

Bons motivos para tomar vinho no inverno



Da redação

Com a queda da temperatura e a chegada do inverno, o vinho ganha espaço tanto nos encontros românticos, quanto nas reuniões com os familiares e amigos, seja em casa ou num restaurante. A estação pede pratos quentes e mais encorpados, como **sopas, fondues, massas, risotos e carnes, além das sobremesas**, que também entram nesta sintonia. Para acompanhá-los, nada melhor do que a bebida do deus Baco.

Veja alguns motivos que fazem de vinho e inverno uma parceria perfeita. Fique de olho nas dicas de harmonização da bebida com pratos da estação.

Os **vinhos encorpados e os com maior teor alcoólico** são os que mais combinam com os dias frios, uma vez que desde a boca já transmitem uma sensação de calor ao corpo. Com isso, torna-se viável escolher os mais complexos e bebê-lo sem culpa. Em geral, os que possuem estas características são os **tintos**. A temperatura ideal para servi-los é entre **16º e 18º**.

COMO HARMONIZAR VINHOS E PRATOS

Reunir amigos e familiares para desfrutar bons momentos tem se tornando algo cada vez mais típico entre os brasileiros. Estas ocasiões são sempre regadas a comidas e bebidas. Assim, é interessante harmonizar os pratos com os vinhos a fim de que suas características sejam mutuamente ressaltadas

Pizzas combinam bem com vinhos mais encorpados e com mais taninos, como os **Cabernet Sauvignon e Syrah**, variedade de uva também conhecida como **Shiraz**. **Fondue de queijo pede tintos como Pinot Noir, Merlot e Valpolicella**. Se for uma churrascada, cada carne harmoniza com um tipo, por exemplo, **picanha vai bem com Malbec, maminha e fraldinha pede um bom Merlot e contrafilé requer os Tannats**.

Caso faça uma noite de vinhos e tábua de queijos, **harmonize gorgonzola com um bom do Porto e brie com Carménère Reserva**. **Queijo de ovelha combina com tintos portugueses e os de cabra com tintos espanhóis**.

