



O mundo do vinho 10 edições



Número 8 - Carne e Vinhos



As carnes sujeitas a um método culinário perdem água durante o processo e aumentam o teor dos outros componentes. Em média, podemos apontar para um conteúdo de lípidos ou gorduras que ronda os 10% e para uma participação das proteínas em pouco menos de metade da composição final da carne que comemos, o que contribui para a sua textura sólida e compacta. Um naco de carne é uma proposta que nos preenche demasiado e que representa a comida mais opulenta. A opção adequada para a harmonização com vinhos é a escolha dos néctares mais sólidos e encorpados: os vinhos tintos.

Os taninos são elementos naturais que a sábia flora colocou na casca das árvores e na película ou casca dos frutos com uma finalidade protetora. Estes taninos combinam-se com as proteínas lubrificantes dos mucos libertados pelas aves e insetos, anulando o seu efeito e, assim, impedindo o avanço destes predadores para o interior do corpo dos frutos ou dos troncos. Por isso, os taninos estão concentrados na película da uva (também nas suas grainhas) e contribuem para a cor e, sobretudo, para a sua solidez e densidade. Devido à necessidade de extrair a cor da película para a elaboração do vinho tinto, os taninos da uva migram para o vinho e combinam-se, na nossa boca, com uma proteína lubrificante: a saliva. Desta combinação surgem estruturas mais densas - que contribuem para a sensação de corpo sólido e estrutura do vinho - e surge a momentânea falta do efeito lubrificante da saliva sob as nossas mucosas, o que provoca a sensação de encortiçamento, secura ou adstringência, típica do vinho tinto. Sentimos esta sensação quando mastigamos frutos secos ou diospiros, muito ricos em taninos.

Devemos nivelar a força do vinho com a força da carne eleita para a nossa mesa. Nas carnes de aves e de suíno, o teor de proteínas baixa e buscamos vinhos com taninos mais suaves e maduros, que respeitem as texturas mais ligeiras. Os vinhos tintos

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 mais adocicados para aqueles leitores que gostam de comidas étnicas, como a italiana ou a chinesa. As carnes volumosas e com



Anibal Coutinho

Crítico de vinhos e Enólogo



menor teor de humidade, sobretudo as de ovino e bovino, em preparações de naco ou bife, anseiam pela maridagem com os vinhos tintos concentrados dos nossos Vales do Interior - regiões de Trás-os-Montes, Douro, Dão e Beira Interior. Para dimensões intermédias de carne, sobretudo nas diluições de tacho como o Ensopado, a Cabidela ou a Chanfana, os tintos que as nossas regiões atlânticas propõem - Vinhos de Lisboa, Beiras Bairradinas e Vinhos Verdes do Minho - são a escolha acertada. Na caça, aplique as mesmas recomendações mas escolha os vinhos mais antigos da sua garrafeira. 