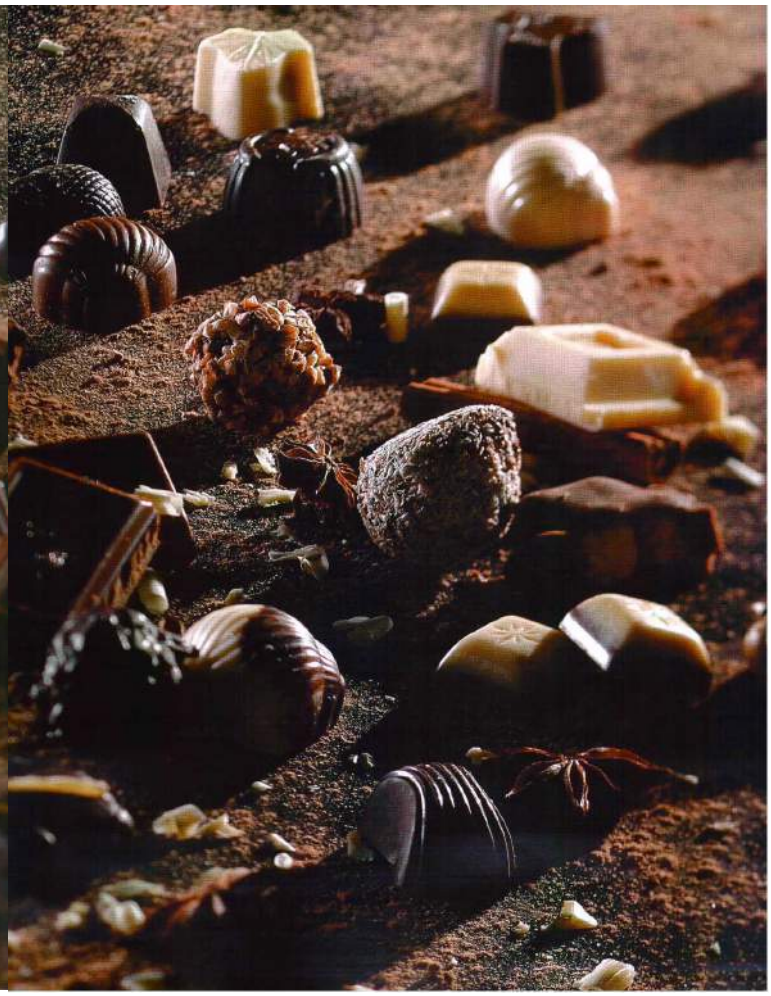
❋ harmonias

Chocolate & vinho

É tema ainda desconhecido de muitos endrinos, nuns casos por retracção em relação ao chocolate noutros pela preferência de outros sabores e texturas para acompanhar os vinhos de eleição. Vale contudo a pena fazer umas experiências...

TEXTO Fernando Melo ❋ FOTOS Ricardo Palma Veiga



❋ Vinhos para o chocolate

Vértice Douro espumante rosé

Utilize este vinho para acompanhar chocolate de leite, simples ou com frutos secos. Há um ambiente favorável a este tipo de chocolate, principalmente pelas notas aromáticas e sabores das leveduras, que casam bem com as tonalidades lácteas do chocolate.

Vinha d'Ervideira Reg. Alentejano Colh. Selec. rosé 2014

A manteiga de cacau (chocolate branco) gosta de brincar com os rosés com algum açúcar residual, estabelecendo pontes de doçura e gordura que quase resulta em fusão. O perfil copioso deste rosé permite ainda avançar para chocolate preto 50 a 60% se possível com flor de sal. Resultado exótico.

Vinha Grande Douro branco 2013

É um branco bastante estruturado e encorpado, o que permite harmonizações mais ousadas. O gengibre é parceiro feliz para este duriense de boa cepa, conseguindo fazer vibrar o vinho no final de boca. Escolha um chocolate preto a 70% que contenha este ingrediente e vai descobrir uma dimensão nova das harmonias vínicas.

Quinta da Aloma Tejo Colheita Tardia

Um bom bolo de chocolate, sem farinha, é uma combinação excelente com este 'colheita tardia' ribatejano, especialmente se a ganache da cobertura e recheio for ligeira e bem crocante. Há uma fusão de texturas que incrementa a vida do vinho em boca, dando-lhe um final longo.

Quinta da Mimosa Palmela tinto 2011

A casta castelão esconde virtudes ainda por desbravar e utilizar. O seu forte conteúdo de fruta cozida prepara-o naturalmente para chocolates com passas ou pimenta rosa, independentemente da percentagem de cacau. Os bombons de cereja ou ginja também encontram aqui harmonização bem conseguida.

Andresen Century Porto Tawny 10 anos

Os chocolates com laranja gostam deste vinho do Porto, desde que o citrino não seja demasiado ácido. As cascas de laranjas revestidas de chocolate que algumas marcas produzem e por vezes se vendem nas lojas especializadas são uma boa solução para empreitar um charuto.

Dow's Porto Vintage 2011

Sabemos que não há nem pode haver dogmas, no tocante às coisas do vinho e da comida. Mas apetece fixar o do chocolate preto com o Porto Vintage novo e repetir com obsessão, com diferentes percentagens de cacau. Acima de 80%, a experiência é plena e mesmo até a fava pura de cacau puxa bem pelo vinho.