



Dr. Niazi Dias Rubez

*é membro titular do CBR,
médico radiologista e membro
do "Wine and Spirits Education
Trust" de Londres - Inglaterra.
E-mail: niazi@ig.com.br*

Vinhos para o Fim de Ano



Dezembro é o mês das festas e confraternizações. É o décimo segundo mês do Calendário Gregoriano. Mas deve seu nome ao fato de ser o décimo mês do Calendário Romano (que começava em março). Oficialmente é a época em que comemoramos o nascimento (Natal deriva de Natividade) de Jesus Cristo.

Mas desde há muito que se sabe que o Salvador não nasceu nessa época. Na verdade foi uma tentativa da Igreja Católica de "cristianizar" as festas pagãs do Solstício de Inverno.

O Solstício de Inverno é o momento astronômico no qual um dos pólos da Terra está mais afastado do Sol. Ocorre no Hemisfério Norte por volta de 21 e 22 de dezembro. E no Hemisfério Sul nos mesmos dias de junho. Sempre foi marcado por festas nas culturas pagãs primitivas do Hemisfério Norte como o fim de um ano e início de outro. Ou seja, no Brasil deveríamos festejar em junho o Natal e o Reveillon.

Polêmicas teológicas à parte, não se pode falar de festa sem ele, nosso assunto predileto: vinho!

Nos últimos tempos, felizmente, tem havido uma tendência de adaptarmos nossos cardápios de Natal e Reveillon com pratos mais compatíveis com as altas temperaturas de dezembro.

Nas próximas linhas darei algumas sugestões de vinhos para harmonizar com os clássicos das "Boas Festas". E algumas idéias alternativas para aqueles que estiverem em locais mais quentes, como as praias.

APERITIVOS

- Para ser fiel à tradição: nozes, amêndoas e outras frutas secas casam perfeitamente com um Porto, tipo tawny, servido fresco (16 graus Celsius). Irá abrir o apetite.
- Para inovar e ser compatível com altas temperaturas do verão: frutas frescas vão bem com um espumante de preferência demi-sec ou um espumante doce de Moscatel.
- Queijos brancos frescos (mussarela de búfala, boursin, queijos de cabra frescos) são leves e combinam bem com vinhos brancos também leves e refrescantes, como Sauvignon e Riesling.
- Que tal oferecer sushi e sashimi com espumante seco? Bem verão e inusitado numa Ceia.

CEIA

Entrada

- Tradição: Salpicão de Frango: um Chardonnay com boa acidez, que não tenha passado em carvalho.
- Inovação: Saladas leves e sofisticadas, com frutos do mar, por exemplo: vão perfeitamente com brancos de Sauvignon Blanc, Riesling ou a deliciosa e refrescante Pinot Grigio. Você já pode inclusive continuar com o vinho branco servido nos aperitivos.

Pratos Principais

Aqui, na minha modesta opinião, não dá pra fugir dos tradicionais e deliciosos:

- Tender e Peru: um Pinot Noir (tanto do Novo Mundo como do Velho) será o coringa que vai harmonizar com os dois pratos. Se o seu orçamento não permite um Pinot da Borgonha, da Nova Zelândia ou do Oregon, saiba que o vizinho Chile tem ótimos exemplos. Mas procure do Vale de Casablanca que produz excelentes vinhos desta uva por preços bem razoáveis.

Sobremesas

- Tradição: rabanada tem como harmonização clássica um Vinho do Porto. Tortas ou Bolos de chocolate também. Todos os livros indicam como companheiro do chocolate o vinho de sobremesa Banyuls, do sul da França, mais caro e difícil de achar que o Porto. Volte ao Porto que abriu a festa e feche com chave de ouro!
- Inovação: salada de frutas com espumantes doces ou meio-doces como os da uva Moscatel. Sorvete leve de frutas também vai muito bem com eles. Que tal um sorbet de frutas cítricas com um vinho de sobremesa Late Harvest (colheita tardia) da uva Viognier ou Gewurstraminer? Aí seu Reveillon será realmente doce, como espero que seja o 2008 de todos vocês.

Um grande abraço! Muito obrigado a todos vocês que têm lido meus artigos e me incentivado a sempre estudar mais e me aventurar no maravilhoso Mundo do Vinho.

Boas Festas e Bons Vinhos (aprecie com moderação – viva intensamente).