



O mundo do vinho

10 edições



Número 7 - Mar e Vinhos



De acordo com a informação do Instituto Português do Mar, os principais constituintes do pescado são a água (50 a 85%), as proteínas (12 a 24%) e os lípidos (0,1 a 22%). Os restantes 2% são constituídos por compostos minoritários entre os quais se salientam os sais minerais (0,8 a 2%), os glúcidos (0,1 a 3%) e as vitaminas. Nos moluscos bivalves encontram-se, normalmente, valores de proteína que oscilam entre 9 e 13% e a água aumenta.

A maridagem do vinho com a comida de mar deve resolver os seguintes aspetos: nivelar a leveza e a dominância aguada dos produtos marítimos, balancear a sua génese salgada e respeitar as composições muito diferenciadas de proteínas e de gorduras ou lípidos.

De maneira simples, podemos dizer que a fase sólida de um vinho deriva de todos os contributos da película da uva enquanto a fase líquida é diretamente proporcional aos contributos da polpa. Isto quer dizer que os vinhos mais encorpados, sólidos e rugosos são aqueles em cujo processo de vinificação entra a película da uva – isto aplica-se aos vinhos tintos. Pelo contrário, os vinhos mais aguados e capazes para a combinação com comidas mais diluídas, como são os produtos de mar, não devem contactar com as películas da uva durante a fermentação – os vinhos brancos – ou esse contacto deve ser muito breve e controlado para extrair apenas uma ligeira cor contida na película – os vinhos rosé ou rosados. A maridagem mais consensual para os fantásticos peixes e mariscos da nossa costa é o vinho branco ou rosado, com ou sem efervescência.

A opção por vinhos secos (sem açúcares) é a ideal porque se relacionam melhor com a vocação salgada dos produtos de mar.

Devemos nivelar a força do vinho com a força da espécie de pescado eleita para a nossa mesa. No marisco, moluscos e pequenos peixes como a Sardinha e o Carapau, mas também na Pescada, domina a água com cerca de 80% da composição. Os brancos e rosados que as nossas regiões atlânticas propõem – Vinhos de Lisboa, Beiras Bairradinas e Vinhos Verdes do Minho – são a escolha acertada.

Os peixes mais volumosos e com menor teor de humidade anseiam pela maridagem com os vinhos brancos e rosados dos nossos Vales do Interior – regiões de Trás-os-Montes, Douro, Dão e Beira Interior. Entre os produtos mais sólidos do mar destacam-se o Bacalhau (sobretudo o nosso, de salga), o Atum e os peixes de forno.

Para dimensões intermédias de pescado, como as Douradas de

aquacultura e as aromáticas composições de peixe e marisco com arroz, legumes ou massas, os vinhos brancos e rosados das regiões vinhateiras do Sul – Tejo, Alentejo, Península de Setúbal e Algarve – merecem primazia na sua mesa. Destas regiões também devem sair as opções de vinhos com taninos (a dimensão sólida do vinho) mais macios para aqueles leitores que não dispensam o fiel amigo com um “tintinho”. 

Anibal Coutinho

Crítico de vinhos e Enólogo

