


SÍTIO DO VINHO

Prazeres no copo



SUGESTÕES DE VERÃO (2):

Uma vez feitas as recomendações da semana anterior, passemos às sugestões. Qualquer casamento ou união de facto deve passar pela procura da harmonia ou equilíbrio entre contrastes, as relações vinico-gastronómicas vivem da mesma homilia. Os alimentos grelhados e cozidos tendem a viver, quase em regime de exclusividade, dos aromas naturais. Assim, a sua fragilidade é maior e requerem vinhos que não os apaguem, com uma presença pouco vinçada e sem grandes adornos. Por exemplo, um marisco cozido, com o sal em evidência, vive feliz com um vinho branco da região dos Verdes, em que a acidez confere o contraste, a frescura, o sustento e a subtilidade aromática crava o equilíbrio. Pelizes cozidos, com aromas ténues e frágeis, necessitam de vinhos discretos, brancos novos e sem madeira. Uma vez grelhados, ganham o suplemento da brasa, que lhes dá outros aromas mais telmosos, que resistem a um branco com madeira. As sardinhas, para além da força e gordura natural, são frequentemente adornadas de aromas intensos vindos dos pimentos e de cebola. Desta feita precisamos de vinhos frescos e com estrutura aromática. O ideal seria um tinto novo, sem adornos... mas em Julho disso já não há, um rosé aromático e fresco serve os propósitos. Finalmente as carnes grelhadas, com alguma gordura mas sem suplementos de relevo, encontram nos vinhos tintos sem grande complexidade ou brancos "velhos" e com estrutura, o seu cônjuge natural. Também não esqueça os já falados espumantes e champagnes, cuja versatilidade lhes permite servir de aperitivo ou acompanhar petiscos. As sobremesas requerem vinhos doces, um moscatel de Setúbal, aos mesmos 60º do champanhe, acompanha-as na perfeição. Voltando ao matrimónio gastronómico, e porque ele também vive de originalidade, experimente novas relações fora de regras.

ANTÓNIO MARQUES DA CRUZ
amcruz@sitiodovinho.com