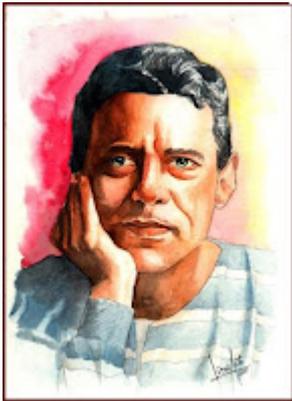


Um tempo sem nome

Post (0173)



Com seu cabelo cinza, rugas novas e os mesmos olhos verdes, cantando madrigais para a moça do cabelo cor de abóbora, Chico Buarque de Holanda vai bater de frente com as patrulhas do senso comum. Elas torcem o nariz para mais essa audácia do trovador. O casal cinza e cor de abóbora segue seu caminho e tomara que ele continue cantando “eu sou tão feliz com ela” sem encontrar resposta ao “que será que dá dentro da gente que não devia”.

Afinal, é o olhar estrangeiro que nos faz estrangeiros a nós mesmos e cria os interditos que balizam o que supostamente é ou deixa de ser adequado a uma faixa etária. O olhar alheio é mais cruel que a decadência das formas. É ele que mina a auto-imagem, que nos constitui como velhos, desconhece e, de certa forma, proíbe a verdade de um corpo sujeito à impiedade dos anos sem que envelheça o deslumbramento diante da vida.

Proust, que de gente entendia como ninguém, descreve o envelhecer como o mais abstrato dos sentimentos humanos. Não fora o entorno e seus espelhos, netos que nascem, amigos que morrem, não fosse o tempo “um senhor tão bonito quanto à cara do meu filho”, segundo Caetano, quem, por si mesmo, se perceberia envelhecer? Morreríamos nos acreditando jovens como sempre fomos.

A vida sobrepõe uma série de experiências que não se anulam, ao contrário, se mesclam e compõem uma identidade. O idoso não anula dentro de si a criança e o adolescente, todos reais e atuais, fantasmas saudosos de um corpo que os acolhia, hoje inquilinos de uma pele em que não se reconhecem. E, se é

verdade que o envelhecer é um fato e uma foto, é também verdade que quem não se reconhece na foto, se reconhece na memória e no frescor das emoções que persistem. É assim que, vulcânica, a adolescência pode brotar em um homem ou uma mulher de meia-idade, fazendo projetos que mal cabem em uma vida inteira.

Essa doce liberdade de se reinventar a cada dia poderia prescindir do esforço patético de camuflar com cirurgias e botoxes – obras na casa demolida – a inexorável escultura do tempo. O medo pânico de envelhecer, que fez da cirurgia estética um próspero campo da medicina e de uma vendedora de cosméticos a mulher mais rica do mundo, se explica justamente pela depreciação cultural e social que o avançar na idade provoca.

Ninguém quer parecer idoso, já que ser idoso está associado a uma sequência de perdas que começam com a da beleza e a da saúde. Verdadeira até então, essa depreciação vai sendo desmentida por uma saudável evolução das mentalidades: a velhice não é mais o que era antes. Nem é mais quando era antes. Os dois ritos de passagem que a anunciavam, o fim do trabalho e da libido, estão, ambos, perdendo autoridade. Quem se aposenta continua a viver em um mundo irreconhecível que propõe novos interesses e atividades. A curiosidade se aguça na medida em que se é desafiado por bem mais que o tradicional choque de gerações com seus conflitos e desentendimentos. Uma verdadeira mudança de era nos leva de roldão, oferecendo-nos ao mesmo tempo o privilégio e o susto de dela participar.

A libido, seja por uma maior liberalização dos costumes, seja por progressos da medicina, reclama seus direitos na terceira idade com uma naturalidade que em outros tempos já foi chamada de despudor. Esmaece a fronteira entre as fases da vida. É o conceito de velhice que envelhece. Envelhecer como sinônimo de decadência deixou de ser uma profecia que se autorrealiza. Sem, no entanto, impedir a lucidez sobre o desfecho.

"Meu tempo é curto e o tempo dela sobra", lamenta-se o trovador, que não ignora a traição que nosso corpo nos reserva. Nosso melhor amigo, que conhecemos melhor que nossa própria alma, companheiro dos maiores prazeres, um dia nos trairá, adverte o imperador (Adriano em suas memórias escritas por Marguerite Yourcenar).

Todos os corpos são traidores. Essa traição, incontornável,

que não é segredo para ninguém, não justifica transformar nossos dias em sala de espera, espectadores conformados e passivos da degradação das células e dos projetos de futuro, aguardando o dia da traição.

– Chico, à beira dos setenta anos, criando com brilho, ora literatura , ora música, cantando um novo amor, é a quintessência desse fenômeno, um tempo da vida que não se parece em nada com o que um dia se chamou de velhice. Esse tempo ainda não encontrou seu nome. Por enquanto podemos chamá-lo apenas de vida.

Texto da escritora ROSISKA DARCY DE OLIVEIRA, foi publicado em O Globo em 21/01/12 – NG Canela – Abril de 2012

Vinhos do Vale dos Vinhedos



Post (0131)

Gaúchos são apaixonados por vinho. Não é à toa que aqui está localizado o Vale dos Vinhedos, uma das regiões produtoras de vinho mais importantes do mundo. Para escolher um bom vinho é preciso conhecê-lo. Por isso aqui vão alguns ensinamentos e dicas, afinal de contas, você merece saborear um bom vinho.

Vinho bom é docinho?

– **Não.** O paladar é específico para cada pessoa. Umas preferem sabores mais doces, outros mais azedos, secos, etc.. O bom vinho não é o vinho doce. Esses vinhos apresentam altas doses de açúcar residual, o que escondem seus defeitos e até as propriedades aromáticas das uvas. Por este motivo, são considerados vinhos de qualidade inferior. Os melhores vinhos são os secos. E eles que acompanham bem as refeições.

Quanto mais velho melhor ?

– **Não.** Antigamente os vinhos eram feitos para durar muitos anos. Hoje em dia a maioria dos vinhos é produzida para serem consumidos em um prazo máximo de oito anos. Somente alguns rótulos especiais duram mais tempo que isso.

Quais os benefícios do vinho ?

– **Bom para o coração.** O resveratrol, presentes nos vinhos, ajuda a eliminar os coágulos que entopem as artérias do coração.

– **Poder rejuvenescedor.** Os flavonóides são antioxidantes que inibem a formação dos radicais livres, que provocam o envelhecimento das células e protegem o organismo de doenças.

Como armazenar o vinho ?

– É importante cuidar da luminosidade, o excesso de movimentação, a temperatura ambiente, a umidade e a posição da garrafa. Depois de aberto devemos tampar com a própria rolha e consumir preferencialmente dentro de dois dias.

Vinhos tintos – Tipos de uvas, sabores e combinações.

– **Cabernet Sauvignon:** Vinho encorpado de coloração intensa e brilhante, com aromas que lembram frutas vermelhas como morango, framboesa e amora, além de chocolate. Combine com carnes, massas com molho à bolonhesa, embutidos, grelhados, sopas ou pizzas. Sirva também com queijos.

– **Pinot Noir:** Vinho de coloração viva. Possui aromas que lembram frutas vermelhas, sobretudo morango, cereja e café. Combine com peito de frango, galinha d'angola, peixes, polenta e filé ao molho madeira.

– **Tannat:** Vinho de coloração viva e intensa, vermelho-rubi. Seu aroma lembra cacau, pimenta. O paladar é ácido adstringente, o que o torna bem agradável. Combine com costela bovina, e pizza calabresa.

– **Carmenère:** Vinho de cor intensa, com tonalidade vermelho-rubi. Possui aromas de passas, trufas e geléias de frutas. Combine com massas com molho bolonhesa, carnes, sopas, cremes e pizzas. Experimente também com queijos.

– **Malbec:** Vinho de cor vermelho-bordô. Seus sabores lembram geléia. Tem boa permanência no paladar. Combine com carnes vermelhas, risoto ao funghi e queijos amarelos que não sejam muito salgados.

– **Merlot:** Vinho de coloração intensa, brilhante e encorpado. Seus aromas lembram frutas, flores, cravo, canela e frutas

secas. Combine com carne de porco, massas ao pesto, pizza de calabresa, filé à milanesa, carnes bovina, como a maminha grelhada.

– **Syrat:** Vinho tinto de coloração intensa. Combine com pizzas portuguesa e marguerite, massas com molhos vermelhos, risotos e hambúrgers.

Vinhos brancos – Tipos de uvas, sabores e combinações.

– **Chardonnay:** Vinho de paladar marcante e agradável, com a acidez equilibrada e coloração amarelo-dourada. Seus aromas lembram maçã verde e manteiga. Combine com aperitivos, aves, peixes, bacalhau e frutos do mar.

– **Riesling:** É uma uva comum na Alemanha, produz um vinho de sabor bastante frutado e perfumado. No Brasil, é plantada outra variedade, a Riesling Itálica, que produz vinhos mais ácidos e bem menos aromáticos. Combine com peixe defumado, porco assado, peixes grelhados, frutos do mar e salada de folhas.

– **Sauvignon Blanc:** Branco de coloração amarelo-palha, intensa e brilhante. Seu estilo é fresco, vivi com um agradável sabor de frutas. Combine com pratos à base de peixes.

– **Gewürztraminer:** Vinho branco de coloração amarelo-esverdeada, intensa e brilhante. É muito apreciado pelo consumidor brasileiro por ser bem aromático. Lembra abacaxi, cravo e flores brancas. É leve e muito marcante. Combine com pretos leves, carnes brancas e bolos caseiros.

Texto de Nelson Rorato – Proprietário da II Mercato em Novo Hamburgo / RS. Resumido – NG Canela – Julho de 2011