Pratos leves combinam vinhos leves;

Pratos pesados com vinhos pesados;

Pratos doces com vinhos doces;

Pratos de ingredientes claros com vinho branco;

Pratos de ingredientes escuros com vinho tinto;

Quanto mais necessário for mastigar o alimento, mais potente deve ser o vinho;

Carnes vermelhas de sabor intenso com tintos intensos;

Carnes brancas de sabores delicados com brancos leves;

Carnes brancas com estrutura com tintos médios;

Pratos ricos em especiarias com vinhos aromáticos;