

## HARMONIZAM

FOTOS ADRE STOCK E DIVULGAÇÃO

## Pratos e vinhos que harmonizam com o inverno

Santé! Com este friozinho, a pedida para aquecer o corpo e apurar o espírito é um bom vinho, acompanhado de uma comida bem quente. Para o almoço invernal, nada mais reconfortante do que uma suculenta feijoada. As noites frias pedem caldos e sopas. Outra opção romântica ou até para receber os amigos em torno de uma mesa bem bonita é o fondue, com tradicional mistura de gruyère, emmental e demais queijos saborosos. Imagino que você queira combinar esses pratos com o vinho ideal, correto? Vamos, então, à enogastronomia, arte que harmoniza vinho e comida, para que você os desfrute com satisfação. Até a próxima taça!

+++  
MOMENTO DIVINO@ATRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENAMIGOS

## Entenda o conceito de harmonização

A harmonização busca unir o vinho e a comida para que ambos ganhem e brilhem mais em conjunto do que sozinhos. Existem inúmeras variáveis que deixam uma harmonização agradável. Entenda que não se trata de uma ciência exata.

Ela busca acima de tudo o equilíbrio para que um não se sobreponha ao outro.

## FEIJOADA

Prato típico nacional, de raízes luso-africanas, a feijoada tem corpulência e é composta de feijão-preto, carnes suínas e bovinas, gordura animal, pimenta, alho, louro, arroz, farinha, couve, temperos e aromas defumados - e não pode faltar a laranja. A brasileira caipirinha é o acompanhamento mais comum. Afinal, a mistura de limão, cachaça, açúcar e gelo é muito saborosa, alcoólica, doce e ácida, ideal para combinar com toda estrutura do prato. Não nego que o tema é polêmico na enogastronomia, mas estamos diante de um prato complexo, de peso, gorduroso, aromático e saboroso. Logo, podemos harmonizar com vinho e contentarmos a muitos apreciadores - ou ao menos a alguns.

Convido você a provar a feijoada com um vinho tinto de meio-corpo a encorpado, estruturado, com boa acidez para equilibrar a gordura, taninos presentes ajustando a suculência das carnes, mas que sejam aveludados para não se debaterem com o sal. Os das uvas Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Shiraz, Tempranillo, Touriga Nacional, Grenache e Merlot, passados em madeira, casam bem. Evite tintos leves, pois não se ajustam à exuberância do prato. Os espumantes surpreendem. Eu harmonizo com os rosés. Seu frescor, o leve tanino junto ao gás carbônico com seu perlage (borbulhas) limpam as nossas papilas gustativas, proporcionando uma sensação prazerosa.



## Opção de espumante

Miguel Torres Estelado Ex. Brut Rosé, Maule, CL. ESTÁGIO SUR LIE DE 5 A 6 MESES. ESTÁGIO NA GARRAFA POR 12 MESES.  
**Uva:** País (uva tinta de origem espanhola; na Argentina, o nome é Criolla)  
**Cor:** rosa pálido, perlage fino e intenso  
**Nariz:** frutas vermelhas e cítricas (12°GL)  
**Boca:** seco, vivaz, rústico, cremoso e macio  
**Preço:** R\$ 119,00



## Opção de tinto

Morandé Terrarum Single Est. Cabernet Sauvignon 2019, Maipo, CL. 12 MESES CARVALHO FRANCÊS.  
**Uva:** Cabernet Sauvignon (14° GL)  
**Cor:** rubi intenso com violáceo  
**Nariz:** frutas vermelhas e negras, especiarias, pimenta, chocolate  
**Boca:** seco, bom corpo, taninos sedosos, longo  
**Preço:** R\$ 149,90

## FONDUE

Combinar queijos e vinhos é um tanto complexo devido aos infindáveis tipos de ambos, mas, no caso do fondue, atente-se para o fato de que no preparo o vinho branco é condição sine qua non, e nada mais lógico do que combinar o prato com um branco fresco, frutado e com certa personalidade. Acerte na mosca com um Chardonnay com passagem em madeira ou não. As uvas Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling e até Gewürztraminer também caem muito bem. E se você não abre mão de um tinto, pode escolher um leve, frutado. Fica delicioso. Os fondues de carne pedem tinto encorpado para ir ao encontro da suculência da carne e da variedade de molhos.



## Opção de branco para fondue de queijo

Pizzato Allumé Chardonnay 2021, Serra Gaúcha, BR. 6 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO.  
**Uva:** Chardonnay (13°GL)  
**Cor:** amarelo-palha brilhante  
**Nariz:** abacaxi em compota, baunilha, caramelo  
**Boca:** seco, fresco, corpo médio, frutado, equilibrado, saboroso  
**Preço:** R\$ 89,90



## Opção de tinto para os fondues de queijo e carne

Miolo Wild Gamay 2022, Campanha Meridional, BR.  
**Uva:** Gamay (sem adição de sulfitos)  
**Cor:** rubi com violáceo brilhante (11° GL)  
**Nariz:** morango, goiaba e maçã caramelizada  
**Boca:** seco, leve, frutado e equilibrado  
**Preço:** R\$ 69,90

## SOPAS E CALDOS

As sopas e caldos, tão reconfortantes nas noites frias, requerem atenção: por serem servidos quentes, desafiam os vinhos com seus diversos tipos. Aromas e sabores devem se fundir para a perfeita harmonização, dando identidade à ação.

O caldo verde, tão apreciado e de raízes lusitanas, fica elegantemente compatível com um vinho português, assim como a sopa de ervilha com bacon e outras condimentadas, encorpadas, defumadas e suculentas. São sopas que harmonizam com um vinho estruturado, alcoólico e macio. Já uma canja de galinha ou um caldo de legumes, e outros mais delicados, podem se complementar com tintos mais leves, como os da uva Pinot Noir, e/ou até brancos, como os de Encruzado, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viura, com ou sem estágio em carvalho.



## Opção de tinto leve para sopas

Ladrilho (Quinta da Ribeirinha) Vinho Regional Tejo, PT.  
**Uvas:** Trincadeira, Aragonês e Castelão  
**Cor:** rubi média intensidade brilhante  
**Nariz:** frutas vermelhas e floral (13° GL)  
**Boca:** seco, fresco, corpo leve, taninos moderados, harmonioso  
**Preço:** R\$ 79,90



## Opção de tinto para sopas encorpadas e condimentadas

Crasto Superior 2018, Douro Superior, PT. 12 MESES EM CARVALHO FRANCÊS.  
**Uvas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Souzão  
**Cor:** rubi violáceo intenso (14° GL)  
**Nariz:** frutas vermelhas e negras frescas, especiarias, madeira sutil  
**Boca:** seco, frutas evidentes, equilibra acidez, corpo volumoso e estrutura, com taninos maduros. Persistente e elegante, pronto para beber, mas longo  
**Preço:** R\$ 249,90

\*\*\*\*\*  
OS VINHOS FORAM DEGUSTADOS NO ACLUSA WINE 2022. OS PREÇOS CITADOS SÃO DO LATICÍNIO MARCELO IMPORT

## AGENDA

14ª edição do Wine Weekend São Paulo Festival

**Data:** de 21 a 24 de julho

**Local:** Pavilhão Cultural do Parque Ibirapuera, em São Paulo

**Horários:** nos dias 21, 22 e 23 de julho, das 12 às 22 horas. Dia 24 de julho, das 12 às 18 horas

Tem o Projeto Rolha Verde (reciclagem de rolhas recolhidas/carbono zero)

**Ingressos:** a partir de R\$ 85,00 no site [www.wineweekend.com.br](http://www.wineweekend.com.br)

RECEITAS  
APRENDA A PREPARAR  
OS PRATOS CITADOS  
NO NOSSO SITE. ACESSO  
PELO QR CODE ABAIXO!

