



HARMONIZAÇÃO

VINHOS E GASTRONOMIA





Mariscos cozidos vinho branco leve, acídulo ou com vinho verde branco





Mariscos cozinhados de forma mais elaborada mariscos grelhados, panados, com arroz, alho, cebola ou piri-piri, gratinados ou cozinhados com gordura, ervas aromáticas, especiarias ou natas

vinho branco seco menos jovem, menos ácido, eventualmente fermentado em madeira



Peixes delicados cozinhados na grelha **vinho branco,**
um pouco ácido, leve, frutado e vivo





Peixes gordos: atum, salmão, truta, cherne, garoupa, raia, etc., grelhados ou assados no forno

Vinho: Um branco encorpado e intenso, eventualmente fermentado em madeira, denso e poderoso

JORGE CIPRIANO





Peixes fumados: salmão, o espadarte ou o bacalhau fumado e, também, para acompanhar as ostras ou o caviar

Espumante branco bruto





Carnes magras ou pouco temperadas vitela, frango, costeletas de borrego, principalmente quando grelhadas no carvão. Vinhos tintos jovens, ligeiros e suaves





carnes vermelhas

vinhos tintos encorpados, com “bouquet”





leitão assado no forno

espumante natural





aves de caça, principalmente as perdizes

vinho

**tinto intenso, com corpo e fruta, e também já com
alguma evolução e complexidade**





Aves assadas no forno

brancos encorpados

(fermentados em madeira) ou espumante branco bruto





Estufados e assados pouco gordos

Vinhos tintos

jovens, com corpo e aroma a fruta, de taninos redondos e macios na boca, ou um vinho mais velho, com taninos suaves mas ainda alguma garra





Carnes gordas ou pratos de sabor muito intenso Para cozinhados com carnes de porco, cabrito ou borrego assado, lebre, receitas onde entrem enchidos diversos tintos mais poderosos, com taninos e acidez





Com creme de leite ou suaves
suave, frutado

Vinho tinto

Muito condimentadas Vinhos tintos
encorpados, com “bouquet”





especialmente com folhas verdes
rosés leves ou frisantes

vinhos





Queijos de ovelha e de pasta mole tintos jovens, intensos, de taninos redondos e macios, ou então brancos fermentados em madeira

Queijos de cabra de sabor suave ou do tipo “chèvre” branco jovem e cheio de fruta





conforme a sobremesa tenha mais ou menos
açúcar na sua confeção

vinho licoroso doce ou meio-doce; espumante
meio-seco

