

# Como combinar vinhos e comida

- [Simone](#)



Deixa eu começar esse post dizendo que eu não sou uma conhecedora de vinhos.

Apesar de ser uma das minhas bebidas preferidas, eu nunca me preocupei a ponto de saber se um vinho tem “aromas terrosos” ou “finalização metálica” (acho incrível que as pessoas tenham olfato e paladar tão aguçados pra chegar nessas conclusões), ou se a safra de 2001 de tal vinho é a melhor.

Eu sei o que me interessa: vinho doce me dá dor de cabeça e ressaca.

Vinho seco pra mim é vida, inclusive quanto mais seco melhor, daquele que amarram a boca.

Vinhos brancos, via de regra, são melhores quando resfriados.

Sei algumas variedades de uva, porque foram vinhos que tomei e gostei, por isso guardei os nomes.

Mas eu também sei que existem coisas fáceis de aprender, e que pode não parecer, mas fazem diferença.

Vou te dar um exemplo simples, fazendo uma analogia a comida (porque com comida tudo fica melhor):

quando você pensa em um molho de macarrão que leve carne desfiada ou moída, em que molho você pensa?

*(pensa rápido!)*

Um molho vermelho, certo?

E se a gente misturasse a carne com um molho branco?

Não acho que ia ficar ruim, mas também não tenho dúvidas que com o molho vermelho fica melhor.

É assim que eu vejo as combinações entre as diversas bebidas, e as comidas: você, meu amigo, pode beber o que quiser e comer como quiser.

Mas assim como você sabe que a carne combina melhor com molho vermelho, saiba também que alguns vinhos combinam melhor com certos tipos de comida.

Então eu dei uma pesquisada, porque muitos eu não conhecia, e fiz um infográfico malandro, malandríssimo eu diria, pra você salvar (de preferência no Pinterest, mas qualquer lugar serve) e tentar algumas combinações diferentes quando for receber pessoas em casa, ou mesmo pra tomar em família.

<http://www.casanumeroseis.com.br/anfitriando/como-combinar-vinhos-comida/>



**CASA NÚMERO SEIS**  
*sua casa, no seu tempo*

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2019

Mkmouse

