

5 Vinhos

Que não podem
faltar na sua
festa de fim de ano

IMPORTADORA

Italiamais

VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

Descubra como
montar de forma
fácil as melhores
harmonizações com
vinhos para a Ceia
Natalina e da Virada
de Fim de Ano



Vanda Meneguci

Sommelière Italamais

IMPORTADORA
Italamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS



Talvez você acredite que uma harmonização de vinho e comida seja de fato um bicho de sete cabeças, em suma, que cabe somente a um especialista no assunto fazer a melhor combinação possível.

Eu com toda a minha experiência posso te dizer sinceramente que não, e por isso achei importante trazer este tema neste momento específico, onde a procura por este tipo de informação desponta entre as mais procuradas.



Antes mesmo de elegeer os vinhos é importante elegeer os pratos. Vai para a linha dos pratos clássicos da **Ceia de Natal**, como por exemplo, aves: **Chester** e **Peru**? Ou carne de porco, portanto, **Tender**, **Pernil** ou **Lombo Assado**?

Ou a ideia é trazer variedade, buscando por outros pratos talvez não tradicionais para a ceia, mas que sempre estão ali, e assim você procura pelo **vinho para harmonizar com bacalhau**, pelo **vinho para harmonizar com salmão**, portanto vinhos para harmonizar com peixes.



O que se bebe na **Ceia de Natal**? E quanto as sobremesas. Se vai ter frutas secas, doces de chocolate, bolos tradicionais como bolo de nozes. **Qual vinho combina com panetone? Como preparar a ceia de ano novo?** São muitas as dúvidas e indecisões. Nesse ínterim mais uma vez eu repito: é sempre bom pensar antes no menu e sempre tomar cuidado com os nossos exageros.

Regras Básicas Para a Harmonização

1

A escolha do cardápio vem sempre antes do vinhos

2

Pense em vinhos de corpo médio se pensar em tintos. Pensando nos mais estruturados, não esqueça do equilíbrio

3

Vinhos de uvas clássicas sempre são boas escolhas

4

Um espumante brut é sempre um grande curinga para qualquer prato e para qualquer celebração

5

Vinhos de tipologias clássicas ou de países que possuem tradição na cultura dos vinhos sempre são as melhores opções para harmonização, a exemplo, os vinhos italianos, porque são sempre pensados na boa gastronomia

5 Vinhos

Que não podem
faltar na sua
festa de fim de ano

Collezione
Riondo
PROSECCO
BRUT

IMPORTADORA
Italiamaís
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

1 - VINHO BRANCO CHARDONNAY

Um vinho branco gastronômico que sempre acompanha a boa mesa é o **vinho Chardonnay**.

Nas **Ceias de Natal e Ano Novo**, este vinho pode acompanhar peixes (bacalhau), aves (arroz de pato) e carne porco (lombo assado), porque existe sim, muita versatilidade em brancos. Aqui uma das sugestões é o tradicional **Tender**, que segue uma linha muito parecida com a do presunto. É importante lembrarmos que ele, o **Tender**, sempre tem um elemento ponte, que geralmente é a tradicional calda que pode ser de abacaxi ou agridoce, que vai muito de encontro as notas frutadas do vinho.

Um delicioso **Chester** também pode ser uma boa pedida, por ser da família das aves, justificando assim, a combinação com um **vinho Chardonnay**. **Villa Travignoli Gavignano Chardonnay Toscana IGT** é um **vinho chardonnay da toscana**, com ótima expressão de frutas brancas. Um vinho branco fino e elegante.



VINHO CHARDONNAY
Para acompanhar
TENDER

[Clique para compra](#)

2- VINHO CHIANTI DOCG

Chianti é um vinho tinto famoso da Italia Central. Digamos que uma das DOCG'S mais importantes da história. Quando falamos em história, imediatamente nos vem a lembrança aquela cena de casa cheia, de família reunida, ou seja, a habitual cena de mesa natalina! **Villa Travnoli Chianti DOCG** é um vinho com sabor delicioso de cereja, pois bem, a sua uva principal é a **Sangiovese**, e ela tem mesmo essa característica típica.

Um **Chianti DOCG**, pode acompanhar muito bem a carne de porco, portanto o **Pernil**, porque sabendo que a carne de porco é uma carne que se comporta, na gastronomia, como uma boa intermediaria da carne branca e da vermelha, os vinhos de corpo médio e de ótima acidez promovem uma ótima combinação com este prato, com o **Pernil**, terá paladar e acidez gastronômica perfeita para acompanhar a gordura, que são essas, duas características tradicionais deste vinho, além do sabor inconfundível de cerejas.



VINHO CHIANTI DOCG
Para acompanhar
PERNIL

[Clique para compra](#)

3- VINHO TINTO DO VELHO MUNDO

Os bons vinhos tintos do velho mundo tem mesmo muito para nos revelar: tradição e grande *know how*, dessa forma justificam serem respeitados e admirados por uma grande legião de enófilos ao redor do mundo. Na hora de harmonizar com as **comidas típicas das ceias de fim de ano**, eles dão um verdadeiro show de satisfação e de equilíbrio no paladar sendo muito certos na hora de emparelhar a comida, aqui, o **Peru de Natal**, que tem lá seus sabores particulares, porém, não totalmente intensos.

E se o seu preparo for marinado, seguindo com temperos de ervas, de frutas bem ao estilo agri-doce, um vinho tinto do velho mundo com presença de taninos, de média estrutura e com alguma complexidade, é sim, uma excelente harmonização. **Bersaglio Toscana Rosso IGT** é um **vinho tinto de corte** em **Sangiovese** e **Merlot**, de boa percepção de frutas pretas e paladar persistente. A surpresa se faz imediatamente a toma-lo, pois é equilibrado, envolvente e harmonioso.



VINHO TOSCANA ROSSO IGT
Para acompanhar
PERU

[Clique para compra](#)

4- PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Um verdadeiro clássico entres os **vinhos tintos italianos** e que os **consumidores brasileiros amam** é o **Primitivo di Manduria DOP**. Sua tipicidade faz dele um vinho extremamente aveludado no paladar, pois tem potência de frutas, notas de chocolate e de especiarias doces, e não se engane não, porque tudo isso está também envolto de estrutura e elegância.

O **Cabrito** que é uma carne de caça bastante untuosa, pede por vinhos com uma importante graduação alcoólica e que portanto, igualmente necessita de vinhos com corpo para suportar essa carga de gordura. **Priscus Primitivo di Manduria DOP** certamente será o vinho da noite, ideal para acompanhar as carnes de caça, e também aqui podemos pensar junto ao **Pernil**, justificando assim, a flexibilidade deste vinho na hora de pensar no acompanhamento com uma infinidade de comidas.

E a surpresa não termina por aqui: sobremesas elaboradas com chocolate meio amargo podem sim, serem harmonizadas com um bom **Primitivo di Manduria DOP**! Pense em deliciosos **Brownies com pedaços de Nozes**. Agora pense em um **Primitivo di Manduria DOP** para harmoniza-lo!



VINHO PRIMITIVO DI
MANDURIA DOP
Para acompanhar
CABRITO ASSADO

[Clique para compra](#)

5- ESPUMANTE BRUT

E finalmente da seleção dos 5 vinhos que não podem faltar na sua festa de fim de ano chegamos ao Espumante Brut DOC. Seu nome é festa e o seu sobrenome diversão. Antes de mais nada temos que lembrar que **não existe celebração sem as famosas borbulhas**. Um brinde marca o charme de todo encontro familiar, em conclusão, é exatamente aonde ele marca a sua presença.

Flûte Bianco Brut Casa Burti é refrescante, com paladar que lembra maçãs e peras brancas. Perfeito na harmonização de **Panetone de frutas**, e conseqüentemente um curinga, para todos os pratos presentes nas ceias, ou seja, desde as entradinhas e frutas até chegar nas sobremesas.



ESPUMANTE BRUT
Para acompanhar
PANETONE

[Clique para compra](#)



IMPORTADORA
Italiamaais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

Gostou deste Conteúdo?
Quer conhecer mais sobre os nossos
vinhos italianos e harmonizações?

Fale com diretamente com os
especialistas da Italiamaais

Tel: 55 11 95844 0066



Clique para aqui para Whatsapp



Clique para aqui para Facebook



Clique para aqui para Instagram



www.italiamais.com.br

[f/italiamais](https://www.facebook.com/italiamais)

[@italiamais](https://www.instagram.com/italiamais)