

A Técnica Italiana

Para combinar
pratos e vinhos de
vários estilos



Harmonizações Técnicas

- Utilizadas para receitas de um modo geral, de todas as escolas culinárias, independente de tradição na harmonização regional ou clássica.
- Excelentes para países sem tradição vitivinícola ou que consomem vinhos de vários países.
- Pratos do Novo Mundo, cozinha oriental, cozinha *fusion*, cozinha contemporânea, cozinha molecular. E vinhos do velho e novo mundo.



Italianos

- **Italianos** utilizam metodologia técnico-científica para buscar os melhores casamentos entre vinhos e pratos.
- **Veronelli, Bossi, Piccinardi, Mercadini**
- Trabalharam aspectos gustativos do vinho e prato.

•

•

PRINCÍPIOS

- Três fatores iniciais influenciam a escolha do vinho para determinado prato:

Tipologia

Estrutura

Gosto



Tipologia

Prato e vinho devem ser semelhantes

Tipo – leve, intenso

Ingredientes

Processo

Conjunto



Estrutura

- Devem ser semelhantes.
- Prato: ingredientes e métodos de cocção.
- Vinho: elementos voláteis e não voláteis.

•

•

Aromaticidade

- Aromaticidade do prato – deve combinar com intensidade gusto-olfativa do vinho.
- Aromaticidade do prato – elementos utilizados
- Aromaticidade do vinho

Sabor

- O sabor de um prato e de um vinho dão continuidade e aprofundam a busca de harmonizações perfeitas.

Ficha

- Sommeliers desenvolveram uma ficha de avaliação olfato-gustativa do prato e do vinho.
- Com isso, buscam, de maneira, técnica, estabelecer harmonizações.

Semelhança e oposição

- As combinações técnicas podem ser feitas com base em dois critérios:
- **Concordância**
- **Oposição**

Aspectos gustativos

- Gostos básicos – ácido, salgado, amargo, doce (umami – quinto sabor).

- Amargo
- Tendência ácida
- Salgado
- Tendência doce
- Doce



Ficha

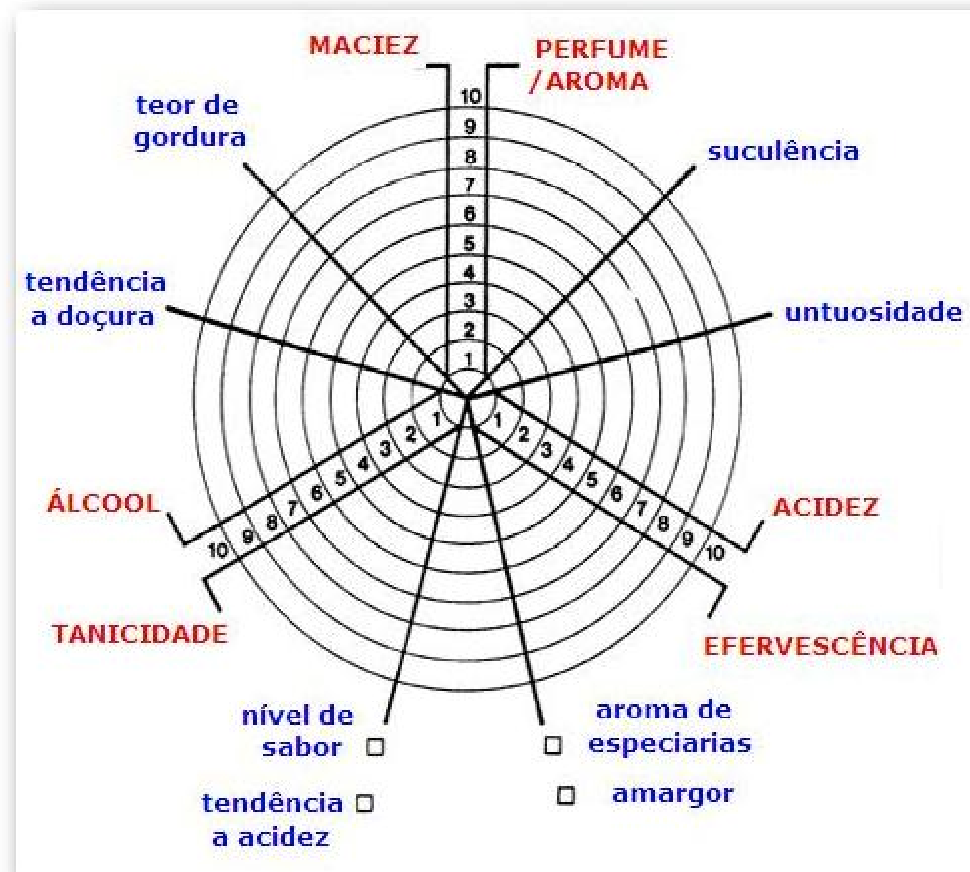
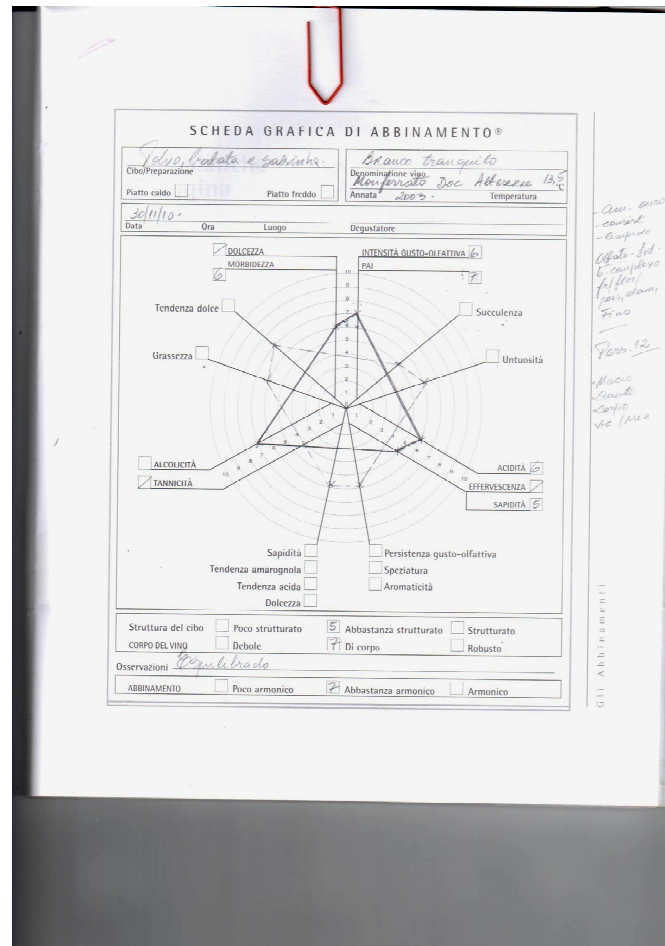


Gráfico Preenchido



Tendência Doce

Sensação delicada

Não é doce

Oposição



Tendência Ácida

Frescor

Não acidez

Oposição



Tendência Amarga

- Leve
- Não amargor excessivo
- Oposição

Tendência Salgada

- Lembrança do Sal
- Não excessiva
- OPOSIÇÃO



Aromaticidade

- Ingredientes
- Intensidade do prato e do vinho
- Concordância

DOÇURA

- Doces, sobremesas
- Não é tendência doce
- Concordância

Sensações táteis

De grande importância:

Não têm gosto mas provocam sensações.

- Suculência
- Untuosidade
- Gordura



Suculência

- Do prato
- Mastigação
- Enxugado
- Oposição

•

•

Untuosidade

- Do prato e processos
- Deve ser enxugada
- Oposição

Gordura sólida

Ingrediente ou prato

Deve ser diluída

Oposição



Conclusão

- A avaliação desse conjunto de sensações aromáticas, gustativas e táteis leva à escolha correta do vinho.