

Como Escolher um Vinho para uma Refeição

Para cada prato, um vinho.

A gastronomia identifica-se com a cultura de um povo e Portugal não foge à regra. Porque beber vinho também é um ato de cultura, fazendo ele parte da gastronomia, ambos associados reforçam a sua identidade cultural.



Nunca nos podemos esquecer, que a harmonia entre vinho e comida é parte obrigatória do prazer de estar à mesa.

Em termos gastronómico, o vinho é importante na cozinha, não apenas por ser parte integrante da refeição, mas também por ser um agente que realça os sabores da boa comida.

Há muito se estabeleceram algumas regras, por todos conhecidas, que nos ditam que um prato de peixe deverá ser servido com vinho branco, que os mariscos pedem vinhos verdes ou brancos acídulos, que as carnes se fazem acompanhar por vinhos tintos e que com as sobremesas se deverão servir vinhos licorosos ou espumantes mais ou menos doces.

Nos vinhos brancos, o senso comum associa o seu consumo às refeições de peixe. Na maior parte dos casos é verdade, mas nem sempre. Por isso, nada de generalizações precipitadas, pois nos seus vários estilos, o vinho branco é uma bebida versátil, adequada às mais diversas refeições.

No que toca aos vinhos tintos, não são todos iguais, tal como os brancos, e, do mesmo modo, as carnes não são o seu único parceiro à mesa. Num vinho tinto, a idade pode ser um indicador do tipo de comida a que se destina, mas é um indicador muito falível. É que, consoante o ano de colheita, castas, produtor, etc., temos vinhos velhos cansados e outros poderosos; e vinhos novos ligeiros e suaves e outros encorpados e taninosos. A regra de ouro é não haver regras rígidas: cada caso é um caso e importa conhecer em concreto o vinho que se escolhe para acompanhar determinado prato.

À boa combinação entre um prato e um vinho chama-se harmonização, e, atualmente, novas tendências defendem que seja dado ao consumidor a liberdade para criar, na seleção do vinho para acompanhar a refeição.

Dito isto, e nunca esquecendo que é fundamental a escolha do vinho em função do prato, é possível delinear um conjunto de orientações básicas que ajudarão a tirar o melhor partido dos vinhos e a valorizar a sua combinação com qualquer prato.

Embora, uma harmonização não admita regras rígidas, existem orientações básicas que contribuem significativamente para o sucesso de uma refeição.

1. Conjugar comida ligeira com vinhos ligeiros e suaves, e comida pesada com vinhos pesados e fortes.

2. Numa refeição, o vinho branco vem antes do tinto, o vinho seco antes do doce, o vinho ligeiro antes do poderoso. Claro está que existem exceções (é o caso do foie-gras, servido no início da refeição com um branco doce), mas que não invalidam o princípio geral.

Assim sendo, as sugestões abaixo costumam ser tradicionalmente aceites, mas de modo algum são obrigatórias.

Como aperitivo, o melhor é aquele que nos possa estimular o apetite para a refeição. Poderá ser um espumante bruto, um Madeira seco, um Porto branco seco ou, porque não, um vinho branco fresco e frutado, com o qual iremos continuar durante a refeição, até ao prato de carne.

Mariscos

Mariscos cozidos: Os mariscos cozidos vão bem com vinho branco leve, ácido ou com vinho verde branco.

Mariscos cozinhados de forma mais elaborada: Com mariscos grelhados, panados, com arroz, alho, cebola ou piri-piri, gratinados ou cozinhados com gordura, ervas aromáticas, especiarias ou natas, requerem um vinho branco seco menos jovem, menos ácido, eventualmente fermentado em madeira.

Peixes

Peixes delicados cozinhados na grelha: Os peixes cozidos ou grelhados, são beneficiados quando acompanhado por um vinho branco, um pouco ácido, leve, frutado e vivo.

Peixes gordos - Para pratos de peixes gordos, tais como atum, salmão, truta, cherne, garoupa, raia, etc., grelhados ou assados no forno, a escolha deve recair num vinho, um branco encorpado e intenso, eventualmente fermentado em madeira, denso e poderoso. Este tipo de vinho também se adequa muito bem a pratos de bacalhau.

Peixes fumados - Para o salmão, o espadarte ou o bacalhau fumado e, também, para acompanhar as ostras ou o caviar, recomenda-se a escolha de um bom espumante branco bruto.

Carnes

Carnes magras ou pouco temperadas: Para a vitela, o frango, as costeletas de borrego, principalmente quando grelhadas no carvão, deverão ser escolhidos vinhos tintos jovens, ligeiros e suaves.

As carnes vermelhas necessitam de vinhos tintos encorpados, com "bouquet".

Exceção: O leitão assado no forno deverá sempre ter um espumante natural a acompanhá-lo.

Caça de pena: Para acompanhar aves de caça, principalmente as perdizes, escolha um vinho tinto intenso, com corpo e fruta, mas também já alguma evolução e complexidade.

Aves assadas no forno: Acompanham bem com brancos encorpados (fermentados em madeira) e, também, com um espumante branco bruto.

Estufados e assados pouco gordos: Com este tipo de pratos, pode optar por escolher tintos jovens, com corpo e aroma a fruta, de taninos redondos e macios na boca, ou um vinho mais velho, com taninos suaves mas ainda alguma garra.

Carnes gordas ou pratos de sabor muito intenso: Para cozinhados com carnes de porco, cabrito ou borrego assado, lebre, receitas onde entrem enchidos diversos, deverá escolher tintos mais poderosos, com taninos e acidez capazes de aguentar a intensidade do prato.

Pastas

Com creme de leite ou suaves, combinam com vinho tinto suave, frutado.

Quando muito condimentadas, necessitam de vinhos tintos encorpados, com "bouquet".

Saladas

Especialmente as de folhas verdes: combina com vinho tinto.

Queijos

Queijos de ovelha e de pasta mole: Escolha tintos jovens, intensos, de taninos redondos e macios, ou então brancos fermentados em madeira.

Queijos de cabra de sabor suave ou do tipo "chèvre": A escolha adequada não é um tinto, mas sim um branco jovem e cheio de fruta.

Doçaria

Acompanha bem com um vinho licoroso doce ou meio-doce, conforme a sobremesa tenha mais ou menos açúcar na sua confeção, ou com um espumante doce.

Exceção - Se os doces tiverem chocolate ou nozes nunca acompanhar com espumante.

Como digestivo e para terminar a refeição deverá servir-se uma aguardente vínica ou bagaceira.

Os espumantes vão bem com tudo - Está na moda, começar e acabar uma refeição sempre na mesma companhia: O espumante natural.

Picoteio

Picoteio, tapas, aperitivos. Qualquer que seja a designação, a função das entradinhas, do ponto de vista gastronómico, é estimular o apetite para a refeição que se segue. A escolha acertada do vinho visa despertar os sentidos para o prazer de a saborear.

Ingredientes “perigosos”

Nem sempre é fácil harmonizar alguns tipos de comida com a maioria dos vinhos. Estão neste caso os pratos que contêm ingredientes muito ácidos (limão, laranja, vinagre), muito aromáticos (cominhos, estragão, cravinho) ou muito doces. É preciso ter algum cuidado na utilização de certos ingredientes e condimentos, pois podem inibir a apreciação de um bom vinho. E eles são:

Alho - Quando utilizado generosamente, afeta o vinho, anulando, com o seu cheiro intenso, o aroma delicado dos brancos e tornando os taninos dos tintos mais amargos e rudes.

Vinagre - Dada a sua elevadíssima acidez, o vinagre não se deve usar em excesso. Os pratos tradicionalmente avinagrados, como os escabeches ou as cabidelas, irão sempre melhor com um vinho que tenha uma boa acidez, ou com um espumante bruto.

Agriões - possuem ácido fórmico que, utilizado em quantidades elevadas, por vezes nas saladas ou como acompanhamento de pratos de carne estufada, o ácido mistura-se com os taninos dos tintos, potenciando a sua adstringência.

Anchovas - Como aperitivo, muito utilizadas em canapés, são capazes de destruir qualquer vinho. Para acompanhar anchovas, sugere-se um vinho jovem e com boa acidez, por exemplo um rosé seco, ou um espumante bruto.

Açúcar - É outro ingrediente que pode prejudicar o vinho. Por isso, para as sobremesas doces, há que escolher um vinho ainda mais doce, como um licoroso, por exemplo.

Sal - A comida muito salgada intensifica os taninos dos tintos, tornando o vinho adstringente e duro.