

Que prato para este vinho?



Marta Reis Simões
Enóloga da Quinta da Alorna

Se a gastronomia é um dos maiores prazeres que temos, o vinho é o seu companheiro insubstituível. A combinação entre vinhos e gastronomia é infinita e as harmonizações vão do mais óbvio ao mais inusitado, com o espaço entre uma coisa e outra a ser preenchido pela criatividade de cada um. Na generalidade, pensamos primeiro no menu e depois no vinho para acompanhar cada um dos pratos. E por que não o contrário? Hoje vou levar para o jantar um vinho branco fresco e intenso, o que é que vou cozinhar? De uma maneira ou de outra, deve ter-se em conta o princípio do equilíbrio. O sabor do prato não deve sobrepor-se ao vinho, nem o inverso deve acontecer, prevalecendo a harmonia entre os dois. É deste equilíbrio que resultam as melhores harmonizações.

Neste jogo de sabores não há regras básicas. Não é verdade que os queijos e carnes se devem fazer acompanhar sempre de vinhos tintos e os peixes de vinhos brancos. É muito mais divertido do que isso! Deixe-se de preconceitos e experimente um queijo de pasta mole, amanteigado, com um vinho branco com madeira. Se pensarmos na constituição deste tipo de queijo, que possui cerca de 30% de matéria gorda, e que esta gordura pode ser equilibrada no palato pela acidez, um vinho branco adequada-se melhor pois a acidez é mais elevada e a sensação final na boca será mais leve e não tão

pesada. Contudo este vinho branco terá de ter uma boa estrutura e volume para combinar com um produto deste tipo.

Para pratos muito condimentados e com sabores intensos, opte por vinhos mais encorpados e densos. Os taninos de um tinto intenso são suavizados por pratos de carnes vermelhas, por exemplo. Geralmente, os melhores vinhos para acompanhar as sobremesas são os vinhos doces, mas cuidado, não vá o açúcar da sobremesa com o açúcar do vinho acabar por ser demasiado. São muitíssimas as combinações possíveis, desde colheitas tardias, ice wine, moscatéis ou vinhos do Porto. Contudo, tintos também protagonizam excelentes pairings com diversas sobremesas. Dou o exemplo de um bolo de especiarias com uma calda de chocolate branco e queijo de pasta mole. Divinal!

Para além de apostarmos nas combinações menos arriscadas, só criamos espaço para as melhores surpresas quando experimentamos, fugimos ao mais comum e vamos pelo menos vulgar, ou até improvável. Já pensou que uma sopa da pedra pode ficar excelente com um branco encorpado com madeira? E o rosé, se lhe disser que é o melhor companheiro para o sushi e pastas italianas? O que acha de equilibrar a intensidade aromática de um caril com um branco intenso?

Aqui ficam algumas sugestões e, em caso de dúvida, a melhor maneira de escolher será, sempre, experimentar!

