

CORREIO INDICA

REPRODUÇÃO

Mariana Reginato

Já ouviu que para harmonizar vinhos é apenas servir tinto com carne vermelha e vinho branco com peixe? Na verdade, existem mais variáveis do que essa. Em conversa com o **Correio**, o sommelier Sony explica os maiores erros na hora da harmonização em casa e os mitos que tem caído por terra ao redor do assunto.

Sobre vinho tinto e branco com carne vermelha e peixe, Sony explica que essa regra deixou de ser absoluta e passou a ser apenas uma orientação inicial. “O sommelier moderno prioriza a estrutura do prato e do vinho, considerando fatores como acidez, gordura, textura, molhos e intensidade aromática, em vez de seguir apenas o tipo de proteína”, destaca. Ele explica que, atualmente, a harmonização é sobre equilíbrio. “Peixes mais gordurosos podem combinar com tintos leves, enquanto carnes vermelhas delicadas podem surpreender ao lado de brancos estruturados ou espumantes. Mais do que regras fixas, o foco atual está na experiência sensorial completa, permitindo combinações mais sofisticadas, criativas e personalizadas”, ressalta.

O sommelier comenta que o maior erro na harmonização é colocar o foco apenas no ingrediente principal e ignorar o peso dos molhos, temperos, gordura e intensidade. “Outro equívoco comum é desequilibrar forças: vinhos muito potentes podem apagar pratos delicados, enquanto vinhos leves desaparecem diante de receitas intensas. Também existem combinações clássicas que costumam falhar, como vinhos secos com sobremesas doces ou tintos muito tânicos com frutos do mar, criando sensações metálicas e amargas”, conta.

Para qualquer ocasião

O sommelier Sony, que trabalha na importados Del Maipo e na distribuidora Wine C, revela como harmonizar vinhos em diversas opções de prato

Muitos quando vão comer comida japonesa optam imediatamente pelo saquê. O sommelier destaca que os vinhos podem encaixar perfeitamente na culinária oriental. “Branco, rosés e espumantes funcionam muito bem graças à acidez, frescor e leveza, características que acompanham a delicadeza dos peixes crus e equilibram a gordura natural de pratos como sushi e sashimi”, ressalta. Sony argumenta que os espumantes são mais versáteis já que as borbulhas limpam o paladar e harmonizam com peças cruas e fritas. Os vinhos brancos minerais e cítricos valorizam as preparações mais delicadas e os rosés secos se encaixam com salmão, atum e pratos agrídoces.

Para uma noite de pizza ou hambúrguer, o sommelier também traz a solução para tomar uma boa taça de vinho. “Vinhos frutados, com boa acidez e taninos macios, capazes de equilibrar a gordura do queijo, das carnes e dos molhos sem pesar na experiência. Para pizzas clássicas, como margherita ou muçarela, tintos leves como Pinot Noir, Merlot ou um bom Chianti funcionam perfeitamente. Já sabores mais intensos, como calabresa, pepperoni ou pizzas defumadas, pedem vinhos mais estruturados e suculentos, como Malbec, Syrah ou Primitivo”, indica.

Nos hambúrgueres, a lógica segue o mesmo caminho. “Malbec continua sendo um clássico absoluto para blends mais gordurosos e carnes suculentas, enquanto Cabernet Sauvignon acompanha muito bem versões com bacon e cheddar. Para burgers mais leves, Pinot Noir e Cabernet Franc entregam equilíbrio e frescor”, conta.

