

## **O que considerar antes de definir a quantidade de bebidas para um evento?**

Primeiramente, o tipo de evento – se é um encontro informal com amigos, casamento, aniversário ou outras situações que vamos abordar a seguir. Depois, o perfil e o número de convidados, e quantos deles consomem bebidas alcoólicas. A duração do evento é outro ponto a considerar, assim como a estação do ano, para adaptar os tipos de vinho ao clima. Outro ponto importante a definir é o cardápio, porque, afinal, trata-se também de harmonização.

## **Como determinar quais tipos de vinho servir em um encontro?**

Não existe uma regra quanto à diversidade de rótulos. Pode-se optar só por espumante ou por tinto, por exemplo. Ou ainda mesclar tipos diferentes, como [espumantes](#) e tintos, ou brancos e tintos, entre outras combinações. Se a ideia é um jantar ou almoço [harmonizado](#), provavelmente será necessário mais de um tipo de vinho, para combinar com cada prato. Já para um evento com serviço de coquetel volante, com petiscos variados, a sugestão é escolher um espumante e um tinto, que atendem bem e vão agradar a um número maior de convidados.

## **Para cada tipo de evento, uma seleção de vinhos**

### **Casamentos, aniversários e festas em geral**

Nessas modalidades de evento, normalmente são servidos dois tipos de vinho: espumante e tinto. Se considerarmos cerca de cinco horas de duração, as estimativas de quantidade são:

- Espumante: 1 garrafa de 750 ml para cada 1,5 pessoas
- Vinho tinto: 1 garrafa de 750 ml para cada 6 pessoas

Se houver outras bebidas alcoólicas além do vinho, o cálculo muda para:

- Espumante: 1 garrafa de 750 ml para cada 2,5 a 3 pessoas
- Vinho tinto: 1 garrafa de 750 ml para cada 8 pessoas

### **Churrasco**

Informal e divertido, pode durar uma tarde inteira, com horas de consumo.

O [churrasco](#) não requer diferentes tipos de vinho. Um estilo curinga já atende à demanda dos convidados, como só espumante ou só tinto. Se preferir, sirva mais de um tipo de vinho – vale lembrar que o consumo de espumantes é maior do que o de vinhos tintos.

- 1 garrafa de 750 ml para cada 1,5 a 2 pessoas.

### **Jantar harmonizado**

A ideia é propor um rótulo para cada prato. Mas você pode utilizar na entrada e no drinque de boas-vindas o mesmo vinho, por exemplo. A versatilidade do espumante brut combina muito bem com esses dois momentos.

- Drinque de boas-vindas e entrada (mesmo rótulo): 1 garrafa de 750 ml para cada 3 pessoas
- Prato principal: 1 garrafa de 750 ml para cada 4 pessoas
- Sobremesa: 1 garrafa de 750 ml para 8 pessoas

### **Happy hour**

Para a diversidade de petiscos, comum nesses encontros, é interessante mesclar [vinhos branco](#) e tinto. Outra opção, mais descontraída, é servir apenas espumante brut, que é versátil e combina com a variedade de porções.

- Espumante: 1 garrafa de 750 ml para cada 1,5 a 2 pessoas
- Branco: 1 garrafa de 750 ml para cada 4 pessoas
- Tinto: 1 garrafa de 750 ml para cada 2 pessoas

### **Como o clima influencia a escolha dos rótulos e a quantidade de vinhos?**

Se o evento for em uma época muito quente, o consumo de vinhos refrescantes, como espumantes, brancos e [rosés](#), tende a ser maior. Outro ponto que contribui para o aumento do consumo desse perfil de vinhos são os eventos que acontecem durante o dia e ao ar livre. Caso seja algo mais intimista, em uma época muito fria, dependendo do perfil dos convidados, o consumo dos tintos pode ser maior.

### **E quanto à água, como estimar o consumo?**

É muito importante que os convidados tenham água à disposição, sendo o evento intimista ou grandioso. A sugestão é de cerca de 400 ml por pessoa. Sobre ser com ou sem gás, é mais uma questão de gosto pessoal, ter as duas opções é uma forma de agradar aos convidados. Vale lembrar que em degustações formais ou almoço/jantar harmonizado, a preferência é para uma água neutra, evitando as versões saborizadas e aromáticas.

### **Quantas garrafas extras devo ter?**

Em qualquer evento é preciso estar atento a imprevistos, incluindo a falta de bebidas, que pode acontecer por vários motivos. Como comentamos, em dias muito quentes, os convidados tendem a beber mais. O consumo também costuma ser maior quando os convidados gostam muito do vinho servido. Até mesmo o nível de animação da festa pode elevar o consumo. Para não correr riscos, a dica é somar uma margem de segurança de 20%, no volume total de garrafas. E se houver mais de um tipo de vinho, mescle os rótulos. É importante

ressaltar que se trata de uma estimativa – o consumo real depende do perfil dos seus convidados.

**Se o plano for servir um vinho fortificado ou de colheita tardia ao fim da refeição, qual cálculo adotar?**

São vinhos bem específicos. Em casamentos, podemos encontrar, por exemplo, o vinho do Porto compondo a mesa de saída. Como o consumo desses exemplares é bem menor em relação aos outros, a estimativa de quantidade sugerida é:

- Para acompanhar a sobremesa ou servir como aperitivo em refeições harmonizadas: 1 garrafa de 750 ml para cada 8 pessoas
- Para deixar à mesa de saída do casamento: 1 garrafa de 750 ml para cada 15 a 20 pessoas