



**Enogastronomia e arte de harmonizar  
cardápio e vinho**

**13**

## Resumo de Enogastronomia

Apresentando aspectos envolvidos na combinação entre pratos e vinhos, o livro traz dados de seus diferentes tipos, principais mecanismos de produção, grau de interferência nos alimentos, métodos de cocção e composição desses alimentos, relacionados à compatibilidade com a bebida.

Mostrando como a harmonização acontece na prática, traz cardápios exclusivos para situações especiais, com uma seleção das receitas mais inusitadas e comentários sobre essas combinações. Um pequeno dicionário de vinhos complementa e enriquece a publicação.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)