



A Harmonização Alimento – Vinho

O objetivo principal em uma harmonização entre alimento e vinho é potencializar as características individuais de cada e no final criar uma sinergia, o casamento perfeito entre os dois, evitando que um sobressaia sobre o outro. É uma tarefa fácil? De maneira alguma, na verdade, encontrar a harmonização perfeita é quase uma ciência, impossível, dizem alguns, devido ao alto grau de mutação dos alimentos e das bebidas ao longo dos anos, ou seja, uma harmonização que hoje pode parecer perfeita, amanhã pode sair diferente.

Contudo, existem sim regras e técnicas para nos ajudarem a buscar o melhor casamento entre o alimento e a bebida escolhida e é isto que veremos neste módulo.

Qual escolhemos primeiro. O vinho ou a comida.

Essa é sempre a grande questão, qual deve ser escolhido primeiro. A resposta é: depende. Depende de onde estivermos e a situação. Se estivermos em um restaurante, o mais sensato é escolher seu prato e então decidir pela melhor harmonização. No entanto, se estivermos em um jantar com amigos ou em um restaurante conhecido por sua carta de vinhos ou se sabemos que há na casa um grande sommelier a nos auxiliar então o melhor seria escolher o vinho e depois o prato para o casamento ideal.

Variáveis que podem influenciar na harmonização.

1º - As variações das receitas preparadas pelos chefs. Os alimentos comportam-se diferentes nas mãos de diferentes chefs. Trabalhe lado a lado com o seu.

2º - A temperatura de serviço do vinho e do prato. Muito importante, na hora de se buscar uma harmonização deve-se ter perfeito conhecimento da temperatura de serviço dos pratos, sejam entradas frias ou ensopados escaldados, pois mesmo acertando-se na escolha do vinho se este estiver em discordância com a temperatura de seu companheiro a harmonização não fechará.

3º - A tradição da região. Mesmo que muitas regras tenham evoluído ao longo dos anos, esta é uma que deve sempre ser lembrada. Ao se preparar pratos característicos de uma determinada região/país busque vinhos provenientes da mesma área ou próximo a ela.

4º A safra, o tipo de vinho e a conservação. Como já mencionado antes, os alimentos e vinhos evoluem com o passar dos anos. Monitore de perto suas harmonizações e sugestões padrões, algumas podem cair em desuso com o tempo.

5º - O gosto pessoal. Regra mais importante, de nada adianta conhecer todas as técnicas possíveis se você não conhece seu cliente, aproxime-se o máximo possível do gosto do seu cliente.

As sensações dos alimentos.

Antes de sabermos fazer uma harmonização corretamente devemos ter um grande conhecimento dos diferentes tipos de alimentos, suas características, sua forma de preparo e sua estrutura.

Gorduroso – Oleoso. Características dadas pelas próprias gorduras dos alimentos ou daquelas adicionadas aos mesmos, podendo até mesmo mudar sua constituição inicial.

Especiarias – Aromático – Picante. Alimentos que possuem características picantes ou daquelas dadas pela adição de temperos apimentados e exóticos.

Doce-Amargo. Sensação sentida pelos gostos propriamente ditos.

Consistência. Referência dada à compactação dos alimentos, suas características físicas propriamente ditas.

Concentração. Grau de redução devido ao cozimento ou maturação. É relativa à intensidade e persistência da sensação após seu preparo.

Acidez e Sabor. Referente à percepção de ácido e salgado. Refeições com sabor pronunciado de acidez ou salgadas com molho avinagrado devem ser combinadas com vinhos de acidez similar. Os vinhos de baixa acidez são sobrepujados por esses alimentos e ficarão sem sabor.

Os Princípios gerais.

A principal regra a ser buscada é aquela da justaposição entre as características dos alimentos aquelas similares ou antagônicas as do vinho, através de *concordância ou contraposição*.

Harmonizações por concordância.

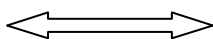
Pratos		Vinhos
Consistência	↔	Corpo-estrutura
Concentrado	↔	Complexidade (Vinhos aromáticos complexos).
Doçura	↔	Doçura

Harmonizações por contraposição

Pratos

Vinhos

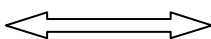
Gordurosos – Oleosos



Tanino – Acidez – Efervescência

Tendência Amarga

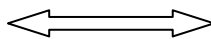
(ex. Massa putanesca com azeitonas pretas)



Vinho macio – Redondo - Elegante

(ex. Pinot Noir / Vinho barricado)

Especiarias / Aromático / Picante

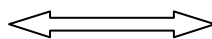


Macio / Aromático / Frutado

(ex. Gewurstraminer / Riesling)

Ácido / Sápido

(Esta combinação cria uma sensação tânica, salivação).



Vinho macio com uma nota de acidez

(Chardonnay jovem / Sauvignon Blanc / Vin. Tânicos / espum.)

Harmonizações regionais

Pratos e vinhos da mesma região de proveniência. Tem grande valor histórico-cultural. Embora costumem gerar ótimas harmonizações nem sempre estão tecnicamente corretos.

Harmonizações da estação

Harmonizações especialmente apreciáveis em determinadas épocas do ano com alimentos sazonais.

Harmonizações consideradas difíceis (embora não impossíveis).

- Alimentos com elevados níveis de acidez ou sabor.
(salmoura, pickles, marinadas...).
- Doces de base alcoólica.
(Tiramisu, sopa inglesa, babà ao rum..).
- Alcachofras e erva-doce crus.
- Saladas frescas.
- Fruta fresca.
- Chocolate.
- Sorvetes.

Harmonizações.

Aperitivos

Branco seco ou Espumante.....servido a 6°- 8°

Antepastos

A base de verduras	Branco seco.....servido a 6°- 8°
Gelatinas e patês	Branco semi-seco.....servido a 8°- 10°
A base de peixe	Branco seco.....servido a 8°- 10°
	Branco espumante.....servido a 6°- 8°
A base de embutidos	Rosado seco.....servido a 12°- 14°

Sopas com caldo e consommés

Massinhas com caldo	Branco seco.....servido a 10°- 12°
Creme de verduras	Branco seco.....servido a 10°- 12°
	Rosado.....servido a 12°- 14°
Sopa de feijão	Tinto leve.....servido a 15°- 17°
Sopa de peixe	Branco seco e estruturado.....servido a 10°- 12°

Massas e Risotos

Risotos com peixe	Branco seco ou suave.....servido a 10°- 12°
Risotos com carnes ou cogumelos	Rosado seco.....servido a 13°- 16°
	Tinto jovem e vivo.....servido a 16°- 18°
Massas com peixe	Branco seco ou suave.....servido a 10°- 12°
Massas c/ ragu de carnes	Tinto jovem e vivo.....servido a 16°- 18°

Carnes

Vitelo, suíno, carnes brancas	Tinto leve.....servido a 16°- 18°
Aves	Branco estruturadoservido a 10°- 12°
	Tinto leve.....servido a 15°- 17°
Carnes fritas	Tinto jovem.....servido a 16°- 18°
	Rosado secoservido a 14°- 16°
Carnes guisadas	Tinto encorpado.....servido a 17°- 19°
Carnes assadas	Tinto estruturado.....servido a 17°- 19°
Caça	Tinto envelhecido.....servido a 17°- 20°

Queijos

Frescos	Branco seco e acídulos.....servido a 8°- 10°
Semimaturados moles	Tinto jovem.....servido a 16°- 18°
Maturados duros	Tinto estruturado.....servido a 17°- 19°
Com mofos ou picantes	Passito ou licorosos.....servido a 10°-16°

Doces

Massas secas e levedadas	
Massas de amêndoas	Vinho passito ou licoroso.....servido a 10°- 12°
Massas recheadas e cremes	Vinho doce frisante.....servido a 6°- 8°

Material retirado do Manual Didático para o Sommelier Internacional.
Roberto Rabachino

O Sistema FISAR para as harmonizações.

