

HARMONIZAR

Começar
a
entender



PRINCÍPIOS

- **Harmonizar** – Pôr em harmonia, tornar harmônico, conciliar, congregar (Dicionário Aurélio)
- **Harmonização enogastronômica** – busca do equilíbrio entre a comida e o vinho.
- O **assunto é controverso** e pode gerar polêmica. Isso porque leva em consideração o gosto pessoal de cada pessoa.
- Cada país adota uma prática. *Americanos* **varietal match** (pratos específicos para variedades) ou **component matching** (combinações segundo arestas do prato). Alguns autores ingleses **liberdade**. Italianos **método técnico científico**. Fazem análise sensorial de pratos e vinhos e buscam casamentos o mais perfeitos possíveis.
- No Brasil o tema é muito novo. Enogastronomia ainda em formação.



Objetivo

- O que se busca é o máximo de **proximidade possível**, quando não se pode fazer a combinação perfeita.
- O ideal é buscar casamentos que evitem trombadas gustativas, onde sobressaem sabores amargos, metálicos etc.
- Bons casamentos abrandam arestas, como ácidos e doces, ou geram terceiro sabor.



O começo

- Enogastronomia – nasce na Europa de maneira natural, com a combinação de pratos regionais com vinhos regionais, dentro de cada país.
- Proximidade geográfica origina as primeiras noções de harmonização.
- Harmonizações empíricas, sem fundamentos técnicos ou científicos, baseados em experiências individuais ou regionais.
- Harmonizações regionais tornam-se harmonizações clássicas. E ganham o mundo.



França

- Duas culinárias.
- Cozinha caseira, simples, mais rústica.
- A alta cozinha, sofisticada, elegante.
- Vinhos para os dois estilos.

•

•

Enogastronomia

- Prática glamourosa.
- **Harmonização:** aspecto artístico da gastronomia.
- **Evolução** do artesanal para arte à mesa.
- **Alguns casamentos** contribuíram de maneira muito importante para a construção e para a história da enogastronomia.



Castas

BRANCAS:

- Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadet, Chardonnay, Viognier, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Gros Manseng.

TINTAS:

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Tannat, Pinot Noir, Syrah, Grenache, Mourvèdre.

- VINHOS DE CORTE E VARIETAIS



Alguns princípios franceses

- Nunca servir um grande vinho licoroso com carne vermelha ou de caça.
- Nunca servir vinho tinto com peixe, moluscos e/ou crustáceos.
- Não servir um único grande vinho em toda uma refeição.
- Combinar cada prato um vinho próprio.



Clássicos franceses

- **Gigot** – perna de cordeiro – **Bordeaux/Languedoc**
- **Entrecôte à la Bordelaise** – **Bordeaux**
- **Ostras in *natura*** – **Chablis**
- **Coquilles Saint-Jacques** – **Bordeaux ou Bergerac branco**
- **Coq au Vin** – tintos estruturados de **Pinot Noir**
- **Foie Gras** – **Sauternes** ou **Gewürztraminer da Alsace**
- **Ratatouille** – **Rosé da Provence**
- **Scargots à la Bourguignone** – **Chablis básico ou Borgonha tinto jovem.**



Gigot



Ostras



Coq au Vin



Foie Gras



Itália

- **Forte contextualização regional.**
- Culinárias **alpina** (manteiga, creme, arroz, polenta, vitelo, trufas), **central** (caças, cozidos, embutidos, queijos intensos) e **Sul** (peixes e crustáceos, massas, vegetais, azeite de oliva, cabritos).
- **Vinhos de vários estilos**, adaptados à diversidade regional gastronômica.

•

•

Uvas

BRANCAS:

•Vermentino, Pinot Grigio, Grillo, Inzolia, Vernaccia, Trebbiano, Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Arnéis, Moscatéis, Gewürztraminer, Garganega, Cortese.

TINTAS:

•Sangiovese, Nebbiolo, Barbera, Pinot Nero, Corvina Veronese, Aglianico, Brunello, Refosco, Teroldego, Nero d'Ávola, Negroamaro, Primitivo.

VINHOS DE CORTE E VARIETAIS



Itália

- Casamentos clássicos no início:
- **Bistecca alla Fiorentina – Chianti Clássico**
- **Brasato – Barolo**
- **Fiambres – Lambrusco**
- **Spaghetti ai Frutti di Mare – Pinot Grigio**
- **Porchetta alla Romana – Frascati**
- **Pizza com Anchovas – Fiano di Avellino**
- **Cantucci – Vin Santo**
- **Spaghetti al Sugo – Chianti Normale**
- **Trofie al Pesto - Vermentino**

•

•

Spaghetti al Sugo



Bistecca alla Fiorentina



Spaghetti ai Frutti di Mare



Brasato



Porchetta alla Romana



Cantucci



Espanha

VARIEDADES BRANCAS

- **Macabeo (ou Viúra), Palomino, Pedro Ximenez, Verdejo, Albariño, Viúra, Xarel-lo.**

UVAS TINTAS

- **Tempranillo, Garnacha, Monastrel, Graciano, Mencía, Monastrel, Mazuelo. Além de francesas.**

VARIETAIS E VINHOS DE CORTE

•

•

Clássicos Espanhóis

- Pulpo / Mariscos – Albariño
- Jamón – Jerez
- Cochinillo – Rioja crianza
- Cordero – Ribera del Duero o Rioja Reserva
- Paella – Vinho rosado/Tinto jovem
- Tapas – Cava
- Bacalao – Brancos de Reserva / Tintos de año
- Pescados - Verdejo

•

•

Tapas



Pulpo a la Galega



Jamón



Paella



Cochinillo



Portugal

- UVAS BRANCAS:

- **Alvarinho, Arinto, Antão Vaz, Fernão Pires, Roupeiro, Loureiro, Trajadura, Esgana Cão, Cercial, Síria, Fonte Cal, Rabigado, Rabo de Ovelha, Moscatel.**

UVAS TINTAS:

- **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão, Bastardo, Castelão Francês, Espadeiro (Vinhão), Ramisco.**

VINHOS DE CORTE E VARIETAIS



Clássicos Portugueses

- Frutos do Mar – Alvarinho
- Sardinhas na Brasa – Vinho Verde
- Cabrito assado no forno – Douro DOC
- Chanfana – Bairrada tinto
- Leitão à Bairrada – Espumante
- Borrego Ensopado (ovelha) – Alentejano tinto.
- Queijo da Serra da Estrela – Vinho do Porto
- Doces conventuais – Moscatel de Setúbal
-

Frutos do Mar



Chanfana



Leitão da Bairrada



Queijo da Serra da Estrela



Doces Conventuais



Clássicos pelo Mundo

- Churrasco – Malbec / Tannat
- Galeto – Merlot
- Cordeiro – Cabernet Sauvignon
- Chocolate – Porto Vintage
- Ostras – Champagne
- Lagosta – Chardonnay maduro
- Queijo de Cabra - Sauvignon

Brasil

E

no

Brasil?

.

.

Pratos

- Galeto al Primo Canto
- Churrasco
- Massas
- Entrevero
- Sequência de Camarões
- Moqueca de Garoupa
- Barreado