

O mundo do vinho



Número 10 - Doces e Vinhos



São vários os motivos para que as mariadagens de sobremesas doces com vinho resultem em fracasso. O primeiro tem a ver com a ordem de serviço que, sabiamente, coloca os pratos doces no final da refeição. É evidente que este último elo da dieta alimentar encontra menos disponibilidade física por parte do consumidor. Por outro lado, a presença ao longo de séculos das ordens religiosas deixou um espólio de doçaria conventual altamente calórica e proteica, com a liderança de açúcar e ovos. O açúcar pertence à família dos hidratos de carbono simples, fornecedor de “calorias vazias”, isto é, com poucos nutrientes mas muitas calorias. Os ovos são importantes fornecedores de proteínas. No final da refeição, a combinação destes compostos com outros “pesos-pesados” como farinha, óleos e outros lípidos ou cacau pode ser encarada como uma provocação de um dos sete pecados mortais: a Gula. Outro motivo de reflexão é que após uma refeição contendo gorduras, proteínas e hidratos de carbono a velocidade de absorção do álcool diminui três vezes quando comparado a uma situação de consumo com o estômago vazio. Para fazer os cálculos, saiba que a taxa de eliminação do etanol (álcool etílico) num homem de 70 kg é, aproximadamente, 15 g (cerca de 20 ml) de etanol por hora, o que corresponde, aproximadamente, a 170 ml de vinho tranquilo.

Ainda está em forma? Então não há melhor proposta para confecções doces do que vinhos doces. Um vinho seco tem liderança gustativa do sabor amargo que se amplifica ao contactar com a sobremesa doce e esta, por seu lado, parece mais doce ainda. Para diluir a capa alimentar que cobre as papilas gustativas depois de uma refeição e, sobretudo, durante a fruição de sobremesas com ovos, o elemento natural do vinho que remove e limpa as proteínas filamentosas é, tal como em nossa casa, o álcool, logo secundado pela acidez que actua mais ao nível das gorduras. Estamos no domínio dos Vinhos Fortificados, onde Portugal brilha mais alto do que o resto do mundo. Se a sobremesa doce tiver algum tanino, por exemplo, do chocolate (cacau) ou de fruta fresca, então a opção é clara: vinho do Porto Ruby (ou



frutado), se possível das categorias especiais L.B.V. ou Vintage. A fruta seca normalmente não domina uma sobremesa doce, mas se assim for, a eleição frutada continua a levar a melhor. Para o domínio do ovo conventual, o melhor namoro é oxidativo. Entramos no mundo, do vinho Madeira, do Porto Tawny (ou alourado) e do Moscatel. 🍷

Anibal Coutinho
Crítico de vinhos e Enólogo

