. Na harmonização, a equivalência das características do prato e do vinho é muito importante. Desta forma, um vinho para acompanhar chocolates deve ser tão doce e tão pesado quanto seu prato, possuir muito corpo e um alto teor alcoólico.

Das possíveis combinações, os tintos fortificados são as de maior sucesso, principalmente os tradicionais Banyuls, Maurys e Portos Vintage.

Quando o chocolate amargo está presente em um prato salgado, pode-se tentar a combinação com tintos secos e muito encorpados, como um Shiraz australiano.

Frutas

Frutas Frescas - Tortas de Frutas - Frutas Secas

A regra básica para harmonizar sobremesas é o vinho ser tão ou mais doce do que ela. Isso faz com que as sobremesas de frutas sejam um pouco mais fáceis de compatibilizar.

O Moscato D'Asti e o Asti Espumante acompanham perfeitamente sobremesas leves de frutas frescas. Sobremesas com frutas vermelhas, cozidas ou em calda são uma boa combinação para um vinho de colheita tardia.

Para tortas de frutas assadas, como a deliciosa Tarte Tatin, experimente vinhos brancos do Vale do Loire. Frequentemente servidas em porções aperitivas, principalmente nas festas de fim de ano, as frutas secas acompanhadas de vinhos do Porto Tawny, Madeira doce e Vinsanto são uma combinação deliciosa para acompanhar o final do jantar, conversas e encontros.

(Ex: uvas-passas, figos, damascos e tâmaras)

Creme Brûlé

Crème Brûlé, do francês "creme queimado", é, sem dúvida, uma das sobremesas mais conhecidas nos quatro cantos do mundo. O delicioso sabor da baunilha e a mistura das texturas cremosa e crocante, proveniente de sua brilhante e dourada cobertura de açúcar queimado, harmonizam muito bem com Sauternes e vinhos colheita tardia.