

# Falando de Vinhos

Por Flávio Bin

## Vinhos de verão

O verão deste ano tem sido de altas temperaturas. Logo, o bom senso nos recomenda evitarmos comidas de alto valor calórico. O ideal é uma alimentação leve e balanceada e a mesma ideia também se aplica aos vinhos, já que sua escolha depende do prato a ser degustado.

Existem vários tipos de vinhos que se enquadram muito bem nestas características: espumantes, brancos, roses e tintos jovens. Imaginemos que estamos sentados à beira da praia petiscando um peixe fresco. Que vinho beber neste caso? Um bom espumante Brüt é uma ótima sugestão, como o espanhol **Cava Don Román**, por exemplo.

Originária da tradicional região de Penedès, a bebida é elaborada pelo método champenoise (processo de produção de espumante em que a segunda fermentação ocorre na própria garrafa), possui um aroma marcante com notas florais, ótimo desprendimento de borbulhas finas e duradouras e sabor redondo, agradável, fresco e equilibrado.

Se o cardápio principal do dia incluir pratos com base em frutos do mar, uma boa pedida também são os vinhos brancos de safras recentes, sem envelhecimento em barricas. Sugiro neste caso um chileno **Sauvignon Blanc** da Viña Casablanca, originário da região do mesmo nome. O local é uma

Cava Don Román



área excelente para elaborar vinhos brancos de qualidade superior, devido ao seu microclima perfeito para correta maturação de uvas. Este vinho Sauvignon Blanc é envasado sem passar por barricas, mantendo o máximo de seu frescor e uma acidez bem equilibrada e aromas florais e de frutas tropicais.

Caso o leitor não queira abrir mão dos vinhos tintos no verão, o mais indicado é optar pelos mais jovens, que geralmente são leves e frutados e podem ser consumidos mais resfriados, a uma temperatura média de 15 graus. Para estes casos, está disponível no mercado a linha argentina Benjamin da Nieto Senetiner e o português Quinta do Cachão da Messias, Monsaraz da Carmim, entre outros.

Mas a grande novidade deste verão é a volta em definitivo do vinho Rose. No passado havia um preconceito, pois chegavam ao país roses produzidos em grande escala e de baixa qualidade. Preocupadas com este comportamento, as importadoras passaram a buscar roses de qualidade, de produtores sérios e competentes.

Como resultado, hoje é possível encontrar no mercado vinhos rose de várias marcas, como o Quinta da Cortezia, da região portuguesa da Estremadura, 50 km ao norte de Lisboa. Um rose complexo com aromas de frutos vermelhos, sabor suave e generoso. A vinícola chilena Santa Carolina lançou o rose **Cabernet Sauvignon**, a argentina Alfredo Roca lançou o Bonarda rose.

O vinho rose além de acompanhar aperitivos, se harmoniza muito bem com pratos de crustáceos, frutos do mar e carnes brancas. Vale a pena degustá-los.

Um ótimo verão a todos!



Sauvignon Blanc

Cabernet Sauvignon

# PAGANINI

[www.paganinigastronomia.com.br](http://www.paganinigastronomia.com.br)