

BRINDE A BORDO

BEBIDAS DE BOM GOSTO

Por Gilberto Ungarelli

União mais que perfeita

Os segredos da harmonização dos vinhos brancos com peixes e frutos do mar na opinião de um especialista



Um dos mandamentos da gastronomia diz que os pratos de peixes e frutos do mar se complementam com vinho branco, assim como tanta coisa feita para viver juntinha, como arroz com feijão, queijo com goiabada, pimenta com acarajé. Porém, não é todo branco que vai bem, por exemplo, com aquela garoupa que você costuma fisgar no fim de semana. Para fazer a harmonização é preciso considerar o tipo de pescado, a intensidade de temperos e até a forma de preparo.

No quesito tipo de pescado, por exemplo, um peixe de sabor mais delicado, como o linguado, pede um branco leve, seco e muito fresco, como o Sauvignon Blanc, enquanto os peixes de sabor mais forte, como o atum, a cavalinha e as sardinhas, combinam melhor com vinhos brancos com maior volume de aromas e sabores, como a variedade Viognier. Já o bacalhau pede brancos encorpados ou tintos leves, com tanino bem redondo, como os da região do Douro, em Portugal.

Conhecedor dos segredos da harmonização, o sommelier Guilherme Correa, da Decanter — uma das mais destacadas importadoras de vinho do Brasil, com sede em Blumenau, Santa Catarina — revela o enigma, indicando as combinações mais apropriadas.

A forma de preparo do peixe influencia na escolha do vinho?

Um peixe feito no vapor harmoniza-se melhor com vinhos brancos leves, como o italiano Orvieto ou os verdes de Portugal. Por sua vez, os ensopados delicados combinam bem com os Chardonnay sem passagem por barril de carvalho, frescos, como os Chablis. Já um peixinho grelhado, como o salmão, vai bem com brancos com toque de madeira, como um Chardonnay do Novo Mundo. No caso de massas com frutos do mar, o casamento

depende do tipo de molho. Se for apenas puxado com alho, vinho branco e ervas frescas, os do sul da Itália fazem uma boa parceria, como um Fiano di Avellino ou Greco di Tufo. No caso de molho vermelho, a pedida é sempre um rosé italiano.

Os vinhos brancos combinam com qualquer tempero?

Não. No caso de peixes feitos com molho à base de azeite e ervas frescas, a pedida é servir um vinho mais leve, sem madeira, como os brancos do Sul da França e os espanhóis, passando pelos italianos mais jovens e frescos, como o Verdicchio. O mesmo vale para as ostras, mais neutros na expressão da fruta e minerais, como os Chablis mais simples, como os Muscadets, além de bons espumantes. Em contraste, a moqueca baiana — que leva leite de coco, cebola e azeite de dendê — exige um vinho mais perfumado, como o argentino Torrontés. O mesmo vale para um atum grelhado que seja servido com um molho escuro. Neste caso, é possível até acompanhar o peixe com um vinho tinto leve, como um Pinot Noir. Por sua vez, um salmão grelhado casa bem com um vinho rosé mais frutado, da região francesa da Provence. Já um peixe temperado com shoyu, como o salmão ao molho oriental, faz par com um rosé mais encorpado, da Argentina ou do Chile.

A escolha do vinho depende da forma de fazer o peixe e do tempero

Guilherme Correa, sommelier da Decanter

