


# Como combinar comida e vinho





- 
- Combinando por aromas
  - Combinando por sabores
  - Combinando por contrastes
  - Combinando por intensidades
  - Combinando por cores



# Combinar comida e vinhos

## Combinando por aromas

- Escolha de pratos aromáticos com vinhos aromáticos, frescos e com boa acidez

## Combinando por sabores

- Sabores iguais ou parecidos com os aromas e sabores do vinho

## Combinando por cores

Escolha dos vinhos tendo em conta a cor das iguarias

# Combinar comida e vinhos

## Combinando por contrastes

- Escolhendo vinhos de aromas, sabores, acidez, diferentes para as iguarias
- Exemplo: queijo com vinho branco; espumantes com sobremesas

## Combinando por intensidades

- Iguarias de confecção forte, vinhos com PAI elevado, para aguentar a intensidade





# O TIPO DE COMIDA

- Peixe
  - Água doce
  - Água salgada
  - Quanto ao teor de gordura
- Carne
  - Carne branca
  - Carne vermelha
  - Carne de caça
    - Pêlo
    - Penas
- Massas
- Legumes



# COMO É COZINHADA

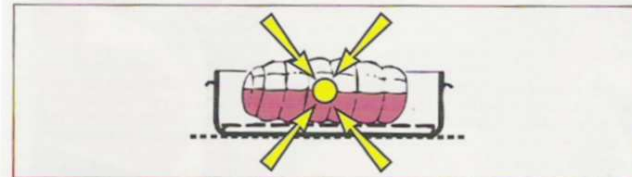
- Tipo de confecção
  - Cozido
  - Assado
  - Frito
    - Que tipo de gordura
  - Grelhado
  - Assado no forno
  - Assado na brasa
  - Escalfar

Estes fenómenos permitem classificar as cozeduras em três categorias principais:



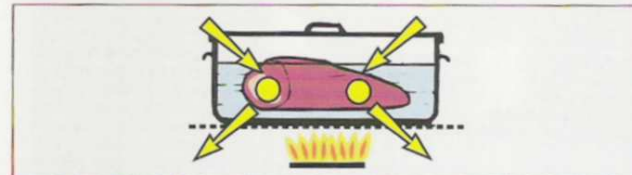
• **AS COZEDURAS POR EXPANSÃO:**

Escalfar a partir de líquido frio...



• **AS COZEDURAS POR CONCENTRAÇÃO:**

Assar, grelhar, saltear, fritar...



• **AS COZEDURAS MISTAS:**

estufar, brasear.

# Escolha de vinhos

Tendo em conta a ocasião...

# Que vinho escolher:

- **Num restaurante**

Peça a carta de vinhos; se tiver dúvidas, pergunte ao escanção;

- **Em casa**

- **para um jantar de família**

Vinho fáceis, vinhos brancos aromáticos que agradem a todos; experimente vinhos que tenham as seguintes castas: Alvarinho, Loureiro, Fernão Pires, Moscatel; tintos sem terem muitos taninos; touriga nacional, aragonês, Alfrocheiro podem ser castas consensuais

- **Jantar de amigos**

Espumantes resultam bem para aperitivo; vinhos brancos com alguma intensidade, chardonnay, antão Vaz; Tintos com alguma madeira; cabernet, Merlot, Touriga N., Trincadeira, Syrah;



- **Refeição de negócios**

Escolhas acertadas, conhecidas; não esquecer a iguaria; vinhos brancos com alguma madeira, por exemplo de castas como, Alvarinho, Rabigato, Antão Vaz ...

Tintos fáceis, sem taninos irreverentes, de castas tais como, Touriga Nacional, Syrah, Merlot, Pinot Noir, sem muita madeira

- **Refeição romântica**

Vinhos fáceis, aromáticos, sem muito álcool, mas que primam pela intensidade aromática e sabores refrescantes, nos brancos; tintos, sem madeira, fáceis de degustar, que não tenham taninos para dificultar...

- De acordo com a personalidade

- Extrovertidas

Vinho fáceis, de aromas frutados, sabores elegantes e corpo mediano

- Tímidas

Vinhos de aromas suaves, não muito exuberantes e sabores intensos, ricos e final persistente

- De acordo com a estação do ano