

Feitos um para o outro



Elabore as melhores combinações entre vinho e comida

Santé! É comum as pessoas terem dúvidas na hora de escolher o vinho no restaurante ou mesmo em casa. O questionamento é quase geral: qual vinho é ideal para aquele prato “x”? Evidentemente, existem regras básicas e até combinações clássicas, já conhecidas, mas sempre é bom lembrá-las: vinho branco combina com carnes brancas, peixes e frutos do mar, já o tinto casa perfeitamente com carnes vermelhas e de caça. Ponto!

Essas são combinações bem-vindas e práticas, principalmente se você não quer ter trabalho na hora de comprar e harmonizar. E mesmo porque a história gastronômica ainda resiste às inovações.

Eu me refiro aos pratos tradicionais e regionais que, ao longo do tempo, vêm combinando com os vinhos produzidos na mesma região, regra de referência mundial. Exemplos típicos: a pizza com um vinho italiano Chianti (Sangiovese); o bouillabaisse, ensopado de peixes e frutos do mar, prato típico do sul da França, com o autêntico rosé de Provence (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre); o cassoulet (espécie de feijoada branca), com um tinto robusto francês de Madiran (Tannat).

Ainda: pratos ou massas com molho branco harmonizam com vinhos brancos. E se o molho for vermelho, cabe um tinto, também uma tendência clássica e histórica.

A harmonização de vinho e comida deve ser a união de aromas e sabores de ambos, sem concorrência, um realçando o outro, como num casamento. Podemos optar por vinhos que se assemelhem ao prato, isso chama-se fusão. Nela, você combina comida leve e vinho leve; comida pesada e vinho encorpado; comida aromática e vinho aromático. E vale fazer o contrário, com vinhos opostos aos pratos: isso se chama contraposição. Um exemplo certo é combinar queijos azuis (tipo roquefort), fortes e salgados, com vinho doce tipo Sauternes. Tradicionalmente, combinar caviar e champanhe não tem erro, apesar de

eu achar ótimo com um Chardonnay, e o famoso filé-mignon com um tinto encorpado estilo Bordeaux é regra que persiste, mas, se você quiser variar com um branco encorpado, é diferente e delicioso.

Hoje, com a difusão da comida japonesa e sua total aceitação, a liberdade na escolha dos vinhos nos permite conciliar vários gostos. Os peixes brancos e sushis vão muito bem com os brancos frescos de Sauvignon Blanc, Chardonnay com ou sem passagem em madeira, Pinot Grigio, Trebbiano e até mesmo Rieslings elegantes. Você gosta de tintos? Ouse beber um leve, como os das uvas Pinot Noir, Dolcetto ou Gamay, acompanhando peixes mais gordurosos como salmão, atum e bacalhau. Esqueça os Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon mais encorpados, pois conferem sabor metálico e amargo na boca.

Ah! Os espumantes acompanham, sem dúvida, todos os pratos, desde que você se atente ao teor de açúcar ou grau de doçura. Brut Zero (Nature), Brut e Extra Brut combinam perfeitamente com entradas, queijos, sushis, sashimis, tempurás, peixes e frutos do mar em geral e também aves e as carnes com alta gordurosidade, uma vez que sua acidez e as borbulhas fazem o contraponto com o sal, a gordura e a intensidade desses pratos. Já espumantes Demi-Sec, Doux ou doces, Astis e Moscatéis, com as sobremesas.

Enfim, caro leitor, em se tratando de enogastronomia, essa arte que combina vinho e comida, existe um objetivo principal: a satisfação, o prazer! Harmonizar deve ser um ato voluntário, sensível e prazeroso. Entretanto, a combinação perfeita, o sucesso, requer conhecimento, estudo e tentativas. Se você é leigo, siga as regras básicas e tradicionais e consulte um sommelier. Diante de tantos rótulos nas prateleiras, essa ajuda é bem-vinda.

Deguste as minhas dicas e até a próxima taça!

+++
 MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
 @CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO



Luigi Bosca - La Linda Extra Brut, Luján de Cuyo, Mendoza, AR
Uva: Chardonnay e Sémillon (12,6° GL)
Cor: amarelo brilhante, perlage (borbulhas), intenso e fino
Nariz: maçã, pera, notas florais e mel
Boca: seco, leve, acidez vivaz, cremoso, macio e refinado

Harmoniza: entradinhas, queijos, carnes grelhadas, comida japonesa, peixes, frutos do mar e massas

Preço: R\$ 70,60 na Enoteca Decanter Santos



Eugen Müller - Charisma Trocken 2020, Pfalz, DE
Uva: Riesling (12° GL)
Cor: amarelo-limão, reflexos esverdeados
Nariz: floral, pêssego e damasco fresco, predominância mineral
Boca: meio seco, acidez alta equilibrada com as frutas, médio corpo, corpo médio, persistente

Harmoniza: cozinha oriental, peixes e frutos do mar agriçados e pratos condimentados

Preço: R\$ 112,40 na Enoteca Decanter Santos



Domaine Paul Mas - Arrogant Frog Rosé 2020, Languedoc, FR
Uva: Syrah (12,5° GL)
Cor: salmão claro e brilhante
Nariz: morango, framboesa, nuances florais e de pêssego
Boca: seco, leve, ótima acidez, frutado, macio

Harmoniza: aperitivos, paella, peixe grelhado, ravióli com lagostins, abobrinha e cogumelos

Preço: R\$ 97,60 na Enoteca Decanter Santos



Courmayeur Contornos Pinot Noir 2020, D.O. Lontue, CL
 Amadurecimento - 6 meses em barricas francesas
Uva: Pinot Noir (14°GL)
Cor: vermelho-rubi, média intensidade
Nariz: morango, toque de caramelo e floral
Boca: seco, frutado, corpo e taninos médios, saboroso e longo

Harmoniza: carnes leves, pizzas, massas ao molho de tomate e queijos

Produzido exclusivamente para Courmayeur do Brasil
Preço: R\$ 68,22 no site www.loja.courmayeur.com.br