

Harmonização

Ingredientes neutos
e
casamentos complicados



Produtos

- Produtos ou ingredientes utilizados num preparo determinam o estilo do vinho.
- Antes de escolher o vinho, analise os componentes do prato e o método de cocção, para buscar algo que escolte bem o preparo.

Produtos Neutros

- Massas em geral: arroz, batata, polenta.
- Combinam com brancos e tintos.
- Molhos determinam o vinho.
- Molhos leves, vinhos leves.
- Molhos encorpados, vinhos encorpados.



Exemplos

- Spaghetti ai Frutti di Mare – **Pinot Grigio, Chardonnay, Grillo.**
- Spaghetti con Burro e Salvia – **Sauvignon Blanc**
- Gnocchi al Gorgonzola – **Amarone, Supertoscano**
- Batatas com Bacon – **Chianti, Merlot**
- Carne Assada com Polenta – **Barbera, Cabernet**
- Polenta com Lagostins – **Trebbiano, vinho rosado**
- Risotto al Limone – **Greco di Tufo, Riesling**
- Risoto del Contadino – **Sangiovese, Teroldego**
- Risoto con Pulpo – **Rosado, Pinot Noir**

•

•

Ingredientes Difíceis

- Também chamados de inimigos do vinho.
- Difíceis de compatibilizar:
- Ovos, alcachofras, vinagre, pimenta, chocolate.

•

•

Ovos

- Têm um aroma sulfuroso. Esse aroma pode complicar a aromaticidade do vinho.
- A gema contém ferro, o que complica em presença de taninos.
- Ao ser mastigado, reveste o palato com uma espécie de película, gordura sólida, dificultando a percepção do vinho.
- Vão bem com brancos mais frescos, de Riesling, macios, Chenin ou até mesmo Chardonnay.
- Tintos – frescos e se o preparo tiver outros componentes que peçam o tinto e diluam o poder do ovo.



Cuidado com o vinho



Alcachofras

- Contêm cinarina, substância amarga que, em presença de taninos, costuma metalizar o paladar.
- Isso pode ser amenizado com molhos, como o béchamel ou massa com manteiga, por exemplo.
- Aqui também entram brancos frescos, espumantes e até mesmos vinhos demi-sec.



Cinarina



Vinagre

- Elevam a acidez de um preparo. Na medida, tendência ácida. Excessivo – ácido.
- A acidez pode comprometer as papilas gustativas e fazer o vinho parecer água
- Italianos recomendam vinhos macios, com boa glicerina ou açúcar residual.
- Outra escola defende vinho tão ácido quanto, para equilibrar o PH e fazer harmonização por semelhança. Por exemplo: Sauvignon Blanc, Chenin, Arinto.



Acidez perigosa



Pimentas

- Caem no mesmo caso do vinagre. Elas contêm capseicina, um composto químico que provoca ardência das papilas gustativas.
- Se a sensação for muito forte, o gosto do vinho desaparece.
- Recomenda-se usar pouco. E combinar com vinhos sinérgicos, como espumantes e vinhos rosados, no caso de preparos mais leves. E com Cabernet Sauvignon, Syrah e Carménère, em caso de preparos mais estruturados.



Cores e sabor picante



Chocolate

- Pode complicar os vinhos.
- Amargor ou doçura em excesso podem comprometer o sabor do vinho.
- Além disso, alto teor de gordura, embota a boca.
- Vinhos fortificados: Porto Vintage ou Tawny, Banyul's.



Chocolate

