



C-8

A TRIBUNA
www.atribuna.com.br

Domingo 9
abril de 2023

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

Eu só quero chocolate... e vinho

É Páscoa e a tradição determina que o chocolate não pode faltar! Dou vivas à ciência, pois comprovou-se que o chocolate, além de trazer muita alegria, é um poderoso antioxidante capaz de proteger as células saudáveis dos radicais livres. Quanto maior o percentual de cacau, maior seu efeito benéfico para o organismo. Sua absorção gera efeitos positivos à saúde cardiovascular, à circulação de sangue no cérebro, pode diminuir o colesterol ruim e regular a pressão arterial. Auxilia ainda como antidepressivo, liberando serotonina, o que resulta em maior bem-estar.

Para nós, amantes dos vinhos, nada mais prazeroso do que conciliar esses dois alimentos. Infelizmente, a legislação brasileira, contrariamente à europeia, não considera o vinho um alimento. Aqui é taxado como bebida alcoólica, para desespero do nosso bolso! Não obstante e consumido moderadamente, o vinho também pode ser benéfico à saúde, como já trata-se aqui na coluna.

E, atualmente, combinar chocolate com vinho parece bem complicado diante de tantas variedades. Amargo e puro 100% cacau, amargo 60% ou 70%, meio amargo 40%, ao leite, com amêndoas, macadâmias, avelãs, frutas secas, frutas nati-

+ + + AGENDA

■ Descorchados 2023
Terça-feira, das 10h às 19h, em dois turnos
Local: Vilaggio JK (Rua Funchal, 500, São Paulo).
Mais em www.adegaonline.com.br

■ Wine Trade Fair e Cachaça Trade Fair, em paralelo acontecerá o Congresso Internacional da Cachaça e do Vinho (Cicavi)
18 a 20 de abril, 14h às 20h
Local: Pavilhão de Exposições do Anhembi São Paulo.
Mais em www.winetradefair.com.br/congresso

vas brasileiras, frutas vermelhas, com recheios de cremes, licores, até com flor de sal (que eu adoro) etc. Sem contar as inúmeras sobremesas, infinitas!

Chocolate tem gosto intenso, textura macia e aveludada, e vai do doce ao amargo, e o vinho selecionado deve combinar com esses sabores. Enfatizo sempre: o gosto pessoal deve ser considerado.

Os vinhos doces e alcoólicos fazem a combinação perfeita e os fortificados doces, tecnicamente, são os mais recomendados para combinar com chocolate, devido ao seu alto teor de açúcar e álcool.

Fortificado ou generoso é como se define o vinho com alto teor de álcool. Assim são os Portos, vinhos densos, saborosos, aromáticos e com grau alcoólico elevado, nos quais brancos e tintos contêm de 16,5° GL a 24° GL. E para se obter maior graduação alcoólica há que se adicionar aguardente vínica ao mosto.

Com relação aos vinhos do Porto, para manter-se a doçura das uvas colhidas e mais álcool, a adição da aguardente vínica é feita durante a fermentação natural, o que resultará num Porto doce. Em contrapartida, no Porto seco, essa mesma adição ocorrerá depois do término absoluto da fermentação, ou seja, quando todo o açúcar já se transformou em álcool. Enfim, seco ou doce, o Porto tem suas peculiaridades na viticultura global.

Para o chocolate ao leite, indico o Porto Rosé, Porto Ruby ou Porto Tawny, que são versáteis, têm madeira sutil e são mais delicados. O Porto Branco com chocolate branco fica perfeito. Ambos são mais untuosos e macios.

PROVEI E INDICO



Porto Taylor's Fine White - DOC Douro PT (3 anos em cascos ou barris de carvalho)

Uva: Malvasia Fina, Viozinho, Esgana Cão, Rabigato e Gouveio

Cor: dourado âmbar brilhante (20°GL)

Nariz: rico e perfumado, frutas doces, mel e madeira

Boca: doce, encorpado, aveludado, longo e saboroso, final de boca

Preço: R\$ 139,90 no Laticínios Marcelo



Porto Vieira de Sousa Fine Tawny DOC Douro PT (5 a 8 anos em cascos ou barris de carvalho)

Uva: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional etc.

Cor: topázio castanho média intensidade, brilhante (19,5°GL)

Nariz: figos e damascos secos, especiarias doces, avelãs e amêndoas

Boca: doce, cremoso, aveludado, integrado à fruta, longo

Preço: R\$ 155,90 na Enoteca Decanter

Já o chocolate meio ou amargo, com alto percentual de cacau, é ideal com Porto Vintage, LBV, Tawny 10, 20, 30 anos, uma vez que são fortificados intensos, estruturados e longevos. Eu também aprecio alguns tintos secos encorpados com chocolate amargo, pois são rótulos de acidez e taninos firmes, persistentes e que têm um residual de açúcar.

Os fortificados devem ser servidos entre 6 e 12° C, já os tintos secos encorpados entre 14 e 20° C.

Aproveite as dicas, mas não exagere na dose, uma tacinha, daquelas que a vovó tem na cristaleira (uns 50 ml de fortificado), é o ideal.

Até a próxima taça!



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE