

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 pratos leves, carnes brancas e bolos caseiros.

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