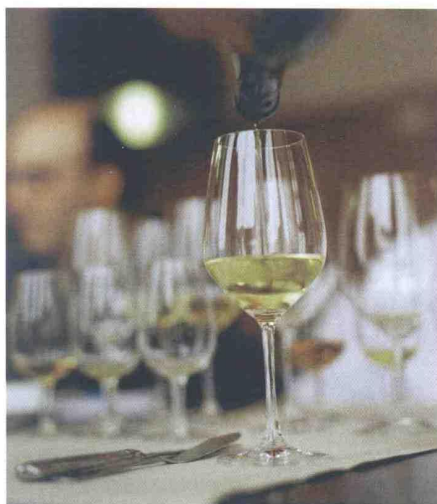


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada	
Título: Vinhos e comida, o grande desafio					Temática: Vinhos	
2006/08/05	BLUE WINE – PRINCIPAL	Pág.34	Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal	Inv.: 4100.00

GOURMANDISES

POR MIGUEL JÚDICE

VINHOS E COMIDA, o grande desafio



Com comida, o que beber, o que não beber? Esta é a questão... A abertura “shakesperiana” deste artigo dramatiza o seu tema, um dos de mais difícil resposta mas também um dos mais estimulantes no mundo dos restaurantes...

CASAR ADEQUADAMENTE vinho e comida é o grande desafio gastronómico dos nossos dias. É também a prova da evolução dos consumidores de apreciadores de cozinha para apreciadores de gastronomia. Nas palavras do autor francês Edouard De Pomaine, “para um gourmet, o vinho não é uma bebida, mas antes um condimento, desde que o anfitrião tenha escolhido bem o que serve”. Estes casamentos têm muito a ver com o gosto individual.

Uma combinação que resulta para uma pessoa, mesmo não sendo adequada em teoria, passa a ser perfeita. Ainda assim, há mais no casamento de vinho e comida do que apenas o gosto de cada um. É relativamente consensual que vinhos com elevada acidez e taninos bem presentes são adequados a comidas ricas em gordura. Vinhos tintos jovens casam bem com carnes brancas, enquanto tintos com mais “pedigree” são tradicionalmente servidos com carnes vermelhas.

Com grandes vinhos não se deve servir pratos muito complexos que roubem protagonismo ao vinho.

A opção deve antes recair sobre pratos simples mas feitos com ingredientes de grande qualidade. O vinho agradece e quem o prova fará o mesmo.

A complexidade das combinações de vinho e comida pode ser elevada à enésima potência. Basta que se considerem como argumentos da equação não apenas os ingredientes mas também os molhos, acompanhamentos e forma de confecção. O céu é o limite para a sofisticação das combinações.

O casamento de vinhos com comida não deve parar nos pratos ditos principais. Talvez o maior prazer (e mais desconhecido) seja mesmo após estes pratos terem saído de cena. Começemos nos queijos, alimentos tão diversos quanto o vinho. Aqui, há que considerar a textura e o sabor do queijo. Se um queijo duro como o Parmesão pede a acidez de um vinho espumante, já um queijo azul como o Stilton “cries for a glass of Port”. Há mesmo quem defenda que os queijos

devem ser casados com vinhos produzidos no mesmo país... E as sobremesas? Aí entram algumas das jóias da Coroa, como os Ice Wines canadianos, os Qualitätswein mit Prädikat alemães, os Tokajs húngaros ou os Late Harvests que hoje se fazem por esse mundo fora. Se nunca experimentou casar as suas sobremesas com vinho, saiba que a sua vida ainda não está completa.

No futuro breve, para um restaurante ser verdadeiramente diferenciado não bastará ter uma boa carta de vinhos, visto que isso é relativamente fácil de conseguir (basta abrir os cordões à bolsa e ir às compras). Não, um restaurante que queira sair da norma terá de demonstrar capacidade de casar os seus vinhos com os pratos que saem da cozinha. A grande ajuda aos restaurantes nesta aventura é o vinho a copo. Vou assumir que é verdade para todos quantos estão a ler este artigo que isto de dizer que há vinhos mais adequados a uns pratos do que a outros não é a mania do mês. Se é assim, se sabemos que certas combinações resultam e outras não, porque é que quando vamos a um restaurante nos contentamos em beber o mesmo vinho durante toda a refeição? Claro que também não faz sentido pedir uma garrafa para cada prato, mas hoje em dia não há desculpas para não ter uma boa selecção de vinhos a copo. Ao oferecer aos seus clientes a possibilidade de beberem a copo vinhos diferentes para pratos diferentes, os restaurantes estão a fomentar o consumo esclarecido de vinhos e a prestar um bom serviço ao mercado. ■