

ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 41



Enogastronomia

A arte de harmonizar vinhos

.....

Colecione memórias
Especial Dia dos Pais

VINHO
& PONTO



*A Vinho & Ponto
não se responsabiliza
por opiniões, ideias e
conteúdos publicados
neste almanaque.*

*Todo conteúdo é de
inteira responsabilidade
de seu(s) autor(es).*

DIREÇÃO

CEO

Erni Luis da Silveira

Gerente Geral

Ricardo Carvalho

REDAÇÃO

Conteúdo

Sérgio Costa

Revisão

Fabiana Matos

Projeto gráfico

Leandro Soares

Jorge Moric

 @vinhoeponto




A arte de HARMONIZAR

Por | Fabiana Matos

Harmonizar o vinho com os pratos da ocasião escolhida é um desafio para muitos, por isso, nesta edição trazemos uma matéria especial sobre a Enogastronomia. Isto mesmo, a arte de harmonizar os vinhos.

E por falar em harmonização, preparamos uma seleção especial inspirada no Dia dos Pais, com sugestões de vinhos e rótulos em promoção.

Aproveite!

Boa leitura! 

· ESPECIAL País ·

VINHO
& PONTO

COLEÇÃO Memórias



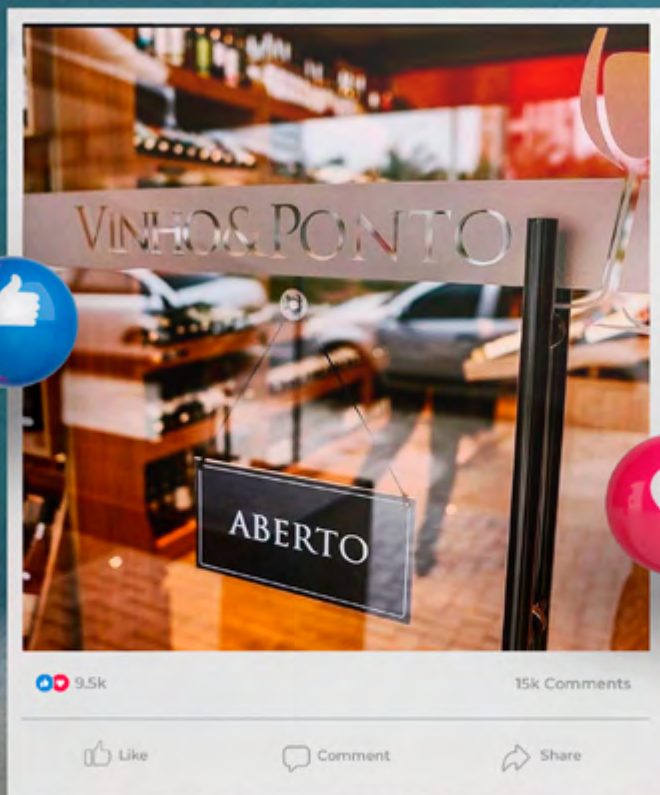
#ABRA
#aGARRAFA

*BEBA COM MODERAÇÃO. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 01/08 a 13/08/23 ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

#Compartilhe #Momentos

A gente quer curtir com você!

Compartilhe suas fotos e vídeos nas redes sociais com as hashtags **#abraagarrafa** **#momentosvep** e marque **@vinhoeponto**



* Os exemplos citados são de postagens reais, realizadas nas redes sociais das lojas Vinho & Ponto.

vinhoeponto_saoluis e sommelier_experiencias

♥ 🗨 📍 🔖

sommelier_experiencias A essência do nosso trabalho reside na dedicação aos nossos... mais [#cliente feliz](#) [#vinhoepontoslz](#) [#abraagarrafa](#)

vinhoeponto_londrina
Vinho & Porto Londrina

♥ 🗨 📍 🔖

vinhoeponto_londrina Para este vinho produzido pela renomada vinícola St-Jean D'Adières, na região... mais [#vinhoeponto](#) [#vinhoegastronomia](#) [#abraagarrafa](#)

vinhoeponto_macaé

♥ 🗨 📍 🔖

vinhoeponto_macaé Um pouquinho do nosso Arraiá! 🍷🍷🍷... mais [#vinhoeponto](#) [#abraagarrafa](#) [#vinhoepontomacaé](#)

vinhoeponto_saoluis
Vinho & Porto São Luis

♥ 🗨 📍 🔖

vinhoeponto_saoluis O sorriso de satisfação dos nossos clientes é uma grande alegria para nós... mais [#vinhoepontoslz](#) [#vinhoeponto](#) [#abraagarrafa](#)



A arte de Harmonizar

Entenda os princípios básicos para harmonizar vinhos e diferentes tipos de pratos | Por Sérgio Costa

A harmonização de vinhos e comida é uma arte que envolve combinar sabores e aromas de forma equilibrada, realçando as características de ambos.

Embora seja uma questão de preferência pessoal, importante sempre levar em consideração alguns princípios básicos, que podem ajudar na escolha de vinhos para acompanhar diferentes tipos de prato.

Vale ressaltar que estes princípios são apenas diretrizes gerais. O gosto pessoal desempenha um papel fundamental na harmonização. Experimentar diferentes combinações e descobrir suas referências individuais pode ser uma parte divertida do processo, com pratos simples do dia a dia.

Aqui estão alguns deles, bom apetite !!!





Complementaridade

Busque vinhos que complementam e realçam os sabores dos pratos. Por exemplo, um vinho tinto encorpado combina com um bife suculento, enquanto um vinho branco refrescante, realça o sabor delicado dos frutos do mar.



· ESPECIAL Pais ·

COLEÇÃO Memórias



Harmonização *Robalo com legumes*

Crossroads Milestone Series Sauvignon Blanc

Único, exuberante, intenso e cativante com aromas de frutas cítricas e notas florais. Na boca apresenta acidez fresca e succulenta, desperta o sabor cítrico, com uma pitada de mel, este vinho é um clássico de Marlborough/ Nova Zelândia.



Harmonização
Paleta de cordeiro

**Amarone Della Valpolicella
DOCG Villa Fura**

De coloração vermelho intenso com aromas de frutas negras e flores vermelhas secas, no paladar é potente, com taninos macios, frutado com toque de especiarias.



Equilíbrio de Intensidade

Procure harmonizar a intensidade do vinho com a do prato. Pratos mais leves, como saladas ou peixes, tendem a combinar melhor com vinhos mais leves, enquanto pratos mais robustos, como carnes vermelhas ao molho rotti, podem ser acompanhados por vinhos mais encorpados.



· ESPECIAL Pais ·

COLEÇÃO Memórias



Harmonização *Leitão à bairrada*

Dão Meia Serra Reserva

De cor rubi, com perfil aromático complexo de frutas silvestres maduras, cereja e especiarias. Em boca apresenta taninos elegantes e redondos, boa estrutura com final longo e agradável.



Harmonização *Bacalhau à portuguesa*

QP. Chardonnay Premium

De coloração amarelo com tons esverdeados, apresenta aromas de frutas tropicais secas. Em boca é frutado e untuoso, com alta acidez e bastante persistência.



Harmonização Regional

Considere a origem do prato e do vinho.
Muitas vezes, vinhos e pratos da mesma região compartilham características que se complementam naturalmente. Por exemplo, um vinho italiano pode harmonizar bem com massa ou pizza.



· ESPECIAL Pais ·

COLEÇÃO Memórias



Harmonização *Pizza 4 queijos*

Le Opere Langhe DOC Nebbiolo

De coloração vermelho rubi, apresenta aromas de morango e cereja. No paladar é frutado e macio, com média acidez e boa persistência.



Harmonização *Salmao grelhado*

Cirque Du Soleil Provence Rosé

De coloração rosa salmão, apresenta aromas de frutas vermelhas frescas. Em boca é leve e bastante frutado, com acidez média e boa persistência.



Espumantes e Aperitivos

Vinhos espumantes como Champanhes ou Proseccos são frequentemente servidos com aperitivos, pois sua acidez e efervescência ajudam a estimular o apetite e preparar o paladar para a refeição principal.



· ESPECIAL Pais ·

COLEÇÃO Memórias



Harmonização *Arancini de búfala*

Mionetto Vivo Oro Seco Espumante Branco

De coloração amarelo dourado com perlagem delicada, traz aromas de frutas brancas com notas de amêndoas. No paladar é frutado com toque de castanha e média acidez.



Contraste

Em alguns casos, o contraste pode funcionar bem na harmonização. Por exemplo, um vinho doce pode “casar” muito bem com o queijo gorgonzola. Da mesma forma, um vinho ácido pode “cortar” a gordura de um prato mais “pesado”.





Harmonização *Queijo gorgonzola*

Encruzilhada Moscatel

De coloração amarelo palha com perlage delicada apresenta aromas de frutas brancas com notas florais. No paladar é frutado e doce, levemente cremoso, com média acidez.



Harmonização
Costelinha de porco

Pluma Vinho Verde Branco

Coloração amarelo palha com aromas de frutas brancas frescas e notas florais. Em boca é frutado, com leve floral, acidez alta e boa persistência.



Sobremesas

Ao harmonizar vinhos com sobremesas, procure vinhos igualmente doces ou mais doces que a sobremesa. Vinhos fortificados como o vinho do Porto, geralmente funcionam bem com chocolate, por exemplo.





Harmonização

Petit Gateau (doce de leite)

Château Lamothe Guignard AOC Sauternes 2ème Cru

Cor de ouro profundo, no nariz traz aromas intensos de frutas cítricas e mel. Em boca é aveludado e sedutor, com aromas fortes, final elegante e um leve mentolado.



Harmonização
Churros (doce de leite)

**Vinho Do Porto Prime's
White Dry 2014**

De coloração amarelo dourado, aroma floral com um ligeiro toque de especiarias. Na boca é harmonioso e delicado, com um final prolongado.

RADICCI

KFF

O DOTTOR LIBEROLI
UNA TAÇA DI VINO
POR DIA!



SUMIU
UMA TAÇA!



A ÁGUA É ALGO FINITO!
SALVEO PLANETA,
PRESERVE A ÁGUA!

TOMANDO VINHO
DI NOVO?!

SER OU
NÃO SER
COLONO!!



O QUE
NAPOLEON DIZIA
SOBRE
VINHO!



Há memórias que guardamos para o resto de nossas vidas.
As primeiras pedaladas de bike,
Aquele mergulho no mar,
A partida de vídeo-game que ele sempre me deixava ganhar
O diploma da faculdade, o primeiro emprego...

Pai é pai, e sempre será uma referência de exemplo!
Obrigado(a) por estar sempre ao meu lado,
nas melhores e mais importantes conquistas da minha vida!

A Vinho & Ponto deseja um Feliz Dia dos Pais!