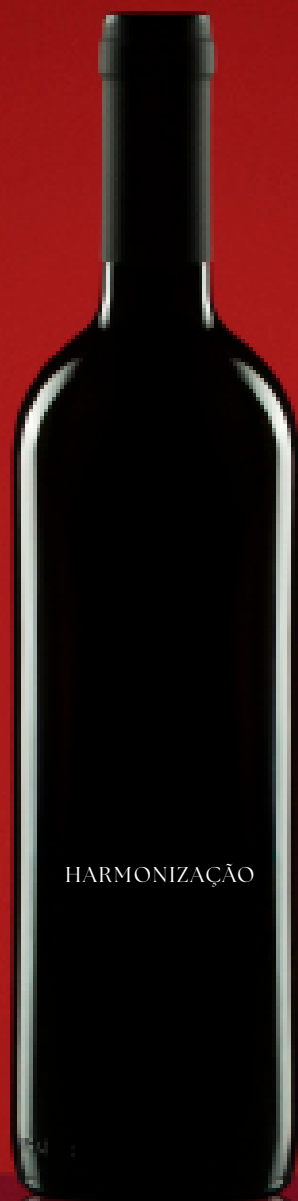




CATÁLOGO 2025



HARMONIZAÇÃO



HARMONIZAÇÃO

DICAS PARA REFEIÇÕES MAIS PRAZEROSAS E DESCONTRAÍDAS

A gastronomia no Brasil cresce exponencialmente. Chefs brasileiros, cada vez mais, ganham destaque internacional. A diversidade de culinárias toma conta dos restaurantes da cidade. E, a cada dia, pipocam novos programas de TV que giram em torno da cozinha.

A explosão gastronômica impulsionou o consumo de vinhos e o interesse na harmonização – a combinação entre comida e vinho. Essa combinação pode ser feita de formas diferentes e levar em conta diversos fatores. O assunto é complexo, mas não se deixe intimidar. Neste guia, esclarecemos o tema e te indicamos as principais harmonizações.

É importante lembrar que a harmonização não é obrigatória. Existem situações em que vale a pena deixá-la de lado e aproveitar um momento de descontração. Por exemplo, não deixe de tomar o seu vinho preferido (ou aquele que cabe no bolso), porque ele não é a combinação ideal para prato que está servido.

TIPOS DE HARMONIZAÇÃO

Nossa primeira sugestão é identificar o tipo de harmonização que você quer fazer:

POR OCASIÃO

Uma forma de harmonização prática é deixar ocasião de consumo guiar a escolha do vinho. A técnica é eficaz no dia a dia, porque o objetivo da ocasião, a comida normalmente servida nela e o perfil de seus participantes são critérios importantes na escolha do vinho. Confira exemplos a seguir.

GASTRONÔMICA

É a relação entre comida e vinho no paladar, de forma que a combinação entre os dois seja mais agradável do que cada um individualmente.

Para ter essa experiência, é necessário entender a relação entre os elementos do prato e do vinho. Confira exemplos a seguir.

HARMONIZAÇÃO POR OCASIÃO



CASAMENTOS E EVENTOS

Casamentos, festas e eventos corporativos são ocasiões que reúnem grande número de pessoas com diferentes gostos. A recepção costuma ser feita com espumante e as refeições servidas em buffets, com ampla diversidade de pratos. O ideal é buscar vinhos de boa qualidade e custo-benefício que agradem à maior parte dos convidados.

ESPUMANTES: o estilo Brut é o mais indicado e são inúmeras opções disponíveis (ex. Prosecco, Cava, Champagne, espumantes do Novo Mundo, etc).

VINHOS BRANCOS: aposte nos brancos de corpo médio, com pouca ou nenhuma madeira.

VINHOS TINTOS: os vinhos do Chile e da Argentina são ótimas opções, pois combinam um estilo prazeroso e preços acessíveis. No entanto, cada vez mais podemos encontrar opções atraentes na Europa, como os das clássicas regiões do Douro e do Alentejo, em Portugal.



FESTA DE NATAL E ANO NOVO

Natal e Ano Novo são ocasiões em que várias pessoas com gostos diferentes se unem para celebrar. Em geral, o cardápio é farto e diversificado. Espumantes são tradicionalmente servidos, mas vinhos frutados, fáceis de beber e harmonizar são boas pedidas para a noite.



PIQUENIQUE NO PARQUE

Considere que o ambiente é rústico e exige praticidade. Aposte em vinhos fechados com tampa de rosca (screwcap), que são fáceis de abrir e não precisam de um saca-rolha. As taças podem ser de plástico, evitando a possibilidade de quebras. Prefira os vinhos leves, que vão acompanhar bem sanduíches e a comida mais informal.



NOITE DA CONFRARIA

Caso não saiba o que comprar, peça indicação para profissionais da área, como sommeliers e consultores de importadoras ou lojas de vinho. Leve um caderno para anotar as diferenças e semelhanças entre os vinhos e escolher os que mais gostou.



JANTAR ROMÂNTICO

O mais importante é escolher com atenção e afeto: descubra o gosto do seu par e ofereça o que mais gosta. Servir um vinho de alta qualidade também ajuda a ressaltar o valor do momento. Um espumante é uma boa pedida para iniciar a noite, como símbolo de celebração da ocasião.



JANTAR DE NEGÓCIOS

Em geral, estes encontros costumam ser mais formais e visam estreitar relacionamentos, bem como mostrar a importância que uma empresa (ou profissional) tem com o outro. Os vinhos deverão refletir isso, então, aposte nas regiões clássicas (ex. Bordeaux, Rioja, Piemonte, Douro, etc) ou em ícones do Novo Mundo.



DEPOIS DO TRABALHO

É aquele dia da semana em que você está precisando ou querendo descontraír. E o vinho pode ser perfeito para isso. Escolha o que mais gosta e aproveite!



HAPPY HOUR COM AMIGOS

Momento ideal para relaxar, conversar e se divertir. Geralmente o encontro é na casa de alguém ou em um bar e a comida é descontraída. O vinho deverá ser acessível e fácil de beber, tal como espumantes, brancos, rosés ou tintos frutados.



ALMOÇO EM FAMÍLIA

Temos o encontro de diferentes gerações, com costumes e preferências diferentes. As refeições geralmente são fartas e incluem saladas, prato principal e sobremesa. É importante servir um vinho que agrade a todos e que seja versátil nas combinações, por exemplo, vinhos brancos ou tintos frutados. Você também pode homenagear a origem da família, servindo um vinho da mesma nacionalidade. E vale a pena incluir um vinho doce para acompanhar a sobremesa - pode confiar que será uma agradável surpresa para todos.



PISCINA

Situação em que o clima quente, a descontração e os petiscos são uma constante. Aposte em vinhos refrescantes como espumantes, brancos leves ou rosés. No caso de tintos, prefira os mais leves.

HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA

Já vimos que a harmonização gastronômica leva em conta a relação entre comida e vinho no paladar (página 27). O assunto é complexo e será tratado com exemplos nesta seção. Mas, desde já, destacamos as seguintes regras gerais:

- O peso de um prato pede vinhos com igual peso. Por exemplo: Peixes grelhados, mais leves que carnes vermelhas assadas, pedem vinhos leves, como um Pinot Grigio ou um Avarinho.
- Pratos de proteína mais firme e "fibrosa" pedem vinhos tintos com alto nível de taninos. Por exemplo: No churrasco, um Ancho ou uma Picanha podem ser ótima companhia para um Cabernet Sauvignon ou Malbec.
- Pratos de alta acidez pedem vinhos vibrantes, mas cuidado! O exagero pode se tornar uma soma desconfortável dos ácidos. Experimente por exemplo um Ceviche com Sauvignon Blanc ou Riesling.



CORPO

Percebemos o corpo de um prato ou um vinho através do 'peso' e o 'volume' que eles ocupam em nossa boca.

VINHOS

CORPO LEVE

É um vinho delicado que costuma ser refrescante e fácil de beber.

CORPO MÉDIO

Preenche a boca de maneira uniforme.

ENCORPADO

Pesa bastante e parece volumoso na boca.

COMIDAS

PRATOS LEVES

São delicados, com pouca gordura e de fácil digestão (exemplo: saladas, peixe ou frango grelhado, massa com recheio de ricota).

PRATOS ENCORPADOS

São ricos em sabor e com ingredientes substanciais (exemplo: feijoada, churrasco, cozidos).



TEXTURA

As texturas são sensações táteis que temos também em boca - a língua, a gengiva e todo o palato percebem aspereza, maciez, rugosidades, etc. Elas são essenciais para um bom equilíbrio entre o vinho e a comida, então preste atenção nelas ao experimentar!

VINHOS

TANINOS

Dão a sensação de aspereza e secura na boca. Estão presentes, principalmente, nos vinhos tintos. São ótimos para ajudar na digestão de carnes ricas em fibras.

ACIDEZ

É a sensação de frescor e salivagem na boca. Funciona para limpar o paladar e equilibrar os pratos ricos em gordura.

ÁLCOOL

Dá a sensação de corpo e, em proporção equilibrada, é levemente adocicado.

COMIDAS

FIBRAS

Correspondem à consistência ou 'fibrosidade' das carnes. Peixes possuem carne macia e delicada, enquanto cortes bovinos são ricos em fibras e exigem maior mastigação para 'quebrá-las'.

UNTUOSIDADE

É a sensação oleosa vinda de ingredientes vegetais (como óleo ou azeite) e de gorduras animais, que deixam uma sensação pegajosa na boca. Outro exemplo são os patês, como o famoso foie-gras. A falta de untuosidade deixa o prato seco e carnes com pouca gordura costumam ser mais duras. Em excesso, deixa a impressão de algo 'pesado', que precisa ser equilibrado.



GOSTO

Os pratos costumam ser classificados conforme o "gosto básico" mais evidente nos seus preparos. Embora haja estudos que indicam haver mais "gostos", na harmonização normalmente tratamos dos quatro clássicos mais o umami:

1. DULÇOR

Varia conforme a quantidade de açúcar que é usado na composição do prato.

O QUE FAZER?

Quanto mais doce um prato, mais doce deverá ser o vinho.

2. ACIDEZ

É a sensação ácida que também encontramos nas frutas cítricas.

O QUE FAZER?

Pratos com acidez destacada, como os temperados com vinagre ou limão, podem reduzir a sensação de frescor no vinho. Escolha vinhos de acidez viva, como muitos da Itália ou, por contraste, os de acidez baixíssima, como os de Jerez.

3. AMARGOR

Está presente em vários alimentos (café, cacau, rúcula, endívia, etc.) e pode tornar a harmonização um problema. O amargor em excesso pode ser desagradável, mas em pequena quantidade torna a comida muito interessante.

O QUE FAZER?

Equilibre o amargor com vinhos que tenham pouco ou nenhum tanino, pois a reação entre eles aumenta a sensação de amargor de ambos. Vinhos com certo toque de doçura também podem funcionar.

4. SAL

Caracterizado, principalmente, pela sensação de sal ou itens minerais que realçam o sabor da comida. Ex.: todos tipos de sal, embutidos em geral, carne seca.

O QUE FAZER?

Pratos muito salgados podem entrar em conflito com os taninos do vinho, deixando-o mais adstringente.

5. UMAMI

É o quinto sabor que corresponde ao item 'saboroso e apetitoso' dos alimentos. Ex.: ervilha, queijo parmesão, cogumelos.

O QUE FAZER?

Busque vinhos bastante frutados, como Malbec ou Torrontés, porque o umami diminui a nossa percepção da fruta do vinho.



PRATOS PRINCIPAIS



MASSAS SEM RECHEIO

A massa possui sabor pouco intenso, portanto o que define a harmonização é o molho que acompanha o prato.

MOLHO PESTO

É um molho gorduroso, delicado e herbáceo.
Vai bem com brancos leves aromáticos.



VINHOS BRANCOS LEVES

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Alvarinho, Cortese

MOLHO FUNGHI

A textura cremosa e os sabores terrosos do cogumelo pedem vinhos tintos com boa acidez e toque igualmente terroso.



VINHOS TINTOS LEVES

Pinot Noir, Valpolicella e os estilos mais leves de muitas variedades ao redor do mundo

MOLHO BRANCO

Por sua textura cremosa e gordurosa, pede vinhos brancos mais encorpados e com acidez suficiente para equilibrar o conjunto.



VINHOS BRANCOS CORPO MÉDIO

Chardonnay com pouca madeira, Brancos Portugueses com madeira, Viognier

MOLHO BOLONHESA OU AO SUGO

A acidez do tomate pede tintos de alta acidez. Por causa da proteína, o molho à Bolognese pode ser acompanhado de tintos com um pouco mais de estrutura.



VINHOS TINTOS CORPO MÉDIO

Sangiovese, Barbera, Merlot, Nero D'Ávola



MASSAS RECHEADAS

Os recheios são determinantes na definição do vinho. Quanto mais substancial o recheio, mais estruturado deverá ser o vinho.

LEGUMES

A estrutura volumosa, de sabor adocicado dos principais legumes usados como recheio (abóbora, mandioquinha) pede vinhos que combinem maciez e fruta.



VINHOS BRANCOS CORPO MÉDIO
Chardonnay, Trebbiano, Pinot Gris, Côtes du Rhône



VINHOS TINTOS LEVES
Pinot Noir sem madeira, Tempranillo sem madeira

QUEIJO

A ricota é muito leve e com sabor pouco acentuado, então será semelhante aos legumes. Já a mozzarella tem estrutura, por ser mais gorda e "borrachenta". Por isso, precisará de um vinho mais volumoso e com boa acidez.



VINHOS BRANCOS CORPO MÉDIO
Viognier sem madeira, Brancos Portugueses com pouca madeira, Chardonnay com pouca madeira

CARNE

A carne cortada em pequenos pedaços acrescenta pouca estrutura ao prato. Por isso, pede tintos de corpo médio.



VINHOS TINTOS CORPO MÉDIO
Cabernet Franc, Merlot, Montepulciano



RISOTOS

Sua consistência é pastosa, porém o cozimento 'al dente' do arroz dá crocância ao prato. O vinho deverá ter corpo médio e boa acidez para acompanhar a textura do prato e limpar o paladar de sua cremosidade.

VEGETAIS, LEGUMES E FRUTOS DO MAR
(aspargo, abóbora, camarões, vieira, etc)



VINHOS BRANCOS CORPO MÉDIO
Chardonnay, Albariño, Viognier, Pinot Gris

AVES, CARNE OU EMBUTIDOS
(frango, pato, carne seca, linguiça, etc)



VINHOS TINTOS CORPO MÉDIO
Bordeaux, Rioja, Rhône, Douro



PIZZAS

A pizza é a melhor opção para ocasiões descontraídas, portanto o vinho deve ser igualmente informal e fácil de beber. Os ingredientes e a consistência do recheio definirão o melhor vinho.

MARGUERITA/MOZZARELA



VINHOS BRANCOS CORPO MÉDIO
Chardonnay, Brancos Portugueses, Viognier.



VINHOS TINTOS LEVES
Sangiovese, Barbera, Grenache

CALABRESA OU PORTUGUESA



VINHOS TINTOS CORPO MÉDIO
Bordeaux, Rioja Crianza, Chianti Classico, Rhône.



QUEIJOS

Em geral, o vinho branco é o melhor companheiro dos queijos. Porém, a harmonização entre queijos e vinhos depende de vários outros fatores: tipo de leite do queijo, textura, presença de mofo, tempo de maturação, etc. Destacamos abaixo as principais:

QUEIJOS FRESCOS (ex. burrata, mozzarella)



ESPUMANTES
Brancos ou Rosés



VINHOS BRANCOS LEVES
Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Alvarinho, Cortese

QUEIJOS DE MOFO BRANCO OU QUEIJOS MACIOS (ex. Brie, gouda, emmental)



VINHOS BRANCOS CORPO MÉDIO
Brancos Portugueses, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Pinot Blanc

QUEIJOS DUROS (ex. Parmesão, grana padano)



VINHOS TINTOS CORPO MÉDIO
Bordeaux, Malbec, Shiraz, Sangiovese

QUEIJOS AZUL (ex. Gorgonzola, roquefort)



VINHOS FORTIFICADOS DOCES
Porto Ruby Reserve ou LBV, Madeira, Jerez PX



CRUSTÁCEOS

O iodo dos crustáceos entra em conflito com os taninos do vinho. Por isso, evite vinhos tintos, especialmente aqueles com passagem por madeira. Prefira vinhos que tenham corpo adequado para acompanhar a textura tenra do prato.



ESPUMANTES
Branco ou Rosé



VINHOS BRANCOS LEVES SEM
MADEIRA
Muscadet, Riesling,
Albariño/Alvarinho



VINHOS ROSÉS
Provence, Sul da França,
Novo Mundo



FORTIFICADOS
Jerez Fino ou Manzanilla



PEIXES

De carne branca e textura delicada, os peixes combinam com vinhos brancos e rosés, dependendo da intensidade de sabor e tipo de cozimento. Vinhos tintos costumam ter sabor mais intenso, que se sobrepõe ao do peixe. Os ingredientes e a consistência do preparo definirão o melhor vinho.



ESPUMANTES
Branco ou Rosé



VINHOS BRANCOS LEVES SEM
MADEIRA
Chardonnay jovem, Sauvignon
Blanc, Vinho Verde, Pinot Grigio



VINHOS ROSÉS
Provence, Sul da França,
Novo Mundo



FORTIFICADOS SECOS
Jerez Fino ou Manzanilla

CRU



VINHOS BRANCOS LEVES SEM
MADEIRA
Chardonnay jovem, Sauvignon
Blanc, Vinho Verde, Pinot Grigio



VINHOS BRANCOS CORPO MÉDIO
Chardonnay com pouca
madeira, Brancos Portugueses
com madeira, Viognier

GRELHADO



VINHOS ROSÉS
Provence, Sul da França,
Novo Mundo



VINHOS BRANCOS CORPO MÉDIO
Chardonnay com pouca
madeira, Brancos Portugueses
com madeira, Viognier



VINHOS TINTOS LEVES
Pinot Noir, Gamay,
Montepulciano

ASSADO



SUÍNOS

Sua consistência e sabor estão entre a carne branca e vermelha, portanto é o tipo de preparo que vai comandar a harmonização.

GRELHADO



VINHOS BRANCOS CORPO MÉDIO
Chardonnay com pouca
madeira, Brancos Portugueses
com madeira, Riesling, Viognier



VINHOS ROSÉS
Provence, Sul da França, Novo
Mundo



VINHOS TINTOS CORPO LEVE
Pinot Noir, Gamay, Montepulciano

ASSADO OU COZIDO



VINHOS BRANCOS ENCORPADOS
Borgonha, Châteauneuf-du-
Pape branco



VINHOS TINTOS CORPO MÉDIO
Bordeaux, Rioja Crianza, Côtes
du Rhône, Syrah



AVES

Em geral, aves tem carne branca com sabores leves, por isso, combinam melhor com vinhos brancos ou tintos leves, a depender da forma de cocção. As exceções à regra são as aves de caça e as aves preparadas com muito tempero, que vão combinar melhor com tintos um pouco mais intensos e com envelhecimento.

GRELHADO



VINHOS BRANCOS LEVES SEM
MADEIRA
Chardonnay jovem, Sauvignon
Blanc, Vinho Verde, Pinot Grigio



VINHOS BRANCOS CORPO
MÉDIO
Chardonnay com pouca
madeira, Brancos Portugueses
com madeira, Riesling, Viognier

COZIDO OU ASSADO



VINHOS BRANCOS ENCORPADOS
Borgonha, Châteauneuf-du-
Pape branco, Brancos do Douro
e Brancos da Austrália



VINHOS TINTOS LEVES
Pinot Noir, Gamay, Rioja jovem

AVES DE CAÇA OU CONDIMENTADAS



VINHOS TINTOS CORPO MÉDIO
Borgonha Village ou Cru,
Bordeaux, Rioja, Douro,
Alentejo, Côtes du Rhône



CARNE VERMELHA

A carne vermelha tem alto teor de proteína e sabor marcante. Vinhos tintos intensos e com taninos firmes são a combinação ideal. Isso porque a proteína da carne reage com os taninos do vinho, deixando a combinação mais macia e prazerosa.

GRELHADO OU ASSADO



VINHOS TINTOS ENCORPADOS
COM MADEIRA
Cabernet Sauvignon, Malbec,
Sangiovese

COZIDO



VINHOS TINTOS CORPO MÉDIO
Bordeaux, Rioja Crianza, Côtes
du Rhône, Syrah



SOBREMESAS

Para equilibrar sobremesas e vinhos, o nível de doçura do vinho deve ser igual ou maior ao nível de doçura do prato. Além disso, é importante equiparar a intensidade de sabores da harmonização: doces mais intensos (ex. chocolate) pedem vinhos mais intensos, enquanto doces mais delicados (ex. frutas) pedem vinhos igualmente delicados.

FRUTAS FRESCAS



ESPUMANTES
Branco ou Rosés
(ex. Asti)



VINHOS BRANCOS DOCES
Pinot Gris da Alsácia

FRUTAS EM CALDA



VINHOS BRANCOS DOCES
Sauternes, Colheita tardia,
Rivesaltes

OVOS OU LEITE



VINHOS BRANCOS DOCES
Sauternes, Rivesaltes Ambré



VINHOS TINTOS DOCES
Porto Tawny

CASTANHAS OU NOZES



VINHOS BRANCOS DOCES
Pedro Ximenez



VINHOS TINTOS DOCES
Porto Tawny 10 Anos ou mais

CHOCOLATE



VINHOS TINTOS DOCES
Porto (LBV, Vintage, Tawny,
Tawny 10 Anos ou mais)

ACOMPANHAMENTOS



ERVAS E ESPECIARIAS

Temperos são aromáticos e marcantes e, por isso, pedem vinhos capazes de igualar seu sabor. Ervas finas, como alecrim e manjerição, combinam com brancos vibrantes, como os de Sauvignon Blanc e Riesling. Especiarias (pimenta preta, cravo) vão com tintos perfumados (ex. Syrah, Cabernet Franc). Cuidado com temperos fortes, como pimentas picantes ou alho. Eles podem dominar o prato e comprometer a harmonização. Culinárias condimentadas como a tailandesa, coreana ou a indiana pedem brancos com toques adocicados (ex. Gewürztraminer, Riesling) ou tintos frutados mas de álcool e taninos baixos.



MOLHOS

Mudam os sabores do prato. Por isso, a harmonização precisa considerá-lo junto com o ingrediente principal. As alternativas de molhos são muitas, cada um tem sua textura, sabor e características. Abaixo, confira harmonizações para os quatro principais tipos de molhos.

MOLHO CREMOSO (Ex. Hollandaise, Bechamél)

Tem queijos e/ou laticínios como ingrediente principal. Harmonize com brancos de corpo médio ou encorpados, com alta acidez e textura untuosa (ex. Chardonnay barricado, brancos do Rhône ou do Dão).

MOLHO TERROSO (Ex. Madeira, Boscaiola)

Contém sabores terrosos, como cogumelos. Combinam com vinhos que tenham sabores semelhantes (ex. Pinot Noir, tintos com envelhecimento).

MOLHO DE TOMATE (Ex. Romesco, Bolognesa)

Pede tintos com alta acidez (ex. Sangiovese, Barbera). Se o molho tiver carne, opte por tintos de corpo médio (ex. Merlot, Nero d'Avola). Se o molho for picante/condimentado, veja acima "Ervas e especiarias".

MOLHO AGRIDOCE (Ex. Molho de laranja)

Tem redução ou frutas no preparo (ex. molho tarê, molho chinês de abacaxi). Combina com vinhos frutados, de corpo médio e alta acidez e um toque de açúcar (ex. Vinho Verde, Riesling).

