

# O mundo do vinho em 10 edições



## Número 6 - Picoteio e Vinho



Com tantas designações quantos os aromas e sabores, a “finger food”, o picoteio, as “tapas”, os aperitivos, as saladas ou as entradinhas têm uma função de agregação social. Do ponto de vista gastronómico, a comida de picoteio deve servir para predispor o organismo para o resto da viagem à mesa. Para acompanhar harmoniosamente estas iguarias leves, escolha sempre as opções líquidas menos calóricas, ou seja, os vinhos mais leves, menos doces e menos alcoólicos.

A seleção ideal é um espumante bruto (com muito pouco açúcar residual), que tem a vantagem de libertar gás carbónico e contribuir para a salivação, limpeza bucal e libertação de sucos gástricos. Na DOC Bairrada, por exemplo, encontrará excelentes opções de espumantes. Se prefere um vinho tranquilo (sem gás carbónico, portanto), os vinhos atlânticos (do Minho, Beira Atlântico e Lisboa, ou as respetivas DOCs) brancos ou rosés são outra escolha acertada. Como estamos na fase de receção dos convivas, e porque todos (mesmo todos) os nossos amigos chegam desidratados, a água e o vinho devem andar de mãos dadas: o vinho contém álcool e, portanto, tem uma ação diurética e desidratante; a água, por seu lado, é a bebida hidratante por excelência e deve ser a primeira bebida a ser consumida em qualquer refeição, mesmo antes do picoteio.

Para comidas fáceis, descomprometidas, em espaços abertos onde a cultura do grupo ganha ao individualismo das cidades, os vinhos brancos e rosés, quer nas versões tranquila como efervescente, são a escolha acertada que encontra em todas as regiões vinhateiras nacionais. Para quem não passa sem a cor tinta, a opção por vinhos macios e aromáticos do sul de Portugal, desde o Tejo ao Algarve, passando pelo Alentejo ou pela Península de Setúbal, vai revelar-se surpreendente.

Seja atrevido e refrigere todos os vinhos que vier a consumir, tal como faz com a água ou os refrigerantes. Não se preocupe com as velhas modas: verá que é preferível beber um vinho tinto a 12.°C do que a 35.°C. A temperatura ideal de serviço situa-se entre 16.°C e 18.°C, em qualquer circunstância.

**Anibal Coutinho**  
Crítico de vinhos e Enólogo

