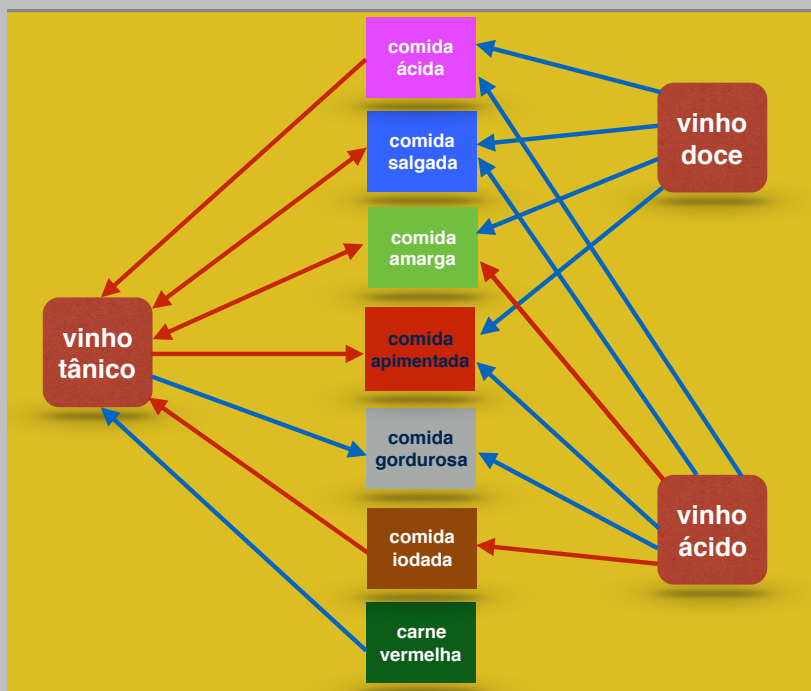


# Princípios da Harmonização



Roberto S. Bigonha

# Princípios da Harmonização

Roberto S. Bigonha

Belo Horizonte, MG

16 de maio de 2021

3ª Edição

## BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta obra pode ser reproduzida ou transmitida por quaisquer meios (eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia e gravação) ou arquivada em qualquer sistema ou banco de dados sem permissão escrita dos detentores dos seus direitos.

Bigonha, Roberto S.

Princípios da Harmonização/Roberto S. Bigonha —  
Belo Horizonte, MG. 2016, 2019, 2021

103p

Inclui bibliografia

ISBN: 978-85-7470-045-8

1. Harmonização. 2. Vinhos e Comidas. I. Título

CDD 641.872

CDU 641.87:663.2:641.5

# Agradecimentos

Agradeço aos meus amigos que me ofereceram bons vinhos e compartilharam comigo seus conhecimentos da enologia, os quais me permitiram entender um pouco dessa rica e complexa *ciência* de combinar vinhos e comidas.

*Quelli che s'innamoran di pratica senza scienza sono como il nocchieri che entra in navilio senza timone o bussula, che mai ha certezza dove si vada<sup>1</sup>.*

**[Leonardo da Vinci (1452-1519)]**

---

<sup>1</sup>Aquele que se enamora da prática sem conhecimento científico é como o marinheiro que entra em um navio sem timão ou bússola e não tem certeza para onde vai.

# Prefácio

Nosso foco são os fundamentos das técnicas de harmonização de vinhos e comidas no sentido de revelar os princípios que permitem identificar com propriedade as características do melhor vinho a ser tomado com uma dada comida.

Esses princípios são os sugeridos pelos autores que relacionamos no fim desta publicação e organizados de acordo com seus fundamentos científicos.

Enfatizamos a apresentação dos principais elementos de decisão necessários para identificar o estilo de vinho que melhor se harmoniza com um dado prato, e concedemos menor prioridade à escolha do rótulo.

Estilo de um vinho é o conjunto de atributos da bebida, como branco ou tinto, leve ou encorpado, ácido e tânico, que o singularizam. Saber escolher o estilo do vinho mais apropriado para acompanhar uma dada comida é mais

importante que o conhecimento de rótulos.

Certamente, a escolha do rótulo tem sua importância, mas trata-se de tarefa que requer muita experiência e treino. Assim, se você for um iniciante na Arte, pode ser prudente deixar essa tarefa a cargo do sommelier, que, com certeza, a partir do estilo de vinho que você escolher, saberá fazer-lhe uma boa sugestão.

Apresentamos também uma lista de exemplos de harmonizações que extraímos da literatura arrolada e de nossas experiências gastronômicas. Nesse processo de reunir essas harmonizações, tentamos resolver os conflitos de opinião que encontramos, fazendo prevalecer, modestamente, a nossa.

Contudo, devemos estar cientes que harmonização de vinhos e comidas não é uma ciência exata, pois ela depende do gosto de cada um, e certamente há gostos conflitantes e até singulares.

Esperamos que os conceitos aqui apresentados instiguem o leitor a experimentar as recomendações propostas e permitam-lhe identificar os vinhos de sua preferência.

R.S.B — 2 de setembro 2016

# Sumário

Agradecimentos	iii
Prefácio	v
Prova do Vinho	1
Degustação do Vinho	3
Sequência	7
Papel dos Taninos	9
Sulfitos	11



<b>Temperatura do Vinho</b>	<b>13</b>
<b>Aeração do Vinho</b>	<b>17</b>
<b>Indicadores de Qualidade</b>	<b>19</b>
<b>Harmonização Básica</b>	<b>25</b>
<b>Harmonização por Semelhança</b>	<b>29</b>
<b>Harmonização por Contraste</b>	<b>31</b>
<b>Combinações Condenadas</b>	<b>35</b>
<b>Resumo Executivo</b>	<b>39</b>
<b>Regras Gerais</b>	<b>41</b>
<b>Molhos e Vinhos</b>	<b>47</b>
<b>Pratos e Vinhos</b>	<b>55</b>

<b>Vinhos e Pratos</b>	<b>69</b>
<b>Autor</b>	<b>85</b>
<b>Índice Remissivo</b>	<b>87</b>
<b>Referências Bibliográficas</b>	<b>91</b>



# Prova do Vinho

Faz parte do protocolo, em um restaurante fino, o somelier ou o garçon oferecer ao anfitrião da mesa a prova do vinho a ser servido.

O que se deseja nessa prova não é verificar se você gosta ou não do vinho, ou se ele é de boa qualidade, pois, se você escolheu um vinho barato, não deve surpreender-se se ele não for do seu agrado.

Prova é uma avaliação bem distinta de degustação. Esta é um processo de determinação das qualidades do vinho, enquanto que na prova deseja-se apenas verificar se o vinho está ou não **estragado!** Nesse caso, são apenas duas as condições a ser verificadas pelo provador:

1. se o vinho está com gosto de rolha;
2. se o vinho avinagrou-se.

O gosto de rolha, embora seja raro, deve-se à contaminação da rolha de cortiça por um fungo que, no início,

elimina os aromas naturais do vinho, e, em estado avançado, torna o sabor e o aroma do vinho desagradáveis, com um forte cheiro de papelão, pano sujo ou pelo de cachorro, quando estão molhados há mais de três dias. Na boca, o vinho perde o sabor da fruta, fica amargo e apresenta gostos ligados a mofo.

Embora essa transformação detone o buquê e prejudique o sabor, ela não oferece dano à saúde. O nome francês para isso é *bouchonné*, que significa *rolhado*. Rolhas sintéticas não sofrem esse tipo de contaminação.

O gosto de vinagre surge nos vinhos por sua oxidação prematura. Uma das razões dessa oxidação é vedação deficiente da garrafa. Isso pode ocorrer devido ao ressecamento da rolha de cortiça, causado por a garrafa ter ficado muito tempo armazenada em pé ou em condições de baixa umidade. Garrafas armazenadas deitadas mantêm suas rolhas molhadas, melhorando sua vedação.

Na prova, é possível identificar visualmente a oxidação de um vinho, pois o vinho branco adquire uma cor cobre escuro, e o tinto fica com uma cor marron mais clara.

Observa-se, contudo, que esses problemas são infrequentes, menos de um por cento dos vinhos arrolhados com cortiça, e raramente é preciso devolver a garrafa.

# Degustação do Vinho

A degustação é o processo de avaliação das boas qualidades do vinho e a identificação de seus defeitos. Observam-se principalmente as propriedades organolépticas do vinho, as sensações desejáveis e os elementos indesejáveis.

Os principais componentes de um vinho são: acidez, doçura, adstringência, amargor, teor alcóolico, corpo e untuosidade. Cada um desses elementos contribuem para a boa ou má qualidade do vinho.

O álcool etílico é o principal responsável pela maciez e corpo do vinho. A maciez é dada pela facilidade com a qual o vinho é engolido. Essa facilidade situa-se entre a dificuldade de ingerir vinagre e a suavidade de saborear mel. Uma maior presença de álcool torna o vinho mais macio e também confere-lhe mais corpo. Vinhos leves têm de 7% a 12% de álcool, os de corpo médio, de 11% a 13%, e os encorpados, acima de 13%.

A acidez confere frescor aos vinhos brancos e longevidade aos tintos. A presença de acidez na medida correta é muito importante para dar qualidade ao vinho.

Os taninos têm papel significativo na construção do buquê e na formação de um bom corpo, pois, durante o envelhecimento geram aromas especiais, e, quando resolvidos, aumentam a concentração de matéria em suspensão.

Em particular, o equilíbrio entre teor alcóolico, acidez, corpo e tanicidade é a chave dos bons vinhos. Em um vinho equilibrado, o álcool comparece na medida certa, a acidez não acentua o amargor dos taninos e proporciona frescor, e os taninos estão redondos, i.e., contribuem para dar corpo ao vinho e são percebidos sem qualquer sabor desagradável. No processo de harmonização do vinho com a comida, é preciso cuidado para não quebrar esse equilíbrio.

Além desses componentes, os seguintes elementos do vinho atuam sobre nossos sentidos:

- **aroma:** derivado da uva, ou gerados durante a fermentação;
- **buquê:** gerado no processo de envelhecimento;
- **sabor:** advindo da uva ou gerado pelo envelhecimento;

- **cor:** indicador de grau de envelhecimento ou presença de defeitos.

Em um bom vinho esses elementos, ditos organolépticos, combinados com a tanicidade do vinho, grau de acidez, corpo e teor alcoólico, podem gerar sensações positivas, definindo o vinho como:

- **intenso:** aromas marcantes e corpo opulento;
- **persistente:** retrogosto intenso e longo;
- **redondo:** taninos maduros e finos, ligeiramente adocicado;
- **suave:** baixa acidez, taninos resolvidos e meio doce;
- **aveludado:** taninos presentes, mas finos;
- **equilibrado:** empate de álcool, tanicidade, amargor e acidez;
- **refrescante:** acidez presente.

Por outro lado, as combinações dos componentes do vinho citados acima podem produzir um ou mais dos seguintes atributos indesejáveis, que caracterizam vinhos de qualidade inferior:

- **duro:** tanicidade, acidez e amargor pronunciados;
- **diluído:** sem sabor, corpo e acidez;
- **sulfídrico:** cheiro muito desagradável;



- **agressivo:** excesso de acidez e adstringência;
- **oxidado:** alterações visuais, oftativas e degustativas.

No processo de degustação é fundamental que se identifiquem os atributos positivos e os desagradáveis, bem como a intensidade de cada um. Ressalta-se que alguns dos atributos negativos podem ser neutralizados com o casamento do vinho com uma comida apropriada, e que os positivos podem ser detonados por uma combinação inadequada.

# Sequência

Normalmente, os brancos devem ser bebidos antes dos tintos, os secos vêm antes dos suaves, os quais, por sua vez, são seguidos pelos vinhos doces.

Entretanto, o vinho a ser servido em cada momento é o que melhor se harmoniza com o prato que se está comendo. Portanto, a sequência dos pratos (entrada, saladas, prato principal, queijos e sobremesa) define a dos vinhos. E a dos vinhos tem influência na sequência dos pratos. Por exemplo, deve-se evitar servir um prato salgado, como um roquefort, que requeira a companhia de um vinho doce, antes de outro que demande vinho com forte presença de taninos.

Respeitadas as diretrizes de harmonização, outros atributos do vinho devem também ser observados para definir a melhor sequência, pois a ordem em que os vinhos são bebidos tem influência direta em nossa percepção de sua qualidade.

A ideia básica é que, para privilegiar nosso paladar, deve-se beber vinhos na ordem do *menos* para o *mais*. Por exemplo, bebem-se os jovens antes dos maduros ou envelhecidos, os leves antes dos encorpados e os de menor complexidade antes dos de maior complexidade.

Particularmente, deve-se somente beber na ordem crescente de qualidade, pois, depois de provar o melhor vinho de uma sequência, os degustados a seguir ficarão prejudicados, parecendo ainda mais inferiores.

# Papel dos Taninos

Taninos do vinho são uma substância que têm origem na casca e semente das uvas, sendo mais forte quando as uvas ainda estão verdes, e também são obtidos das tábuas dos barris de carvalho.

Os taninos são propositalmente acrescentados ao mosto a ser fermentado e devem, posteriormente, ser resolvidos pelo processo de envelhecimento do vinho, o qual os amadurece, deixando-os macios e sedosos.

Tanino é desejável no processo de produção do vinho, pois seu amadurecimento gera propriedades interessantes no líquido fermentado decorrentes de substâncias retiradas das paredes da barrica de carvalho.

Taninos também concedem uma boa estrutura ao vinho, pois quando maduros dão-lhe uma textura aveludada por meio de inúmeras partículas sólidas, o que lhe conferem peso e volume, i.e., dão-lhe corpo.

E durante o processo de envelhecimento do vinho, a presença dos taninos propicia reações químicas que produzem aromas complexos, que tornam o vinho mais agradável. Note que no vinho jovem apenas os aromas naturais da uva se destacam.

Taninos, por ser um antioxidante, também proporcionam longevidade ao vinho. Um vinho somente envelhece bem se possui muito álcool, muito tanino e boa acidez.

Taninos têm a propriedade de se ligar a moléculas de proteínas, e.g., as contidas na saliva, e precipitá-las. É isso que causa, na boca, a sensação de secura e adstringência.

Seu sabor amargo e adstringência formam um mecanismo de defesa das plantas para afugentar os predadores que desejam ingerir seus frutos antes da hora. Seres humanos também não gostam desses sabores, sendo mais apreciado o vinho com taninos resolvidos ou então misturados com proteínas para tê-los coagulados e domados na boca.

Em resumo, taninos são um componente importante para a produção de vinho de alta qualidade, mas devem estar resolvidos no momento da degustação do vinho ou então devem ser neutralizados (harmonizados) com a ingestão simultânea de proteínas.

# Sulfitos

Anidrido sulfuroso, dióxido de enxofre ( $SO_2$ ) ou INS 220, é um conservante de alimentos, que é acrescentado ao mosto para interromper o processo de fermentação, e assim, preservar a qualidade do produto depois de engarrafado. O anidrido sulfuroso tem a capacidade de eliminar bactérias e leveduras indesejáveis no processo de fermentação e também tem ação antioxidante, que protege da oxidação substâncias que compõem o resultado sensorial do vinho.

$SO_2$  em contacto com água e substâncias alcalinas presentes no mosto gera **sulfitos**, que são uma mistura do próprio anidrido, sais do ácido sulforoso ( $H_2SO_3$ ) e outras formas mais complexas.

A concentração máxima de sulfitos permitida depende do país: no Brasil, é 350mg/litro, nos Estados Unidos e na Europa, é 160mg/litro para tintos e 210mg/litro para brancos e rosés.

No Brasil, é obrigatório indicar no rótulo da garrafa que o vinho contém sulfitos se sua concentração for maior que 10mg por litro. Em muitos países, isso não é exigido, como é o caso da França, onde, embora a maioria dos seus vinhos contenham em média 80mg de sulfitos por litro, omite-se essa informação dos rótulos.

O índice máximo de ingestão diária aceitável de sulfitos, definido pelo JECFA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*), é 0,7mg por quilo de peso corpóreo.

Os sulfitos presentes no vinho podem causar-nos reações adversas, como dor-de-cabeça, náuseas, urticárias e crises de asma. Entretanto, respeitados os limites aceitáveis de ingestão diária, os sulfitos são tolerados pela maioria das pessoas.

Por outro lado, todos sabemos que elevado consumo de vinho, e também de outras bebidas alcoólicas, pode causar ressaca e dor-de-cabeça. Nesse caso, os sulfitos não estão sós como possíveis responsáveis pelo mal-estar.

# Temperatura do Vinho

O aroma e sabor do vinho são determinados por substâncias voláteis, que são liberadas, i.e., evaporam, a diferentes temperaturas.

Em baixa temperatura, há pouca evaporação, e, portanto, poucas substâncias aromáticas chegam ao nosso epitélio olfativo, tornando o vinho inexpressivo. A adstringência dos taninos fica mais acentuada em baixas temperaturas, tornando o vinho mais áspero, duro e amargo, prejudicando-lhe o sabor. Entretanto, baixa temperatura também reduz nossa percepção dos sulfitos e de outras substâncias de aromas indesejáveis, como acetaldeídos, acetato de etila e ácido sulfídrico.

Em alta temperatura, e.g., 26°C, há uma maior intensidade de aromas, o sabor tende a ficar mais suave e acentua-se a percepção de doçura. Por outro lado, alta temperatura pode comprometer o aroma pela liberação de substâncias indesejáveis menos voláteis, e.g, os sul-



fitos. Alta temperatura também aumenta acidez pela dissociação de determinados íons em ácidos tartáricos, málicos e acéticos, além de intensificar o sabor alcoólico.

As substâncias que dão notas de frutado e floral aos vinhos brancos são liberadas eficientemente na faixa de 8°C a 12°C.

Nos espumantes, temperaturas acima de 12°C aumentam o tamanho das borbulhas e exageram a efervescência.

Portanto, para cada caso, há uma temperatura ideal, que maximiza nossa percepção das boas propriedades do vinho e minimiza suas propriedades negativas. Nos tintos, é no entorno de 17°C, para os rosés, 11°C, e para brancos e espumantes, perto de 8°C.

As temperaturas recomendadas por importantes autores, como Zanus [14], são listadas a seguir.

### **Vinhos Tintos:**

°C	Tipo de Vinho
20	muito envelhecido e estruturado
18	envelhecido e estruturado
17	estrutura média
15	pouco tanino, jovem, leve e frutado
12	licoroso: Porto

**Vinhos Rosados:**

°C	Tipo de Vinho
11	rosado

**Vinhos Brancos:**

°C	Tipo de Vinho
11	seco complexo de alta qualidade
9	seco
8	seco aromático
7	doce

**Espumantes:**

°C	Tipo de Espumante
10	envelhecido e de alta qualidade
9	extra-brut, evoluído e complexo
8	brut e prosseco
6	demi-sec e seco
5	moscatel e asti

Se o vinho escolhido não estiver na temperatura correta, o uso de um balde com gelo pode ajudar, mas tome cuidado para que a temperatura não passe do ponto.



# Aeração do Vinho

Em geral, o vinho contém substâncias agradáveis ao olfato e ao paladar, como os aromas de frutas, buquês e sabores gerados no envelhecimento, mas pode conter outras de cheiro desagradável, como sulfitos.

A aeração do vinho permite eliminar as substâncias de cheiro desagradável e realçar os aromas e sabores agradáveis, que poderiam estar obscurecidos.

O processo de aeração do vinho busca a evaporação de alguns de seus componentes, sendo realizado de forma rápida (cerca de 10 minutos) por meio de um decantador próprio, ou mais lentamente, na própria taça (cerca de 20 minutos).

Decantador serve a dois propósitos: precipitar borras possivelmente presentes em vinhos envelhecidos e permitir uma grande superfície de contato do vinho com o ar, a fim de facilitar o processo de evaporação.

A aeração melhora o vinho, porque certos componentes indesejáveis evaporam mais facilmente que os desejáveis, assim permitindo a percepção dos bons aromas e sabores que ficam.

A aeração não deve ser muito longa, pois os aromas positivos também podem evaporar-se, além de o vinho poder começar a se oxidar, o que prejudica seu sabor.

A aeração de vinhos jovens, tânicos e ácidos é recomendada para suavizar os taninos e reduzir a acidez.

Vinhos tintos de corpo leve e os brancos (raras exceções) não devem ser oxigenados.

Vinhos tintos potentes em aromas e sabores, encorpados e ricos em taninos, ou tintos envelhecidos são os mais indicados para aeração.

A etiqueta recomenda que deve-se verter todo conteúdo da garrafa de só uma vez no decantador e deixar a garrafa vazia ao lado para identificar o vinho.

# Indicadores de Qualidade

Em alguns países, como Espanha e Itália, há legislação própria que classifica os vinhos conforme seu tempo de amadurecimento e a qualidade da uva utilizada.

Em outros, como Chile, Argentina, EUA, Austrália, África do Sul e Brasil, não há legislação nesse sentido, sendo a classificação dependente do produtor, e, portanto, informal.

Os seguintes termos, denotando diferentes níveis de qualidade, são usados por produtores de vinho em diferentes países: **crianza, jóven, garrafeira, gran reserva, novelo, reserva, reserva de família, reserva especial, reservado, reserve, réserve, riserva, roble, superiore, vecchio.**

Na Espanha (Rioja e Ribera), a ordem crescente de qua-

lidade, definida na lei, é indicada pelos seguintes termos:

- **jóven**: vinhos sem passagem em madeira;
- **roble**: vinhos que passam cerca de seis meses em barris de carvalho;
- **crianza**: vinhos leves, populares, fáceis de beber, aromáticos, amadurecidos por dois anos, sendo um em barris de carvalho;
- **reserva**: vinhos macios com três anos de amadurecimento, sendo um ano em barris de carvalho e dois na garrafa;
- **gran reserva**: vinhos de anos excepcionais, com cinco anos de amadurecimento, sendo dois anos em barris de carvalho.

Na Itália, os vinhos são classificados em:

- **denominazione de origine controllata e garantita (DOCG)**
- **denominazione di origine controllata (DOC)**
- **indicazione geografica tipica (IGT)**
- **vino da tavola**

Essa classificação, contudo, não está obrigatoriamente vinculada à qualidade, mas, há pouca margem de erro, se considerarmos essa lista como indicadores de qualidade em ordem decrescente. Certamente, os melhores

vinhos italianos estão na classe DOCG, e os *vini da tavola*, que são aqueles provenientes de qualquer região produtora da Itália e que não atendem o padrão de produção requerido por sua região, ocupam posição de qualidade mais baixa.

Ortogonalmente a essas denominações, nos rótulos dos vinhos italianos, podem aparecer os seguintes níveis indicadores de qualidade:

- **novelo**: vinho jovem;
- **superiore**: vinhos com pelo menos um ano de amadurecimento antes da comercialização. Em geral, possuem uma graduação alcoólica mais elevada;
- **vecchio**: vinhos com três anos de amadurecimento, antes da comercialização;
- **riserva**: vinhos com cinco anos de amadurecimento, sendo três anos em barris de carvalho.

Na Argentina e Chile, os indicativos de qualidade são informais, pois não são fixados pela legislação desses países, e geralmente seguem a seguinte ordem crescente de qualidade:

- **reservado**: vinhos mais baratos, de produção em larga escala, frutados, sem complexidade e sem passagem em madeira;



- **reserva:** vinhos produzidos com mais cuidados e uva de boa qualidade, e passando de dois a oito meses por barris de carvalho;
- **reserva especial/reserva de família:** são vinhos de produção diferenciada dentre outras de uma vinícola;
- **gran reserva:** vinhos com 10 a 18 meses em barris de carvalho.

Em Portugal, usam-se os seguintes termos, listados em ordem crescente de qualidade:

- **vinho de mesa:** vinho inferior, sem definição de origem;
- **vinho regional:** vinho de região definida, mas que não é de *denominação de origem controlada*;
- **superior:** vinho com 12 meses em barris de carvalho;
- **reserva:** vinhos com pelo menos 12 meses em barricas de carvalho, seguido de 12 meses na garrafa, antes da comercialização;
- **grande reserva:** vinho envelhecido 15 meses em barris de carvalho;
- **garrafeira:** vinho com pelo menos 30 meses em barris de carvalho.

E na França, há um sofisticado sistema de classificação dos vinhos baseado nas regiões produtoras. O termo **réserve**, também é usado nesse país, mas é uma indicação complementar de qualidade, que indica que o vinho teve passagem em madeira. Essa não é uma designação oficial, e apenas indica que o vinho é superior a algum outro produzido pela mesma vinícola.

Os níveis oficiais de qualidade dos vinhos franceses são:

- **vin de france**: vinho de qualidade inferior, de região indefinida;
- **vin de indication géographique protégée** ou **vin de pays**: vinhos de qualidade média;
- **vin d'appellation d'origine protégée** ou **appellation d'origine contrôlée**: vinho de melhor qualidade.

Outra informação importante relacionada à qualidade do vinho é a sua safra, i.e., o ano em que ocorreu a colheita da uva.

Frequentemente, diferentes safras, mesmo em anos consecutivos, apresentam grande variação de qualidade, devido principalmente a variações climáticas drásticas.

Variações climáticas podem, por exemplo, provocar a produção de uvas com mais ou menos açúcar, e assim afetar o teor alcoólico e a qualidade do vinho a ser produzido.

Condições climáticas ideais geram vinhos de qualidade superior a dos advindos de uma safra que teve, por exemplo, excesso de chuvas.

# Harmonização Básica

O objetivo da harmonização é alcançar o equilíbrio entre o prato e o vinho, de forma a que um complemente as boas qualidades do outro e neutralize, reciprocamente, seus defeitos, sem sobreporem-se, aumentando o nosso prazer de comer e beber.

De início, deve-se destacar que grande parte do prazer proporcionado pelo vinho vem do seu aroma, que deve ser liberado pela sua oxigenação na taça ou no decantador.

O molho da comida tem papel preponderante no processo de harmonização, pois é fator determinante do sabor e da densidade do prato, e portanto merece toda a atenção. Sua acidez, doçura, amargor e temperos são elementos muito importantes para a harmonização.

Um peito de frango na chapa, temperado com ervas, por exemplo, é muito mais leve que um *coq au vin*,

e, por isso, pedem vinhos diferentes. O frango combina bem com um Chablis da Borgonha. E o *coq au vin* harmoniza-se perfeitamente com um tinto levemente tânico, frutado e sem carvalho.

A carne vermelha, frutos do mar ou aves são o elemento principal do prato e definem seu peso, gosto e textura, e portanto direcionam a harmonização. Por exemplo, um filé alto combina um tinto tânico encorpado.

Entretanto, a presença de pimenta no prato pode alterar a combinação, pois um sabor apimentado exige um vinho leve, aromático, ligeiramente doce e com pouco carvalho, possivelmente sobrepujando a demanda contraditória feita pela proteína do elemento principal do prato.

Comida pouco condimentada é valorizada por vinhos com aromas discretos.

Comida ácida pede vinho mais ácido que ela e com muito frescor, de forma a não prejudicar o vinho. Se o molho tem base de vinagre ou limão, precisa-se de vinho de alta acidez, frutado e ligeiramente doce.

Comida com alta presença de sal combina melhor com vinho doce, frutado, de taninos maduros ou brancos secos ácidos.

Molhos amargos não combinam com vinhos tânicos, é

preferível vinhos refrescantes e doces. E comida doce pede branco seco fresco.

Comida aromática (ervas e especiarias) faz par com vinhos de aromas potentes, e comida gordurosa ou com molhos cremosos requer vinhos tintos untuosos ou brancos secos ácidos.

Comida succulenta combina bem com a secura dos taninos de tintos estruturados, e comida pouco succulenta equilibra-se com a insalivação provocada por vinhos brancos secos ácidos.

Uma regra geral é que pratos com sabores mais pronunciados pedem vinhos tintos robustos; alimentos mais leves combinam mais com vinho branco ou um tinto leve.

Em resumo, a harmonização deve considerar as propriedades dos elementos que integram tanto o vinho como a comida e procurar uma combinação que melhore o sabor de ambos.

A análise do vinho deve considerar elementos como Acidez, Doçura, Adstringência, Amargor, Teor Alcoólico, Corpo, Untuosidade e Aroma.

A análise do prato deve considerar elementos como Acidez, Doçura, Salinidade, Amargor, Temperos, Succulência, Gordura e Aromas.

A harmonização dos principais elementos do vinho com os do prato é feita por **semelhança** ou por **contraste**. E deve-se evitar combinações que reforçam os defeitos da comida ou do vinho. Essencialmente, deseja-se equilibrar o peso da comida com o corpo do vinho e casar as sensações da comida com as do vinho.

Quanto ao peso, as comidas podem ser:

- leves, como sopas, suflês, massas com molho branco, camarão no vapor, peixes de carne branca, que se harmonizam com vinhos leves;
- de peso médio, como carnes de aves, vitela, bacalhau, massas com frutos do mar, que são bons companheiros de vinhos de médio corpo;
- pesadas, como carnes de porco com molhos fortes, feijoadas, picanhas gordurosas, filés altos bem temperados, que fazem par com vinhos encorpados.

Os outros elementos de harmonização são discutidos a seguir, e ressalta-se que vinhos bebidos fora de refeições agradam mais se têm pouco tanino e baixa acidez, o que os tornam mais macios.

# Harmonização por Semelhança

Na harmonização por semelhança, buscam-se na comida elementos que sejam similares aos do vinho, com o objetivo de somar os bons atributos de cada um e gerar uma agradável conjunção de aromas, texturas e sabores.

Alertamos que bons vinho apresentam um equilíbrio entre acidez, taninos, teor alcoólico e outros componentes. Ao se acrescentar a comida ao conjunto, é preciso tomar o cuidado para não quebrar essa harmonia interna.

Os elementos principais a ser considerados na harmonização por semelhança são acidez, açúcar, untuosidade e aroma.

## **Acidez**

Um prato ácido exige um vinho igualmente ou mais



ácido que ele para que o amargor dos taninos não seja acentuado ou anulem-se sabores subjacentes do vinho. Frutos do mar, normalmente ácidos, harmonizam-se bem com vinho igualmente ácido. Pratos com molho de tomate combinam bem com um Chianti.

## **Açúcar**

Sobremesas pedem um vinho que lhes seja pelo menos tão doce, isto é, a doçura do prato não deve superar a do vinho. Um mouse de chocolate combina com um Porto.

## **Untuosidade**

Os vinhos untuosos têm um carácter oleoso, que os adere à taça, formando “pernas” ou “lágrimas”. Esses vinhos mostram-se muito suaves na boca e combinam bem com pratos cremosos. Peixes com molho cremoso, e.g., um peixe à *belle meunière*, combinam bem com um untuoso Chardonnay.

## **Aroma**

Aromas de um vinho, quando bem casados com os da comida, proporcionam um agradável resultado. O aroma de pimenta negra, característico de um Syrah, harmoniza-se bem com o de um *steak au poivre*. Porto Tawny com aroma de amêndoas casa-se perfeitamente com uma torta de amêndoas. Um Sauvignon Blanc com aroma de maracujá valoriza um badejo com molho dessa fruta.

# Harmonização por Contraste

Há sensações gustativas que devem ser atenuadas por certos sabores que lhe são contrastantes. Por exemplo, o açúcar equilibra a acidez da limonada ou o amargor do café, e a acidez de uma fruta suaviza a comida salgada.

Na harmonização de vinhos e comidas, os principais contrastes a ser considerados são salinidade, doçura, acidez, temperos, untuosidade e tanicidade.

## **Comida salgada com vinho doce**

Os vinhos doces harmonizam-se por contraste com o salgado intenso do prato, pois o açúcar do vinho atenua o salgado da comida. Entretanto, as quantidades de sal e açúcar devem ser equivalentes. Um queijo Gorgonzola combina com um Sauternes, pois o salgado do queijo equilibra-se pelo doce do vinho.

## **Comida salgada com vinho ácido**

Pratos salgados precisam de vinhos de alta acidez, pois a acidez do vinho neutraliza o sal na comida e vice-versa, permitindo que sabores subjacentes da comida e do vinho se destaquem. Experimente anchovas com um Riesling e um Roquefort com um Sauternes.

## **Comida apimentada com vinho ácido**

A acidez funciona como um antídoto do ardor da capsaicina, que o elemento característico de muitas pimentas.

## **Comida gordurosa com vinho ácido**

A gordura de um prato oleoso envolve toda a boca, impedindo o acesso das papilas gustativas ao sabor. A acidez do vinho remove a gordura da boca e deixa uma sensação de limpeza no palato, melhorando assim a percepção do sabor da comida.

Veja que salaminho e frituras combinam bem com limão, e uma feijoada, com a laranja. Nesses casos, um vinho ácido faz o papel do limão e da laranja, respectivamente.

## **Comida gordurosa com vinho tânico**

A adstringência dos taninos contrasta muito bem com as gorduras e a suculência de uma carne malpassada, pois o tanino quebra a estrutura da gordura e restaura

a eficiência gustativa da boca. Experimente um filé mignon malpassado e suculento com um Memórias, um Angélica Zapata ou um El Principal.



# Combinações Condenadas

Há sensações gustativas que são acentuadas ou mesmo alteradas pela presença de certos sabores, i.e., há combinações de vinhos e comidas que desequilibram o vinho e que resultam em sabores desagradáveis, e, por isso, devem ser evitadas.

Apresentamos a seguir algumas dessas combinações, ditas condenadas.

## **Vinho e vinagre**

Vinho não se harmoniza com saladas cruas temperadas com vinagre, pois o gosto forte do vinagre irá sobrepujar tudo. Nesse caso, é melhor comer a salada no fim da refeição, antes da sobremesa.

## **Tanino e iodo**

Tintos tânicos não se harmonizam com peixes ou mariscos, pois o iodo presente na carne dos peixes do mar e o tanino, juntos, deixam um sabor metálico na boca.

## **Acidez e iodo**

A acidez do vinho acentua o iodo presente no peixe do mar.

## **Tanino e sal**

O par não se dá muito bem, porque o tanino acentua o sal, e este potencializa o amargor dos taninos. Juntos podem produzir um gosto metálico e amargo desagradável.

## **Tanino e acidez**

Acidez do alimento, quando maior que a do vinho, intensifica os sabores amargos dos taninos.

## **Tanino e amargor**

Tanino acentua também a sensação do amargor, por isso, carnes bem passadas harmonizam-se melhor com vinhos de média ou baixa tanicidade, como um Merlot ou um Pinot Noir.

## **Tanino e defumados**

Taninos, por mais suaves que sejam, reforçam os sabores defumados e criam um gosto final muito forte.

## **Tanino e curry**

Curry anula a fruta do vinho tinto e acentua os taninos.

## **Tanino e pimenta**

O tanino acentua o ardor da capsaicina.

## **Amargor e amargor**

O amargor do vinho acentua o amargor de pratos como alcachofra, jiló, couve, feijão preto ou carne bem passada e vice-versa.

## **Envelhecidos e defumados**

Vinhos envelhecidos em carvalho não combinam com carne ou peixe defumados, pois o sabor forte dos defumados e o gosto do carvalho limitam o reconhecimento de outros sabores.





# Resumo Executivo

Com o objetivo de simplificar o processo de harmonização, momentaneamente, ignoraremos a influência dos aromas, sabores, buquê, teor alcoólico, e tomaremos como elemento decisório para o casamento de vinhos e comidas, de um lado, a intensidade dos *taninos*, o grau de *acidez* e a dosagem de *açúcar* dos vinhos e, de outro, as características marcantes da comida categorizadas como *ácida*, *salgada*, *amarga*, *apimentada*, *gordurosa*, *iodada* e *proteica*.

Considerando apenas esses elementos, o processo de harmonização é resumido pelo grafo da Fig. 1, no qual é interessante observar que a *carne vermelha* ao propiciar a mistura, na boca, de suas proteínas com os taninos, torna estes mais macios, e assim, reduz a aspereza do vinho tânico. Ou seja, a carne melhora o vinho. O grafo também destaca que a acidez do vinho casa perfeitamente com quase todos os tipos de comidas, excetuando-se apenas a comida amarga e a iodada.

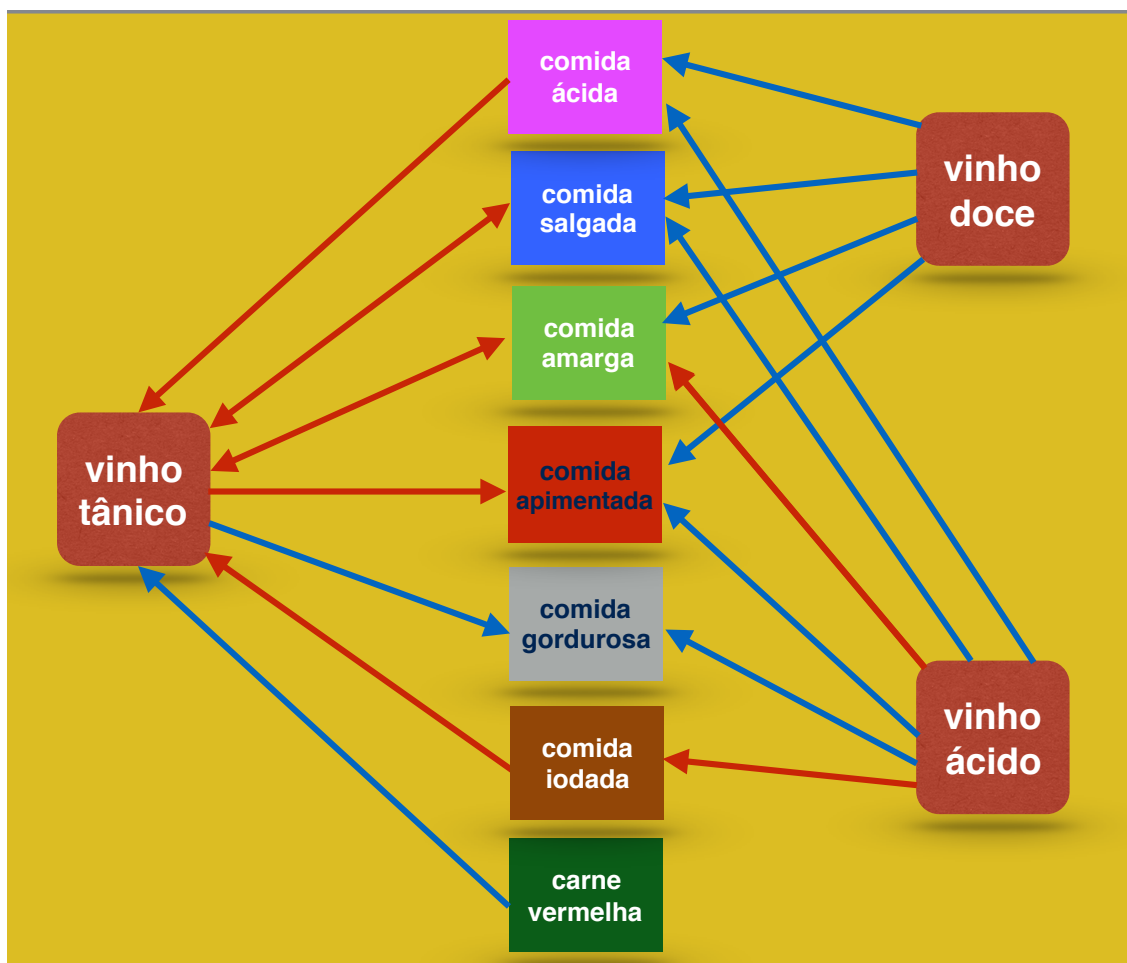


Figura 1: Mapa Executivo

Adotamos a convenção de que a seta azul em  $A \rightarrow B$  indica que  $A$  melhora  $B$ , liberando seus atributos positivos, e a seta vermelha em  $A \rightarrow B$  indica que  $A$  acentua o amargor, salinidade, ardor ou algum outro atributo negativo de  $B$ . Uma seta vermelha de duplo sentido indica uma combinação duplamente indesejada, por exemplo, uma comida muito salgada piora o vinho tânico, aumentando o amargor dos taninos, que, por sua vez, acentuam a salinidade.

# Regras Gerais

Apresentamos a seguir, sugestões de harmonização tomando como referência os principais elementos característicos de alguns pratos. Ressalta-se que, nesses exemplos, o molho de cada prato não foi considerado. Isso é assunto do próximo capítulo, que ilustra como molhos influenciam a harmonização.

## **Peixes carnudos com um tinto leve**

Tintos leves, frutados, de baixo teor de taninos, acompanham bem peixes como o atum e o salmão. Experimente um filé de salmão grelhado com um Chinon.

## **Peixes brancos com vinhos brancos leves**

Peixes brancos com molhos leves são mais bem acompanhados por vinhos brancos igualmente leves.

## **Carnes brancas com brancos encorpados**

Vinhos brancos pesados são bons parceiros para pratos de carne branca, porque seus aromas complexos e sua textura oleosa equilibram bem os sabores suaves da carne. Boas combinações são escalope de peru com um Chardonnay e lombo de porco com um Châteauneuf-du-Pape branco.

## **Carnes brancas com tintos leves**

Pratos à base de frango, porco ou peru, em que a carne é assada sem muito tempero, combinam bem com tintos leves, como um Pinot Noir.

## **Pratos defumados com vinhos frutados**

Pratos defumados têm sabor forte e rejeitam vinhos de taninos acentuados. Harmonizam-se melhor com um vinho frutado, que tem a função de refrescar o paladar. Bons exemplos são patê de fígado defumado com um Riesling, salmão defumado com um Sauvignon Blanc.

## **Sabores densos com vinhos encorpados**

Pratos com peso e sabor mais intensos normalmente pedem vinhos cujos corpos e sabores tenham a mesma intensidade, pois vinhos leves seriam abafados pelos sabores e texturas desses pratos. Tintos encorpados são pares ideais de pratos à base de carne, especialmente

carne de caça. Por exemplo, um pernil assado pede um Paulliac.

### **Carnes vermelhas com tintos de taninos fortes**

A proteína do prato equilibra o tanino do vinho tinto e desperta seus sabores de fruta. Essa é uma das razões por que carnes vermelhas harmonizam-se com tintos de taninos firmes.

Experimente combinar um *confit* de pato com um Barolo, ou então um filé malpassado com um El Principal. Note que essa última combinação não funcionará se o filé for bem passado, pois o tanino intensificará o amargor que é próprio de carne com esse ponto de cozimento.

### **Pratos condimentados com vinhos refrescantes**

Pratos condimentados podem anular os sabores de vinhos mais leves. É preferível harmonizá-los com vinhos brancos aromáticos e refrescantes ou com um vinho ligeiramente doce.

Assim, a cozinha condimentada do Oriente fica melhor se acompanhada por brancos secos, refrescantes, como um Sauvignon Blanc, um Riesling ou um Chablis. Esses vinhos refrescam o palato.

Curry vai bem com brancos mais leves, mais perfumados, frango preparado com pimentões verdes combina

com um Chablis, e porco chinês, com um Riesling.

### **Carnes condimentadas com tintos refrescantes e pouco tânicos**

A carne malpassada de um *steak au poivre* pede um vinho estruturado, com taninos fortes, e seu molho picante naturalmente demanda um vinho de boa acidez e aroma apimentado.

Entretanto, se o molho do prato contiver mostarda, a acidez do vinho precisa ser ainda maior, e o tanino deve ser moderado, pois a acidez do prato pode intensificar seu sabor amargo. Nesse caso, deve-se evitar vinhos de taninos intensos como os de uvas Tannat, Cabernet Sauvignon e Nebbiolo.

Assim, *steak au poivre* com molho de mostarda harmoniza-se bem com um tinto de taninhos moderados, de acidez superior a do prato e com o aroma apimentado de um Carménère.

### **Queijos duros com vinhos tânicos**

Parmesão acompanha bem um Tannat ou Cabernet Sauvignon com taninos intensos. Entretanto, se o tanino e o sal entrarem em choque, a melhor alternativa seria um vinho doce e ácido, por exemplo, um Porto.

### **Queijos cremosos com vinhos ácidos**

Queijos Boursin, Brié e Camembert combinam com um Sauvignon Blanc.

### **Queijos mais suaves com vinhos tintos leves ou brancos frutados**

Emmental, Gouda e Gruyère combinam com um Merlot leve, um Chardonnay ou um Riesling

### **Queijos salgados e cremosos com vinhos ácidos e doces**

Um salgado e gorduroso Roquefort fica perfeito com um doce e ácido Sauternes.





# Molhos e Vinhos

Molhos têm um papel preponderante no processo de harmonização, podendo demandar vinhos que conflitam com a harmonização do elemento principal do prato. Por exemplo, um filet alto, malpassado e suculento demanda um vinho tinto encorpado, tânico e de acidez equilibrada. Entretanto, se o molho do prato contiver elevada concentração de mostarda, a demanda, contraditoriamente, seria por um vinho ácido e de pouco tanino. A solução de compromisso, nesse caso, é a escolha de um vinho tânico de acidez mais elevada, para que a acidez do molho não o desequilibre.

Para facilitar o processo de harmonização, apresentamos a seguir a composição de um conjunto de molhos bastante populares e sugerimos os estilos de vinho que lhes são mais adequados. Porém não se esqueça que o elemento principal do prato pode demandar outro tipo de vinho e, nesse caso, há de se encontrar o ponto de equilíbrio ideal.

## A

- **aioli:** maionese com alho  
**vinhos:** vinho branco seco leve, frutado e alta acidez
- **américaine:** vinho branco, conhaque, alho, cebola, tomates, aroma de camarão ou lagosta  
**vinhos:** vinhos brancos secos e ácidos, espumantes, tintos de baixa tanicidade

## B

- **béarnaise:** molho cremoso à base de vinagre, gema, manteiga, cebola e estragão  
**vinhos:** tinto leve com boa acidez (Pinot Noir), branco seco com carvalho (Chardonnay)
- **béchamel:** molho branco à base de manteiga, farinha e leite  
**vinhos:** vinho branco leve e aromático (Riesling)
- **beurre blanc:** manteiga, cebola, vinagre ou vinho branco  
**vinhos:** brancos aromáticos com boa acidez e refrescantes
- **beurre noir:** manteiga derretida (escura) e vinagre ou limão

**vinhos:** brancos aromáticos com boa acidez e refrescantes

- **bolonhesa:** molho de tomate e carne  
**vinhos:** vinho ácido (Chianti, Toro Loco, Bardolino, Volpolicella, Rosso di Montalcino, Domaine de la Petite Cassagne)
- **bordelaise:** vinho tinto, cebola e tutano  
**vinhos:** vinho tinto bem encorpado (Cabernet Sauvignon)
- **bourguignonne:** vinho tinto, chalota, salsa e tomilho  
**vinhos:** vinho tinto tânico (Tannat, Cabernet Sauvignon)

## C

- **café de Paris:** manteiga aromatizada com conhaque, ervas, mostarda, alcaparras, pimenta-verde, anchovas  
**vinhos:** vinho levemente ácido e encorpado
- **carbonara:** creme de leite fresco, queijo parmesão ralado, gemas, azeite de oliva, bacon e sal  
**vinhos:** taninos moderados, boa acidez com estágio em madeira (Côtes du Rhône), branco frutado (Chardonnay), espumante

## D

- **diable:** chalotas, pimenta, vinagre de álcool, vinho branco, purê de tomate frescos, tomilho, louro, manteiga  
**vinhos:** vinho ácido ligeiramente adocicado

## F

- **fine herbes:** ervas aromáticas, vinho branco/tinto, chalota, caldo de carne, limão, manteiga  
**vinhos:** vinho tinto com pouco tanino ou vinho branco aromático
- **funghi secchi:** funghi secchi, creme de leite, cebola, manteiga, vinho branco seco  
**vinhos:** tinto com pouco tanino, corpo médio (Pinot Noir), branco leve a médio amadeirado (Sauvignon Blanc)
- **hollandaise:** gema, manteiga, limão e vinagre  
**vinhos:** vinho com acidez suficiente para o enfrentamento (Chianti, espumantes)

## M

- **meunière:** manteiga derretida (escura) e suco de limão  
**vinhos:** vinho branco untuoso (Chardonnay)
- **mornay:** molho branco com queijo  
**vinhos:** vinho branco encorpado (Chardonnay), vinho amadurecido em barris de carvalho
- **moutarde:** mostarda, cebola, manteiga, louro, pimenta-do-reino, tomilho, sal  
**vinhos:** boa acidez, baixo tanino, jovem e de bom frescor

## P

- **périgueux:** foie grass (canard ou oie), vinho branco, chalota, caldo de carne, cebola e trufas  
**vinhos:** vinho tinto ácido com boa estrutura (Malbec, Cahors)
- **pesto com manjericão:** manjericão, nozes, parmesão, azeite extra virgem, alho, sal e pimenta  
**vinhos:** branco fresco de corpo médio, boa acidez, aromático (Torrontés, Pinot Grigio)
- **poivrade:** pimenta-do-reino, vinho tinto seco, vinagre

**vinhos:** branco com bom corpo e ligeiramente doce

- **pomodoro:** tomate sem casca, ervas, manjericão, cebola, alho, azeite extra virgem, pimenta-do-reino, açúcar e sal

**vinhos:** tinto leve ácido e refrescante (Bonarda, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

- **provençale:** cebola, alho, salsa e tomate

**vinhos:** branco de alta acidez (Riesling)

- **puttanesca:** polpa de tomate, azeite, manteiga, alho, anchova, alcaparras, azeitonas

**vinhos:** branco ou rosé de corpo médio, vinho branco de corpo médio

## Q

- **quatro queijos:** muçarela, parmesão, catupiry, gorgonzola, alho, azeite, creme de leite

**vinhos:** branco de corpo médio (Sauvignon Blanc)

## R

- **rémoulade:** maionese à base de mostarda com ervas aromáticas

**vinhos:** branco de alta acidez (Riesling)

## S

- **soubise**: cebola, noz-moscada, creme de leite  
**vinhos**: vinho branco untuoso (Chardonnay)

## T

- **tartare**: maionese com pepino de conserva, alcaparra, mostarda e ervas aromáticas  
**vinhos**: branco de alta acidez (Riesling)

## V

- **vinaigrette**: tomate, sal e vinagre  
**vinhos**: difícil harmonização: não há vinho mais ácido que vinagre.





# Pratos e Vinhos

Apresentamos a seguir uma lista de exemplos de harmonizações que extraímos da literatura arrolada e de nossas experiências gastronômicas.

Nesse processo de reunir essas harmonizações, tentamos resolver os conflitos de opinião que encontramos, fazendo prevalecer, modestamente, a nossa, com base nos princípios aqui apresentados.

Note que, em muitos pratos, os molhos e temperos não foram especificados. Assim, dependendo do molho, os casamentos indicados poderão ter que ser alterados.

Privilegiamos a descrição do estilo do vinho que melhor combina com cada prato, e citamos os rótulos apenas como exemplos ilustrativos.

E nos casos de difícil harmonização, como *salada com vinagre*, recomendamos que se deve beber apenas *água*.

## A

- **acarajé:** branco suave fresco, espumante
- **alcachofra:** água
- **arroz-de-forno:** branco seco amadeirado (Borgonha, Chardonnay)
- **aspargos:** água
- **atum com molho de manteiga:** branco seco amadeirado (Chardonnay)
- **atum na brasa:** branco encorpado sem madeira (Sauvignon Blanc), tinto leve (Pinot Noir)
- **aves com molho forte:** tinto encorpado maduro
- **aves em geral:** tinto leve jovem
- **aves fritas:** branco seco
- **aves grelhadas com molho leve:** branco seco refrescante

## B

- **bife à cavalo:** tinto potente e fresco
- **bacalhau:** branco amadeirado, seco encorpado (Chardonnay), tinto pouco tânico (Dão, Graves, Foral de Évora, Foral de Lisboa)
- **bisteca:** tinto seco maduro corpo médio (Chianti, Merlot)
- **bobó de camarão:** branco seco encorpado (Chardonnay, Hermitage)
- **bolinhos de bacalhau:** branco refrescante (Ri-

esling)

- **brócolis:** água

## C

- **caça:** tinto encorpado (Cotê d'Or, Shiraz, Bourgogne, Pinot Noir)
- **camarão:** branco seco leve fresco (Sauvignon Blanc, Riesling)
- **camarão à provençal:** branco seco encorpado, cremoso e aromático (Chardonnay, Sémillon)
- **canapés:** branco seco
- **caranguejo:** branco seco fresco corpo médio (Riesling, Sémillon)
- **carne branca (ave, vitela, coelho):** branco estruturado ou tinto leve.
- **carne com molho forte:** tinto encorpado maduro
- **carne com molho branco:** branco encorpado, tinto ácido leve jovem (Beaujolais)
- **carne gordurosa:** tinto encorpado tânico (Cabernet Sauvignon)
- **carne grelhada:** tinto leve jovem
- **carne escura:** tinto encorpado
- **carne vermelha em geral:** tinto encorpado
- **carneiro:** tinto seco encorpado maduro (Bordeaux, Rioja Reserva)
- **carpaccio:** espumante, branco leve, tinto leve (Bar-

- dolino, Gamay)
- **carpaccio com vinagre balsâmico:** água
  - **carré de cordeiro:** tinto estruturado (Cabernet Sauvignon)
  - **cassoulet:** tinto robusto, bom corpo e boa tanicidade (Cahors)
  - **caviar:** espumante brut encorpado
  - **ceviche:** branco ácido (Riesling, Sauvignon Blanc)
  - **cheesecake, cremes:** branco doce ácido (Sauternes)
  - **chocolate:** vinho doce fortificado (Porto)
  - **chuleta bovina assada:** tinto encorpado e tânico (Cabernet Varietal)
  - **chuleta bovina apimentada:** branco seco, refrescante (Sauvignon Blanc, Chablis)
  - **coelho:** tinto seco jovem encorpado (Pinot Noir)
  - **comida doce:** vinho frutado igualmente doce
  - **comida salgada:** vinho frutado ligeiramente doce
  - **comida temperada com vinagre:** água
  - **comida temperada com ervas:** tinto velho encorpado aromático
  - **confit de pato:** tinto tânico (Barolo, Château Montes)
  - **consommés:** água
  - **coq-au-vin:** vinho tinto levemente tânico, frutado (Pinot Noir)
  - **cordeiro:** tinto seco encorpado maduro (Médoc, Rioja Reserva)
  - **costeletas de carneiro:** vinho frutado (Merlot)
  - **crème brûlée:** branco doce (Sauternes)

## D

- **dobradinha:** tinto ácido tânico
- **doce de coco:** branco doce aromático (Gewürztraminer)

## E

- **embutidos:** tinto leve jovem (Beaujolais)
- **endívias:** água
- **escargot:** branco seco fresco encorpado aromático (Chablis)

## F

- **feijoada:** tinto de corpo médio, ácido e tânico (Cabernet Sauvignon, rosé), espumante seco ácido
- **fígado:** tinto leve jovem (Beaujolais)
- **filé mignon:** tinto seco encorpado (Alma Negra, Bordeaux, Médoc, Barolo, Trio Cabernet Sauvignon, Magnificum, don Maximiliano, Casa Real, Calicanto, El Principal, Memórias, Al maviva, El Enemigo, Châteauneuf-du-Pape, Domain de la Petite Cassagne, Chianti Clássico, Angélica Zapata)
- **filé mignon ao molho gorgonzola:** taninos macios, acidez compatível com a do queijo (Las Moras Malbec, Esporão Alentejo, Serras de Azeitão,

Escudo Rojo)

- **filé mignon ao molho madeira:** tinto tânico encorpado (Trio Cabernet Sauvignon)
- **filé mignon ao molho mostarda:** difícil harmonização, talvez um tinto bem ácido e baixo tanino
- **filé mignon muito temperado:** tinto encorpado e taninos resolvidos (Memórias)
- **foie gras:** branco doce de alta densidade alcoólica (Sauternes)
- **fondue bourguignone:** tinto corpo médio (Bourgogne, Chassagne-Montrachet)
- **fondue de chocolate:** branco doce
- **fondue de carne:** tinto seco frutado encorpado (Napa Merlot)
- **fondue de queijo:** branco seco maduro encorpado (Riesling)
- **frango ao molho pardo:** tinto encorpado
- **frango caipira com angu:** tinto leve (Valpolicella)
- **frango com quiabo:** branco encorpado aromático (Sauvignon Blanc)
- **frutas frescas ou salada de frutas:** espumante demi-sec
- **frutos do mar em geral:** branco leve seco sem madeira
- **frutos do mar com especiarias:** branco seco de baixa acidez
- **frutos do mar cozidos:** branco seco leve ácido
- **frutos do mar cozidos com gorduras:** branco seco ácido

- **frutos do mar gratinados:** branco mais encorpado (Chardonnay)

## G

- **ganso assado:** tinto encorpado aromático

## J

- **jiló:** água

## L

- **lagosta:** branco encorpado seco (Graves, Montrachet, Chardonnay)
- **lasagna:** tinto corpo médio seco frutado (Chianti)
- **linguiça:** tinto seco encorpado, aromático (Shiraz, Zinfandel)
- **lombo de porco:** branco encorpado ácido (Châteauneuf-du-Pape branco)
- **lulas:** branco corpo médio seco (Sauvignon Blanc, Riesling)
- **lulas abafadas:** rosé seco encorpado (Cerasoulo)
- **lulas fritas:** rosé leve seco (Cabernet d'Anju)



- **lulas grelhadas:** branco seco refrescante (Pinot Grigio, Riesling)

## M

- **macarrão ao alho e óleo:** branco leve ácido e frutado
- **macarrão ao suco:** tinto leve (Volpolicella, Chianti)
- **macarrão bolonhesa:** tinto corpo médio ácido (Chianti)
- **macarrão molho amanteigado:** branco leve
- **magret de canard au poivre:** tinto encorpado (Malbec, Syrah)
- **magret de canard com molho de laranja:** vinho com sabor agridoce e toques florais (Gewürztraminer)
- **magret de canard com molho à base de frutas escuras:** tinto frutado e jovem (Pomerol, Merlot, Syrah, Malbec)
- **magret de canard com molho de caldo de carne e foie grass:** tinto com taninos presentes e bem resolvidos (Côte-Rôtie)
- **mariscos iodados:** branco ácido frutado (Sémillon), proibido vinho tânico
- **massas com frutos do mar:** branco corpo médio seco (Sauvignon Blanc)
- **massas com molho suave:** tinto suave frutado

- **massas com muito condimento:** branco seco
- **massas com funghi:** tinto médio
- **mortadela:** tinto leve jovem (Beaujolais)

## N

- **nozes:** vinho fortificado e doce (Porto Vintage ou Tawny)

## O

- **ossobuco:** tinto médio seco (Barolo)
- **ostras:** branco seco ácido jovem (Chablis, Sancerre, espumante brut)
- **ostras ao forno com creme:** tinto leve (Saint-Émilion, Santa Carolina merlot), ou branco corpo médio (Chablis, Sancerre, Chardonnay)

## P

- **paella:** tinto/branco/rosado encorpado, todos secos (Valdepeñas, Somontano)
- **patê de champagne:** tinto leve, ácido e frutado (Beaujolais-Villages)

- **patê de fígado:** branco suave, bom corpo, aromático (Riesling Auslese), vinho meio doce, tinto leve e frutado (Beaujolais)
- **paté de champagne:** vinho tinto leve com boa acidez, pouco tânico (Beaujolais-Villages)
- **pato:** tinto de médio a bom corpo (Bourgogne, Côte du Rhône)
- **pato assado:** tinto encorpado aromático
- **pato com laranja:** branco seco aromático ácido
- **pato no tucupi:** tinto ácido e tânico
- **peixes:** tinto leve com pouco tanino, branco leve
- **peixe à belle meunière:** vinho branco untuoso (Chardonnay)
- **peixes com creme de leite:** branco seco encorpado (Chardonnay)
- **peixes defumados:** espumante, branco acarvalhado (Chardonnay)
- **peixes leves:** branco seco leve
- **perdiz recheada:** tinto leve pouco tânico (Bourgogne)
- **peru assado:** tinto encorpado aromático
- **picanha:** tinto encorpado tânico amadeirado (Rioja, Cabernet, Tannat, Shiraz)
- **pintado na brasa:** branco amadeirado (Sauvignon Blanc)
- **pizza com molho vermelho:** tinto leve
- **porco:** branco suave ligeiramente ácido, tinto seco encorpado (Carménère, Tempranillo)
- **porco agridoce:** branco seco jovem, aromático (Gewürztraminer)

- **prato picante:** branco doce ácido
- **prato pesado:** vinho encorpado
- **prato com vinagre:** água
- **presunto e embutidos:** branco ou tinto jovem ácido (Beaujolais Villages)
- **presunto cru:** tinto frutado (Jerez, Barbera, Dolcetto)

## Q

- **queijo brie:** branco refrescante, tinto corpo médio (Merlot)
- **queijo camembert:** tinto corpo médio (Merlot)
- **queijo de cabra:** branco seco ácido (Sancerre, Sauvignon Blanc)
- **queijo de massa dura:** tinto envelhecido pouco tânico
- **queijo fresco ou leves:** branco refrescante
- **queijo forte ou defumado:** tinto
- **queijo gorgonzola:** branco doce ácido (Sauternes, Porto, Madeira)
- **queijo minas, ricota:** branco or rosé suave
- **queijo muçarela:** branco leve seco
- **queijo parmesão:** tinto encorpado tânico (Cattena Alta Malbec) ou vinho encorpado doce (Porto)
- **queijo roquefort:** branco doce ácido (Sauternes, Porto, Madeira)
- **queijo stilton:** branco leve fresco (Sauvignon Blanc)

- **quindim:** vinho doce fortificado (Madeira)

## R

- **rabada:** tinto seco encorpado (Carménère, Brunello)
- **ratatouille:** tinto seco frutado, encorpado
- **risoto de camarão:** branco amadeirado (Chardonnay)
- **risoto de gorgonzola:** tinto encorpado (reserva chileno)
- **rúcula:** água

## S

- **salada com vinagre:** água
- **salada em geral:** branco seco refrescante (Sauvignon Blanc, Riesling)
- **salmão defumado:** espumante, branco leve ácido (Sauvignon Blanc)
- **salmão fresco:** branco amadeirado (Chardonnay)
- **salmão grelhado:** tinto leve frutado, baixo tanino (Gamay)
- **sopas com pedaços de carne:** vinho seco, rosé e espumante brut
- **sopas cremosas:** Xerez meio seco, Madeira meio seco

- **steak bem passado:** tinto pouco tânico (Merlot, Pinot Noir)
- **steak malpassado ou ao ponto:** tinto encorpado tânico
- **steak a oito ervas:** tinto velho encorpado aromático
- **steak ao molho funghi secchi:** tinto de taninos resolvidos e boa estrutura
- **steak au poivre:** vinho com aroma de pimenta (Syrah)
- **steak au poivre com mostarda:** vinho tinto moderadamente tânico e alta acidez, preferivelmente com aroma de pimenta (Carménère)
- **stroganoff:** tinto encorpado (Merlot, Syrah, Cab. Sauvignon)
- **suflês:** rosé
- **sushi/sashimi:** espumante brut, branco ácido (Sauvignon Blanc)

## T

- **torta de frutas:** branco suave
- **torta de amêndoas:** vinho fortificado e doce (Porto Tawny 20 anos)
- **torta de damasco:** branco ácido doce (late harvest)
- **truta:** branco leve seco fresco (Riesling, Chardonnay)

- **tutu à mineira:** branco fresco com madeira

## V

- **vatapá:** branco seco encorpado macio amadeirado (Rioja, Chardonnay)
- **vinagrete:** água
- **vitela grelhada:** tinto seco encorpado e envelhecido (Rioja Gran Reserva, Cabernet Sauvignon, Malbec Gran Reserve)

## X

- **xinxim de galinha:** branco seco corpo médio amadeirado (Chardonnay)

## Z

- **zampone com lentilhas:** tinto ácido (Barbera), branco seco corpo médio amadeirado (Chardonnay)

# Vinhos e Pratos

Apresentamos neste capítulo uma avaliação sucinta de um conjunto de vinhos bastante populares, e a cada um deles relacionamos alguns dos pratos com os quais eles harmonizam-se bem.

As harmonizações sugeridas consideram apenas os elementos mais marcantes da comida, como acidez, textura e gorduras, e os do vinho, como corpo, tanicidade e acidez, e buscam preservar o equilíbrio das partes. Outros componentes importantes, como a natureza do molho e a presença de condimentos, não foram considerados.

Fica então a ressalva de que, diante de um prato específico, a influência de todos os componentes envolvidos no processo de harmonização precisaria ser considerada, e a recomendação de casamento pode ter de ser alterada em certos casos.



**A**

- **Alma Negra Mistério** (argentina):  
*tinto encorpado, frutas vermelhas, final persistente, equilibrado, macio e taninos apenas presentes*  
**pratos:** filet mignon au poivre malpassado, magret de canard au poivre, churrasco succulento
- **Almaviva** (chile):  
*tinto encorpado, equilibrado, encorpado, toques de frutas, aveludado, complexo e final persistente*  
**pratos:** filet mignon au poivre malpassado, magret de canard au poivre, churrasco succulento
- **Alta Vista Classic Reserva Cabernet Sauvignon** (argentina):  
*tinto encorpado, taninos presentes, alta acidez, aroma de frutas negras*  
**pratos:** feijoada, magret de canard com molho de carne
- **Alto Los Romeros Pinot Grigio** (chile):  
*tinto corpo médio, pouco tanino, baixa acidez, sem complexidade, agradável ao paladar*  
**pratos:** lulas grelhadas, salmão grelhado
- **Angélica Zapata Merlot** (argentina):  
*tinto encorpado, frutas vermelhas, taninos finos, equilibrado, final longo e persistente*  
**pratos:** filet mignon malpassado, magret de canard au poivre, churrasco malpassado succulento

- **Artero Crianza la Mancha Merlot** (espanha):  
*tinto de corpo médio, pequena acidez, final curto, taninos moderados*  
**pratos:** ostras ao forno, massas com molho suave, picanha malpassada

## B

- **B&G Cab. Sauvignon Réserve** (frança):  
*tinto corpo médio, taninos finos, baixa acidez, final curto*  
**pratos:** ostras ao forno, massas com molho suave, churrasco
- **B&G Pinot Noir Réserve** (frança):  
*tinto leve, aveludado, taninos resolvidos, aromas de frutas silvestres, acidez moderada, persistência média*  
**pratos:** frutos do mar, aves, massas com molho suave, churrasco
- **Beaujolais-Villages** (frança):  
*tinto leve, jovem, ácido e frutado*  
**pratos:** patê de fígado, presuntos e embutidos, massas à bolonhesa
- **Bigode VR Lisboa** (Portugal):  
*tinto leve, muito agradável, aveludado, pouco tanino, baixa acidez, persistência média*  
**pratos:** peixes grelhados, ostras ao forno

- **Brunello de Montalcino il Convento** (itália):  
*tinto encorpado, sabor de frutas vermelhas e pretas*  
**pratos:** filet mignon au poivre malpassado, magret de canard au poivre, rabada, caça assada

## C

- **Calicanto** (chile):  
*tinto encorpado, sabor acentuado de frutas vermelhas, aveludado, retrogosto agradável e persistente, taninos finos*  
**pratos:** filet mignon (au poivre, oito ervas, ao funghi) malpassado, magret de canard au poivre
- **Carmen Merlot Reserva** (chile):  
*tinto de corpo médio, aroma de amoras, sabor de azeitonas pretas, taninos finos e aveludados e final longo e suave*  
**pratos:** filet mignon (au poivre, oito ervas, ao funghi) malpassado, magret de canard au poivre
- **Casa Silva Reserva Cuvée Colchagua** (chile):  
*tinto corpo médio, aroma de frutas vermelhas e pimentão, taninos finos, pouca acidez, final médio*  
**pratos:** filet mignon au poivre malpassado
- **Casal Garcia Vinho Verde** (portugal):  
*branco leve, refrescante, acidez moderada*  
**pratos:** bacalhau, peixes grelhados, peixes fritos

- **Casas del Bosque Reserva Cab. Sauv.** (chile):  
*tinto encorpado, sabor dominante de cassis e ameixas, taninos ricos, boa estrutura e final longo*  
**pratos:** filer mignon malpassado
- **Catena Alta Chardonnay** (argentina):  
*branco seco maduro encorpado*  
**pratos:** lagosta, camarão, arroz-de-forno, aves com molho forte, bobó de camarão
- **Catena Alta Malbec** (argentina):  
*tinto encorpado, aromático, tabaco, especiarias frutas vermelhas, equilibrado, final marcante*  
**pratos:** filet mignon malpassado, magret de canard au poivre, queijo parmesão
- **Catena zapata malbec** (argentina):  
*tinto encorpado, aromas de frutas vermelhas, acidez equilibrada, taninos macios e redondos, persistência média, retrogosto agradável*  
**pratos:** carnes vermelhas, aves assadas, salmão grelhado
- **Château Fabre Gasparets Boutenac** (frança):  
*tinto encorpado, equilibrado com bom empate de tanino, álcool e acidez, aveludado e taninos presentes*  
**pratos:** filet mignon au poivre/oito ervas malpassado
- **Châteauneuf-du-Pape** (frança):  
*branco seco maduro encorpado*

**pratos:** lombo de porco, assados

- **Châteauneuf-du-Pape la bernadine** (frança):  
*tinto de corpo médio, aveludado e bem estruturado*  
**pratos:** cabrito assado, carne cozida no vinho
- **Châteauneuf-du-Pape AOC** (frança):  
*tinto encorpado, aveludado com sabor de frutas vermelhas*  
**pratos:** filet au poivre malpassado, confit de pato
- **Chateau Montelena Chardonnay** (califórnia, usa):  
*branco seco, encorpado, aveludado, equilibrado, aromático, floral, final longo*  
**pratos:** lagosta, camarão à provençal, arroz-de-forno, aves com molho forte, bobó de camarão
- **Chianti Clássico Riserva** (itália):  
*tinto de corpo médio, aromas de morango, cereja, ameixa, com notas de baunilha e cravo, sabor aveludado, taninos finos, boa estrutura*  
**pratos:** macarrão à bolonhesa, massas com funghi
- **Cordillera Especial Miguel Torres** (chile):  
*tinto encorpado, aroma de compotas de geleia de amoras silvestres e cerejas, leve gosto de madeira queimada e couro, acarvalhado, equilibrado*  
**pratos:** cordeiro assado, carnes vermelhas assadas, legumes grelhados e massas com molho de queijo ou de carne bem reduzido.

- **Côte du Rhone Perrin** (frança):  
*tinto leve, frutas maduras, taninos e acidez moderados*  
**pratos:** filet temperado, carne feita no vinho
- **Cousino Macul Cab. Sauvignon Antiguas Reservas** (chile):  
*tinto de corpo médio, aromas de amoras e cerejas negras, sabor agradável, frutado, gosto de ameixa madura, boa acidez e taninos macios*  
**pratos:** macarrão à bolonhesa, filet malpassado

## D

- **Domaine de la Petite Cassagne** (frança):  
*tinto leve, aroma de amoras, cerejas e framboesas frescas, equilibrado e fresco, final curto*  
**pratos:** camarão à provençal, filet mignon malpassado
- **Domus Aurea** (chile):  
*tinto encorpado, cassis, menta, equilibrado e bom final*  
**pratos:** filet (au poivre, au funghi, a oito ervas) malpassado
- **Don Maximiliano Founders Reserve** (chile):  
*tinto encorpado, frutas diversas, muito macio*  
**pratos:** filet mignon malpassado, magret de canard au poivre

**E**

- **El Enemigo** (argentina):  
*tinto encorpado, sabor dominante de frutas vermelhas, macio, taninos presentes e final agradável*  
**pratos:** filet mignon malpassado, magret de canard au poivre
- **El Principal** (chile):  
*encorpado, aromático, frutas negras, toques de cereja, taninos equilibrados, final persistente e agradável*  
**pratos:** filet mignon malpassado, magret de canard au poivre

**F**

- **Falernia Carménère Gran Reserva** (chile):  
*tinto corpo médio, notas de chocolate e baunilha, baixo tanino, macio, equilibrado, final médio*  
**pratos:** camarão à provençal, filet à oito ervas
- **Falernia Syrah Reserva** (chile):  
*tinto corpo médio, notas de tabaco, ligeiramente doce, baixa acidez, baixo tanino, macio, equilibrado, final médio*  
**pratos:** camarão à provençal, filet à oito ervas
- **Finca la Linda Malbec** (argentina):  
*tinto leve, sem corpo, taninos macios, frutado*

**pratos:** filet mignon ao molho gorgonzola, bacalhau

- **Finca las Moras Reserva** (argentina):  
*tinto leve, sem corpo, notas de frutas maduras e pimenta, taninos macios, baixa acidez, final curto*  
**pratos:** filet mignon à oito ervas
- **Foral de Évora** (portugal):  
*tinto leve, taninos resolvidos, acidez equilibrada*  
**pratos:** bacalhau
- **Foral de Lisboa** (portugal):  
*tinto leve, taninos resolvidos*  
**pratos:** bacalhau

## H

- **Hermitage** (frança):  
*branco seco maduro encorpado*  
**pratos:** bobó de camarão

## J

- **JP Azeitão** (portugal):  
*tinto de sabor frutado, aromas de frutas vermelhas e notas de especiarias, taninos delicados e*



*agradável acidez*

**pratos:** filet sem pimenta, peixes grelhados

## L

- **La Mancha Tempranillo** (espanha):  
*tinto leve, taninos macios, acidez moderada, re-trogosto médio*  
**pratos:** salmão grelhado, aves assadas
- **Le Dix de los Vascos** (chile):  
*encorpado, frutas secas, especiarias, toques de menta*  
**pratos:** filet mignon malpassado

## M

- **Magnificum Cabernet Sauvignon Premium Canepa** (chile):  
*tinto corpo médio, tabaco, frutas secas, boa acidez, levemente defumado*  
**pratos:** filet au poivre malpassado, carne gordurosa, bacalhau
- **Mammolo Cennatoio** (itália):  
*tinto encorpado, sabor madeira, taninos redondos e bom retrogosto*

**pratos:** filet mignon malpassado, magret de canard au poivre

- **Maria Pinto State Shiraz/Cab. Sauv.** (chile):  
*tinto encorpado, aromas de madeira e cítrico, agradável no paladar, taninos médios*

**pratos:** filet mignon malpassado, caça assada, churrasco

- **Memórias** (chile):

*tinto encorpado, sabor de frutas maduras, café, tabaco e pimenta-do-reino, taninos finos, acidez equilibrada, final longo*

**pratos:** filet au poivre malpassado, churrasco

- **Montes Alpha M** (chile):

*tinto encorpado, rubi intenso, aromas de amora, taninos aveludados, elegante e final longo*

**pratos:** filet mignon malpassado, magret de canard au poivre

## P

- **Periquita** (portugal):

*tinto de corpo médio, aromas frutados e florais, leve presença do carvalho, macio*

**pratos:** aves assadas, bacalhau ao forno

- **Piedra Negra Malbec Reserve** (Argentina):

*tinto encorpado, aromas frutados, leve presença do*

*carvalho, macio, taninos resolvidos, acidez equilibrada*

**pratos:** aves assadas, filet alto, bacalhau

## R

- **Rutini Pinot Noir** (argentina) :  
*tinto corpo médio, notas de framboesas e morangos, tons de carvalho, taninos finos e final longo e suave*  
**pratos:** filet à oito ervas malpassado

## S

- **Santa Carolina Cab. Sauv. Reserva** (chile):  
*tinto encorpado, aromas de baunilha, menta e morangos, sabor de cassis e cedro, traços de pimentas, taninos maduros, final médio-longo*  
**pratos:** churrasco, macarronada, frango frito
- **Santa Carolina Carménère Reserva** (chile):  
*tinto encorpado, aromas de menta, pimenta e carvalho, sabor de café e chocolates, taninos macios, final agradável*  
**pratos:** filet alto, espaguete à bolonhesa, carne de panela, pizza

- **Santa Carolina Merlot Reserva (chile):**  
*tinto encorpado, ameixas e amoras silvestres, sabor com notas de cedro e pimenta, taninos moderados ou presentes*  
**pratos:** carnes brancas, massas, queijos suaves (emmenthal)
  
- **Santa Helena Selection del Directorio Gran Reserva Pinot Noir (chile):**  
*tinto corpo médio, aromas de morangos, goiaba vermelha e carvalho, frutado, taninos maduros, bom equilíbrio*  
**pratos:** picanha ao forno, maminha com ervas finas
  
- **Sauternes (frança):**  
*branco doce ácido encorpado*  
**pratos:** roquefort, gorgonzola
  
- **Serie Riberas Cabernet Sauvignon Gran Reserva (chile):**  
*tinto encorpado, frutas vermelhas, toques de especiarias, equilibrado, taninos presentes, persistência média*  
**pratos:** filet malpassado, pernil assado, queijos maduros
  
- **Serie Riberas Carménère Gran Reserva (chile):**  
*tinto encorpado, frutas vermelhas, toques de especiarias, equilibrado, macio, taninos suaves, acidez equilibrada, persistência média*

**pratos:** confit de pato, maminha na manteiga com legumes grelhados

## T

- **Terra Noble Carménère Gran Reserva** (chile):  
*tinto encorpado, frutas vermelhas, destacando-se morango e cassis, toques de tabaco, taninos finos, acidez equilibrada, retrogosto persistente*  
**pratos:** filet mignon malpassado, magret de canard au poivre
- **Terroir Los Miradores Malbec Luigi Bosca** (argentina):  
*tinto encorpado, taninos finos, acidez equilibrada, retrogosto persistente*  
**pratos:** churrasco, caça, cassoulet, queijos duros
- **Trio Cabernet Sauvignon+Cabernet Franc +Shiraz** (chile):  
*tinto encorpado, frutas maduras, taninos médios*  
**pratos:** carne vermelha, queijos, massas com molho vermelho
- **Trivento Malbec Reserve** (Argentina):  
*tinto corpo médio, sabor agradável, taninos resolvidos, pequeno retrogosto*  
**pratos:** carne de caça, massas à bolonhesa, churrasco

## V

- **Ventisquero Reserva Carménère** (chile):  
*tinto leve, macio, baixa tanicidade, acidez média, aromas de frutas vermelhas maduras, retrogosto agradável, mas curto*  
**pratos:** lasanha, estrogonoff de carne
- **Vila Real Grande Reserva Douro** (portugal):  
*tinto encorpado, aromas de cereja e morangos, taninos macios, acidez e retrogosto médios*  
**pratos:** carnes vermelhas e carnes brancas
- **Viña Amalia Gran Reserva Cab. Sauvignon** (argentina):  
*tinto corpo médio, textura macia, frutas maduras, taninos marcantes, ótima acidez, entrada macia, final médio e agradável*  
**pratos:** picanha assada, massas com molho suave, carne de porco
- **Villa Antinori Rosso Toscana** (itália):  
*tinto encorpado, equilibrado, agradável ao paladar, aromas de frutas maduras e tabaco, acidez e taninos presentes*  
**pratos:** filet mignon malpassado, magret de canard au poivre



# Autor

- Graduado em Engenharia Química pela Universidade Federal de Minas Gerais.
- Mestre em Ciências em Informática pela Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.
- PhD em Ciência da Computação pela Universidade da Califórnia, Los Angeles, Estados Unidos.
- Professor Emérito do Departamento de Ciência da Computação da Universidade Federal de Minas Gerais.
- Membro da Sociedade Brasileira de Computação.





# Índice Remissivo

## Atributos de Vinho

agressivo, 6  
aveludado, 5  
avinagrado, 1  
bouchonné, 2  
brut, 15  
demi-sec, 15  
diluído, 5  
duro, 5  
envelhecido, 15, 37  
equilibrado, 5  
extra-brut, 15  
intenso, 5  
oxidado, 6  
persistente, 5  
prosecco, 15  
redondo, 5  
refrescante, 5  
rolhado, 2  
rosado, 15  
seco, 15  
suave, 5

sulfídrico, 5

## Classificação

aoc, 23  
aop, 23  
crianza, 19, 20  
garrafeira, 19, 22  
gran reserva, 19, 20, 22  
igp, 23  
jóven, 19, 20  
novelo, 19  
réserve, 19, 23  
reserva, 19, 20, 22  
reserva de família, 19, 22  
reserva especial, 19, 22  
reservado, 19, 21  
reserve, 19  
riserva, 19, 21  
roble, 19, 20  
superior, 22  
superiore, 19, 21  
vecchio, 19, 21

vin de france, 23  
 vin de pays, 23  
 vinho de mesa, 22  
 vinho regional, 22  
 vino da tavola, 20

### Componentes de Comida

acidez, 27, 36  
 amargor, 27, 36, 37  
 aroma, 27  
 capsaicina, 32, 37  
 curry, 37  
 defumada, 36, 37  
 doçura, 27  
 gordura, 27  
 iodo, 36  
 pimenta, 37  
 salinidade, 27, 32, 36  
 succulência, 27  
 temperos, 27  
 vinagre, 35

### Componentes de Vinho Vinhos

açúcar, 30  
 acidez, 5, 27, 30, 36  
 adstringência, 27  
 amargor, 27, 37  
 aroma, 4, 27, 30  
 buquê, 4  
 cor, 5  
 corpo, 5, 27  
 doçura, 27

sabor, 4  
 sulfitos, 11, 17  
    $so_2$ , 11  
   ins 220, 11  
 taninos, 5, 9, 35–37  
 teor alcoólico, 5, 27  
 untuosidade, 27, 30

### Uvas

cabernet sauvignon, 44  
 carménère, 44  
 chardonnay, 30, 42, 45,  
   48  
 merlot, 36, 45  
 nebbiolo, 44  
 pinot noir, 36, 42, 48  
 riesling, 32, 42, 43, 45  
 sauvignon blanc, 30, 42,  
   43, 45  
 syrah, 30  
 tannat, 44

alma negra mistério, 70  
 almaviva, 70  
 alta vista classic reserva  
   cabernet sauvignon,  
   70  
 alto los romeros pinot  
   grigio, 70  
 angélica zapata  
   malbec, 33

- merlot, 70
- artero crianza la mancha merlot, 71
- b&g réserve
  - cabernet sauvignon, 71
  - pinot noir, 71
- barolo, 43
- beaujolais-villages, 71
- bigode vr lisboa, 71
- brunello de montalcino
  - il convento, 72
- côte du rhone, 75
- calicanto, 72
- carmen merlot reserva, 72
- casa silva reserva, 72
- casal garcia, 72
- casas del bosque reserva
  - cabernet sauvignon, 73
- catena
  - alta chardonnay, 73
  - alta malbec, 73
  - zapata malbec, 73
- château fabre gasparets, 73
- châteauneuf-du-pape, 42, 74
- chablis, 43
- chateau montelena char-
  - donnay, 74
- chianti, 30
  - clásico reserva, 74
- chinon, 41
- cordillera especial miguel torres, 74
- cousino macul cab. sauvignon antiguas reservas, 75
- dom maximiliano founders reserve, 75
- domaine da la petite casagne, 75
- domus aurea, 75
- el enemigo, 76
- el principal, 33, 43, 76
- falernia
  - carménère gran reserva, 76
  - syrah reserva, 76
- finca la linda malbec, 76
- finca las moras reserva, 77
- foral de évora, 77
- foral de lisboa, 77
- hermitage, 77
- jp azeitão, 77
- la mancha tempranillo, 78

- le dix de los vascos, 78  
 magnificum cabernet sauvignon premium, 78  
 mammolo cennatoio, 78  
 maria pinto state, 79  
 memórias, 33, 79  
 montes alpha M, 79  
 paulliac, 43  
 periquita, 79  
 porto, 30, 44  
 porto tawny, 30  
 rutini pinot noir, 80  
 santa carolina reserva  
   cabernet sauvignon, 80  
   carménère, 80  
   merlot, 81  
 santa helena selection del directorio pinot noir gran reserva, 81  
 sauternes, 31, 45, 81  
 serie riberas gran reserva  
   cabernet sauvignon, 81  
   carménère, 81  
 terra noble carménère gran reserva, 82  
 terroir los miradores malbec, 82  
 trio cabernet sauvignon, 82  
 trivento malbec reserva, 82  
 ventisquero carménère reserva, 83  
 viña amalia gran reserva cab. sauvignon, 83  
 vila real grande reserva, 83  
 villa antinori rosso, 83

# Referências Bibliográficas

- [1] Albert, Aguinaldo Zácia, *O Admirável Novo Mundo do Vinho*, 2ª Edição, Editora Senac, São Paulo, 2004.
- [2] Beato, Manoel, *Guia de Vinhos*, Larousse, São Paulo, 2006.
- [3] Borges, Euclides Penedo, *Harmonização*, Mauad X Editora Ltda, Rio de Janeiro, 2007.
- [4] Bisogni, Armando Carlos, *A Arte de Harmonizar Vinho e Comida*, <http://bbel.uol.com.br/culinaria/post/a-arte-de-harmonizar-vinho-e-comida.aspx>, acesso em 2012.
- [5] Eyres, Harry, *Manual do Brefador*, Ediouro, Rio de Janeiro, 1993.

- [6] Gasnier, Vincent, *O Livro do Vinho*, Editora Publifolha, 2<sup>a</sup> Ed, 2009.
- [7] Larouse, *Larouse do Vinho*, Tradução de Antonio de Pádua Danesi et alii, Larouse do Brasil, 2004.
- [8] Machado, Rita M. D., Toledo, Maria C. F., Vicent, Eduardo, *Sulfitos em Alimentos*, Brazilian Journal of Food Technology, vol. 9, n. 4, p. 265-275, 2006.
- [9] Souza Neto, Júlio A., *Volta ao Mundo em 20.000 Vinhos*, Ed. Gutenberg, Belo Horizonte, 2015.
- [10] Szabo, John, *Pairing Food & Wine for Dummies*, John Wiley & Sons Canada, Ltd, 2013.
- [11] Tapia, Patricio, *Vinho sem Segredos*, Ed. Planeta do Brasil, São Paulo, 2006.
- [12] Vianna, Bruno, *As Harmonizações*, Wine Choice, 2009, <http://www.winechoice.com.br/harmonizacoes.asp>, acesso em 2012.
- [13] Waterhouse, Andrew L., *Sulfites in Wine*, <http://waterhouse.ucdavis.edu/winecomp/so2.htm>, acesso feito em 21/12/2010.
- [14] Zanus, Mauro Celso, *Vinho na Temperatura Certa é Bem Melhor — Saiba Porquê*, Vinho Magazine, no 46, nov. 2008.

