Harmonização: qual vinho para cada prato

Um ponto de partida. A regra geral: o vinho deve ter o mesmo peso do prato.

Prato	Estilo de vinho	Exemplos
Churrasco e carnes gordas	Tinto seco encorpado	Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat
Massa com molho de tomate	Tinto seco de corpo médio	Carmenère, Merlot, Sangiovese
Pizza	Tinto leve ou frisante	Merlot, Lambrusco
Frango assado	Branco encorpado ou tinto leve	Chardonnay, Pinot Noir
Peixe grelhado	Branco seco e fresco	Sauvignon Blanc, vinho verde
Frutos do mar e frituras	Espumante brut ou branco leve	Brut, prosecco, vinho verde
Salmão e atum	Rosé ou tinto leve	Rosé seco, Pinot Noir
Feijoada e comida de boteco	Espumante brut ou tinto leve	Brut, tinto português jovem
Comida apimentada	Rosé ou branco meio seco	Rosé, Riesling
Queijos frescos	Branco ou rosé	Sauvignon Blanc, rosé
Queijos curados e azuis	Tinto encorpado ou fortificado	Cabernet, Porto
Sobremesas de fruta e bolo	Espumante doce	Moscatel
Chocolate	Fortificado doce	Porto

Quatro regras

- Prato leve, vinho leve. Prato forte, vinho encorpado.
- Gordura pede acidez ou tanino.
- Pimenta pede vinho com pouca graduação e algum açúcar.
- A sobremesa não pode ser mais doce que o vinho.

Na dúvida

Espumante brut combina com quase tudo, da entrada ao prato principal. E o melhor vinho para o prato é o que você gosta de beber.

No site, o harmonizador mostra vinhos avaliados para cada prato.