

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS
UNIDADE ACADÊMICA DE GRADUAÇÃO
CURSO DE GASTRONOMIA

BRUNA DEMARCHI

CRIAÇÃO DE CARDÁPIO HARMONIZADO

SÃO LEOPOLDO
2016

Bruna Demarchi

CRIAÇÃO DE CARDÁPIO HARMONIZADO

Trabalho apresentado para a disciplina de Técnicas de Harmonização de Vinhos 2, pelo Curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, ministrada pelo professor Maurício Roloff.

São Leopoldo

2016

SUMÁRIO

1 ENTRADA.....	3
2 PRIMEIRO PRATO	4
3 PRATO PRINCIPAL	5
4 SOBREMESA	6

1 ENTRADA

PRATO: Bruschetta de tomate cereja

Descrição: Tomates cerejas cortados ao meio, temperados com azeite de oliva e manjeriço e colocados sobre uma fatia de pão baguette.

VINHO: Fantinel Spumante Cuvée Prestige Brut

Descrição: Espumante produzido na região de Friuli, na Itália, a partir de uvas Pinot Bianco, Chardonnay e Glera pelo método Charmat. É um espumante intenso e persistente em boca, fresco e com notas florais.

FAMÍLIA/ESTILO DO VINHO: Segundo a Larousse dos Vinhos, esse vinho pertence à família dos Vinhos Espumantes.

JUSTIFICATIVA DA COMBINAÇÃO: Por ser um espumante fresco, mas mais intenso e persistente em boca, ele harmoniza com uma entrada mais carregada em sabores, como a bruschetta, tendo estrutura para harmonizar com o azeite de oliva, o manjeriço e o tomate.

2 PRIMEIRO PRATO

PRATO: Risoto de funghi

Descrição: Prato elaborado com arroz arbóreo, vinho branco, cebola, caldo de legumes, parmesão, funghi porcini seco, cogumelos (paris e shimeji) e alho poró.

VINHO: Louis Latour Grand Ardèche Chardonnay 2013.

Descrição: Vinho branco elaborado com 100% de uvas Chardonnay, com potencial de envelhecimento de 8 anos, é equilibrado, frutado e elegante, possuindo notas aromáticas de frutas brancas, baunilha, amêndoas e manteiga, produzido na região de Rhône, na França.

FAMÍLIA/ESTILO DO VINHO: Segundo a Larousse dos Vinhos, esse vinho pertence à família dos Vinhos brancos secos, amplos e elegantes.

JUSTIFICATIVA DA COMBINAÇÃO: É um vinho que harmoniza com os elementos aromáticos que o prato possui, como os cogumelos e o alho poró, ao mesmo tempo que pode ser usado na elaboração do prato, conferindo mais sabor ao prato e uma harmonização perfeita.

3 PRATO PRINCIPAL

PRATO: Atum selado com crosta de gergelim e purê cremoso de batata e molho de brie

Descrição: Atum marinado no molho de peixe, empanado no gergelim branco e preto e selado no azeite de oliva. Purê de batata, preparado com manteiga e adicionado um molho de bechamel e queijo brie, temperado com garam massala (mistura de especiarias aromáticas). Servido gratinado com queijo parmesão ralado e um pedaço de atum selado.

VINHO: Protos Rosado Ribera Del Duero D.O. 2014

Descrição: Vinho Rosado, de bom corpo e com bastante frescor, apresenta sabor e aroma frutado, e é elaborado com 100% de uvas Tempranillo, da região de Ribera del Duero, na Espanha.

FAMÍLIA/ESTILO DO VINHO: Segundo a Larousse dos Vinhos, esse vinho pertence à família dos Vinhos Rosés Generosos e Encorpados.

JUSTIFICATIVA DA COMBINAÇÃO: É um vinho encorpado, fresco, e que harmoniza com o prato em cor e sabor, pois sua cor é intensa e muito parecida com o atum, enquanto o vinho encorpado tem capacidade para harmonizar com os diversos sabores do prato principal.

4 SOBREMESA

PRATO: Tarte Tatin

Descrição: Torta feita com maçãs carameladas e massa seca pouco doce, assada nessa ordem e servida ao contrário.

VINHO: Fratelli Dogliani Moscato Asti DOCG 2014

Descrição: é um vinho branco, produzido em Piemonte, na Itália, com 100% de uvas Moscato Bianco, cor amarelo-palha, levemente frizante, doce e frutado.

FAMÍLIA/ESTILO DO VINHO: Segundo a Enciclopédia dos vinhos, esse vinho pertence à família dos Brancos Doces.

JUSTIFICATIVA DA COMBINAÇÃO: O vinho é doce e frutado, harmoniza com sobremesas, e por apresentar aromas de frutas brancas, como pera e maçã, por exemplo, harmoniza com a Tarte Tatin, que apresenta maçã em sua composição.