

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS COM COMIDAS SEGUNDO AS ESCOLAS DE PENSAMENTO EUROPÉIAS

O perfeito casamento vinho/comida talvez seja o ponto mais controverso do tema vinho. A diversidade de vinhos e pratos é muito grande e as combinações possíveis, enormes. Além disso, aos critérios puramente técnicos, devem somar-se os "casamentos" culturais ligados à tradição dos grupos humanos (e que, às vezes, colidem com as normas técnicas) e o gosto subjetivo, pessoal, de cada um, que não pode ser negligenciado: afinal, o vinho é antes de tudo prazer.

Conceito:

A harmonização comida com vinho consiste em valorizar ao máximo o sabor tanto do vinho, quanto da comida, quando esta harmonia está bem feita, surge um terceiro sabor que não existia, muito agradável ao paladar, é o que dizemos ser "casamento perfeito" vinho com a comida.

Escolas de Pensamento:

1. Escola Inglesa

A escola inglesa defende que há uma única regra a ser seguida para que a busca de uma harmonização entre vinhos e comidas seja bem sucedida: que seja respeitado o gosto pessoal de cada um. A escola inglesa, portanto, permite que, se de fato for o desejo da pessoa, que um vinho doce seja servido junto com a refeição ou ainda que um vinho tinto estruturado e tânico seja servido com um peixe apenas cozido no vapor, mesmo que essas combinações gerem encontros desagradáveis (como o aparecimento do "retrogosto metálico" no último caso). Mas, para a escola inglesa, todas as combinações são possíveis, desde que agradem ao gosto da pessoa. O que não está errado, sem sombra de dúvida.

2. Escola Francesa

No entanto, já na escola francesa, seguem-se algumas regras de combinação de forma a evitar que se promovam certos eventos desagradáveis durante a apreciação dos vinhos e da comida, como o caso do retrogosto metálico. Mas, mesmo assim, a escola francesa também aceita que, se for do gosto da pessoa, qualquer combinação pode ser realizada. A escola francesa de harmonização entre vinhos e comidas lembra que a cada prato (em uma seqüência de pratos) de uma refeição deve ser servido um vinho, ou seja, um vinho diferente para cada prato. Ainda, que os vinhos servidos devem ser levados à mesa seguindo uma seqüência crescente de sensações (isto é, dos vinhos menores para os maiores, dos menos estruturados aos mais estruturados, dos mais frescos aos mais macios, os secos antes dos doces, os menos alcoólicos antes dos mais alcoólicos, e assim por diante), de forma que o vinho anterior não prejudique a percepção dos vinhos subseqüentes. Outro lembrete da escola francesa é o de servir cada vinho na sua temperatura ideal de serviço. Já relacionando o vinho com a comida, a escola francesa defende que não devem ser servidos vinhos tintos estruturados e tânicos junto a pratos com peixes ou frutos do mar. De maneira similar, são desaconselhadas as combinações entre carnes de caça e vinhos licorosos. Essas combinações desaconselhadas pela escola francesa podem provocar sensações desagradáveis na boca, como o retrogosto metálico (que lembra um pouco a sensação que se tem ao beber uma água proveniente de uma tubulação enferrujada).

3. Escola Italiana

Assim, a escola italiana surge para resolver esse problema. A escola italiana de harmonização entre vinhos e comidas defende que cada prato, de acordo com as suas características, deve ser harmonizado com um vinho de características tais que a sua combinação com as características do prato seja agradável e onde haja valorização mútua, sem sobreposição. Ou seja, que, ao se beber um vinho junto de um prato, possa se sentir as características do prato e também as do vinho, que não aconteça que se sinta somente o vinho e não prato ou vice-versa.

Merece destaque o método de harmonização entre vinhos e comidas utilizado pela A.I.S. – Associazione Italiana Sommeliers, um método gráfico que permite avaliar como se dá à combinação entre os diferentes elementos do prato e do vinho. Esse método baseia-se na comparação de pares de características organolépticas do prato e do vinho.

A intensidade olfativa e a persistência do vinho, nesse método, são comparadas à persistência gusto-olfativa do prato, além de sua aromaticidade e presença de condimentos. Afinal, um prato de sabor persistente na boca deve ser acompanhado de um vinho igualmente persistente.

A maciez do vinho é comparada ao quanto se sente que o prato é salgado, se possui tendência ácida ou sensações de amargor. O “amortecimento” provocado pela maciez do vinho permite equilibrar essas sensações do prato. No entanto, sabe-se que pratos muito salgados, muito ácido ou muito amargos não encontram harmonização com vinhos.

A doçura do vinho é balanceada com a doçura do prato. Nesse caso, refere-se às sobremesas e aos vinhos doces. Não é aconselhado servir vinhos doces durante a refeição (antes da sobremesa) nem servir vinhos (ou espumantes) secos junto da sobremesa. O doce deve ser “combatido” com doce, não há alternativa.

A acidez (ou o frescor) do vinho, junto com a sua sapidez e eventual efervescência, deve ser comparada à sensação de gordura e à tendência doce do prato. Não há nada melhor para “limpar” a nossa boca da gordura da comida que algo ácido ou mesmo algumas bolhas de gás carbônico.

A tendência doce de algum vegetal, como a batata, deve ser balanceada com o frescor do vinho.

A adstringência do vinho e a sua alcoolicidade vão ser balanceadas com a suculência do prato.

Tanto a adstringência como a alcoolicidade (aquela sensação de pseudocalor provocada pelo álcool) têm a capacidade de “secar” a boca. E a suculência, por sua vez, seja pela estimulação da salivação ao mastigar, seja pela presença de líquidos no interior dos alimentos, ocupa-se de balancear a “secura” provocada pelo vinho.

Essas são apenas algumas idéias de combinação de características organolépticas do vinho e da comida, em busca da perfeita harmonização (que talvez seja impossível de ser alcançada).

De qualquer forma, deve-se lembrar que, apesar de todas as recomendações que possam ser feitas, é a satisfação de quem está provando o vinho e a comida que importa, mesmo que vá contra os “padrões de sensações” da maioria das pessoas.

A melhor (e talvez a única) forma de saber se haverá sucesso em uma harmonização entre um determinado vinho e uma determinada comida é: PROVANDO! Portanto, deve-se provar o máximo possível, sempre com um pouco de atenção, cuidado e conhecimento, mas sempre em busca de ampliar as possibilidades de sabores.

Lembre-se que o que realmente importa é o seu prazer!

by Júlio César Vieira

Chef de cozinha & Consultor enogastronômico

Fonte: Jornal Bon Vivant