

Um dos grandes pilares da aura de exotividade que ronda os vinhos do ponto de vista dos iniciantes são os aromas

OS VINHOS E SEUS aromas

PLATESCA/SUTTERSTOCK

A fermentação alcoólica é o caldeirão mágico de onde se extraem notas que, às vezes, soam extravagantes, porém reais e compatíveis com a memória olfativa da maioria dos apreciadores.

A fermentação é uma gradual e incessante mistura de componentes químicos que se modificam: ácidos e alcoóis se transformam em ésteres e aldeídos, entre tantos outros, gerando centenas de compostos capazes de evocar frutas, flores, ervas, especiarias e notas empíreas - elementos submetidos à ação do fogo, tais como café torrado, caramelo e madeira

queimada. Existem mais de dez "famílias" de aromas, cada uma podendo levantar outras dezenas de possibilidades específicas. Desse fato, entretanto, decorrem asserções com propósitos comerciais que podem não só confundir, mas também afastar pessoas que são novatas no tema.

Os aromas vêm da fermentação e todos os vinhos, de qualquer faixa de preço, obviamente também são fermentados de uvas frescas. Mas detalhes importantes, que vão desde a qualidade da matéria-prima (uvas) e de seu local de plantio (terroir) até os meios de produzir o vinho, uma miríade de técnicas de vinificação, implicam em uma enorme variação no potencial de

complexidade aromática da bebida.

Então, quando um cliente de um supermercado escolhe um vinho relativamente barato, no qual não pretende se arriscar muito, ele pode se guiar pelas informações de contrarrotulos, que em geral fornecem uma sumária descrição de detalhes visuais, de aromas e de sabor, não raro fantasiosas.

Descrições aromáticas, como "notas de frutas maduras de bosque, especiarias fi-

AO NÃO ENCONTRAR DETERMINADOS AROMAS NO VINHO, O CONSUMIDOR PODE CONCLUIR ERRONEAMENTE QUE É TUDO FRESCURA

nas, flores e alcaçuz", frequentemente prometem mais do que entregam. Todavia, em vista principalmente de sua carência de treinamento perceptivo ou do uso de uma taça inadequada, o consumidor pode não encontrar certos aromas ou até mesmo concluir que os vinhos simplesmente não os apresentam!

Essa situação pode implicar em uma sensação desagradável de decepção que poderá afastá-lo do interesse por vinhos, julgando-se vítima de propaganda enganosa ou acreditando que é coisa restrita aos aquinhoados com olfato privilegiado. Na pior das hipóteses e, diga-se, comportamentos não raros, são aqueles que dão de ombros e dizem que "vinho é frescura". Não é!

O vinho pode ser uma arma nas mãos de gente arrogante, isso, sim! Os que se comportam assim deixam escapar, não por culpa deles, uma oportunidade de evoluir seus espíritos críticos e realmente se deliciar com aromas complexos, desde que tenham chance de provar vinhos que são elaborados para proporcionar bons momentos de prazer sensorial.

Há de se ter em mente que a complexidade dos vinhos e seu real valor em função disso variam proporcionalmente a seus preços. Ou seja, vinhos simples, por mais

prazerosos que sejam, não proporcionam experiências sensoriais complexas. Descobrir de contrarrotulos ou admitir dificuldade em reconhecer aromas, pode ser o primeiro passo para se esquivar ou não ser tomado de surpresa por uma degustação insossa.

A partir daí, para os apaixonados, vale a pena considerar um aprofundamento que pode ser adquirido de modo lúdico e sem sustos - frequentando degustações.

O aprendizado não só traz coisas novas como resgata aptidões sensoriais de pessoas que não se julgavam capazes, baseadas nas memórias afetiva e olfativa. O conhecimento agregado que se pode ganhar estudando vinhos, degustando-os, é além de muito vasto, elegante e imune a modismos.

Conhecimento nunca é inútil e é também acessível a qualquer interessado. Que não se pense que sejam necessários investimentos pesados, mas que todo o aprendizado pode e deve levar anos, porém associados aos momentos de prazer, como em viagens.

A tríade "ler, degustar e viajar" ainda é uma das mais lúdicas e eficientes na aquisição do entendimento sobre o fascinante mundo dos vinhos. Com o tempo, o ideal é a criação de "imagens mentais" que facilmente serão fixadas pelo degustador. Assim, a mera menção de uma palavra como "abacate" já traz à imaginação uma fruta grande, de casca verde-escura, polpa verde-clara e um grande caroço no meio.

O degustador experiente ao ouvir o nome "Sauvignon Blanc" certamente irá projetar mentalmente uma taça de vinho branco de cor amarelo-claro, aromas de vegetais e de maracujá e paladar ácido. Com o tempo, tudo se torna simples e quase mecânico.

Como resumo, gostaria de deixar o mais sincero desejo de que todos os iniciantes se deixem levar por essa aventura sensorial, sem medos e sem regras, a não ser o contínuo deleite em conhecer o mundo por intermédio de garrafas de bons vinhos!



ANDRÉ LOGALDI
Médico, membro da diretoria de degustação da ABS-SP, redator e revisor de textos sobre vinhos.

SELEÇÃO do mês

A degustação da segunda seleção de vinhos do Clube Paladar aconteceu no Don Curro, o mais tradicional restaurante espanhol de São Paulo. Os seis rótulos selecionados foram testados com pratos típicos da culinária espanhola. As receitas e sugestões você confere nas páginas a seguir.

FOTOS JOHNNY MAZZILLI E MARCOS AMARAL



Equipe de degustadores do Clube Paladar: Ana Maria Savoia da Veiga, André Logaldi, Marcelo Yabiku e Bruno Taddeuci

SUPER PALADAR

Um branco italiano e um tinto espanhol foram uma dupla afinada na Seleção Super Paladar

MANNARA PINOT GRIGIO



BARONE MONTALTO

A vinícola Barone Montalto foi fundada em 2000 na região de Santa Ninfa, na Sicília. Os vinhedos estão localizados em uma área privilegiada, com solo calcário e clima quente e seco, excelentes condições para se obter o melhor das uvas. "Um vinho simples e delicado, ótimo para beber com ou sem comida. É leve, cítrico, fresco, agradável e de ótimo custo-benefício." (Marcelo Yabiku)

Mannara Pinot Grigio

PAÍS: Itália
REGIÃO: Sicília
UVA: Pinot Grigio
ALCOOL: 13,5%
PRODUTOR: Barone Montalto

Leve, amarelo claro, no nariz surgem aromas de pêssego e abacaxi. Na boca traz notas cítricas e um final levemente persistente.



UM BRANCO LEVE E DELICIOSO,
ÓTIMO PARA APERITIVOS
OU PARA ACOMPANHAR UM
PEIXE BRANCO GRELHADO
(ANA MARIA SAVOIA)



PULPO A LA FEIRA

Rendimento 2 porções

Ingredientes

- 1 polvo fresco (cerca de 500 g)
- 100 ml de vinho branco
- 100 ml de água
- 2 folhas de loro
- 1 colher (café) de sal
- 1 batata grande cozida sem a casca
- 50 ml de azeite de oliva espanhol
- 1/2 colher (sobremesa) de páprica doce em pó
- 1/2 colher (sobremesa) de páprica picante em pó
- 1 colher (chá) de sal grosso

Preparo

1. Em uma panela, coloque o polvo com o vinho branco, a água, as folhas de louro e o sal a gosto. Deixe cozinhar em fogo médio, por aproximadamente 45 minutos, ou até o polvo ficar macio.
2. Após o cozimento, tire a cabeça do polvo e corte os tentáculos em lâminas de mais ou menos 10 cm.
3. Coloque as lâminas do polvo em pratos de madeira redondos, salpique por cima o sal grosso e as pápricas doce e picante misturadas. Regue com azeite de oliva e, no centro de cada prato, distribua a batata cozida e fatiada.



ALGAIRÉN TEMPRANILLO



BODEGAS PABLO

A vinícola se originou no século 18 e, desde então, o cultivo biodinâmico é empregado para a criação de vinhos que refletem fielmente o terroir local. No vinhedo, apenas práticas ancestrais e nenhuma química. Cultivam-se videiras centenárias, responsáveis por vinhos concentrados e sedutores, além de videiras com idade média de 30 anos, destinadas aos vinhos mais modernos. "Aromas deliciosos de frutas vermelhas maduras. Versátil, acompanha massas, carnes e queijos. Um vinho para se ter sempre na adega!" (Ana Maria Savoia)



Algairén Tempranillo

PAÍS: Espanha
REGIÃO: Cariñena
UVA: Tempranillo
PRODUTOR: Bodegas Pablo

Coloração rubi vivida, aromas de framboesas e morangos, corpo médio, taninos presentes e ótima acidez.

DE MÉDIO CORPO E BOA ACIDEZ, É
UM VINHO FÁCIL DE BEBER, ÓTIMO
PARA RECEBER OS AMIGOS E
PETISCAR ANTEPASTOS E QUEIJOS
(BRUNO TADDEUCCI)



FILET MIGNON COM BATATA SAUTÉE

Rendimento 1 porção

Ingredientes

- 250 g de filé mignon
- 300 g de batata cozida
- 100 g de manteiga
- 50 ml de azeite
- Sal a gosto

Preparo

1. Tempere o filé com o sal e grelhe-o ao ponto.
2. Frite a batata já cozida no azeite e coloque-a para dourar na manteiga. Acerte o sal e sirva em seguida com o filé.

INCRÍVEL PALADAR

Na Seleção Incrível Paladar, sabores da Nova Zelândia e, novamente, da Espanha

SAINT CLAIR
VICAR'S
CHOICE



SAINT CLAIR

A vinícola Saint Clair Family Estate, que teve sua primeira safra em 1994, destacou-se por ter sido a primeira a ganhar grandes prêmios internacionais de Sauvignon Blanc e Pinot Noir no mesmo ano, colocando a Nova Zelândia definitivamente no cenário dos grandes vinhos. "Frescor, vivacidade, fruta amarela tropical, abacaxi e aspargos. Excelente para harmonizar com um linguado grelhado ao molho de manteiga ou aspargos ao vapor na flor de sal." (Marcelo Yabiku)

"LEVE, REFRESCANTE E AROMÁTICO, É PERFEITO PARA PRATOS LEVES, ESPECIALMENTE OSTRAS E FRUTOS DO MAR"
(BRUNO TADDEUCCI)

Saint Clair
Sauvignon Blanc

PAIS: Nova Zelândia
REGIÃO: Marlborough
UVA: Sauvignon Blanc
ALCOOL: 13%
PRODUTOR: Saint Clair

Aromas de maracujá, pêssego e grapefruit, notas minerais e herbáceas. Na boca, é encorpado e fresco.



ENSALADA MARINERA

Rendimento 2 porções

Ingredientes

- 2 tomates meio verdes cortados em cubos
- ½ cebola cortada em cubos
- ½ pimentão vermelho em fatias compridas
- ½ pimentão verde em fatias compridas
- Folhas de endívia e de radicchio
- 6 camarões médios
- 12 mariscos sem casca
- 15 anéis de lula
- 4 fatias de polvo cozido
- 80 ml de azeite de oliva espanhol
- 30 ml de vinagre vinho branco
- Sal a gosto
- Salsinha picada a gosto

Preparo

1. Coloque em uma panela os camarões, as lulas e os mariscos. Cozinhe por aproximadamente 10 minutos. Retire-os da panela e lave-os com água gelada.
2. Corte os camarões em pedaços de 2 cm. Coloque os mariscos, os camarões, o polvo e os anéis de lula numa saladeira. Adicione os tomates e a cebola, tempere com sal, azeite e vinagre a gosto. Misture bem e deixe pegar gosto durante 10 minutos.
3. Decore com os pimentões, as endívias e salpique a salsinha picada por cima. Sirva em seguida.

XABEC
MONTSANT



CHULETA DE CORDEIRO

Rendimento 1 porção

Ingredientes

- 250 g de chuleta
- 100 g de arroz
- 100 g de tomate
- 100 g de cebola
- 50 g de alho
- 50 g de manteiga
- 15 g de açúcar
- 100 g de legumes (vagem, brócolis, chuchu, abobrinha)
- Sal a gosto

Molho Madeira

- 300 g de acém
- 100 g de alho
- 100 g de cebola
- 100 g de cenoura
- 200 g de batata
- 1 ramo de salsa

- 200 ml de vinho tinto
- 1 litro de água
- Sal a gosto

Preparo

1. Molho Madeira: cozinhe todos os ingredientes por duas horas, em fogo médio, até obter um caldo. Tempere com sal e reserve.
2. Cozinhe o arroz com o açúcar, o tomate, a cebola e o alho. Tempere com sal e reserve.
3. Tempere a chuleta com sal e grelhe-a ao ponto numa frigideira com um fio de azeite ou óleo.
4. Misture o arroz com açúcar já cozido com os legumes cortados em cubos e puxados na manteiga e sirva com a chuleta, acompanhada do molho.

MONTSANT

Uma das regiões espanholas que mais chamam atenção na atualidade é Montsant, na Catalunha, por seus vinhos encorpados e potentes. A vinícola familiar Celler Malondro começou a produzir vinhos em 2001, mesmo ano da criação da denominação de origem. Em pouco tempo, a vinícola e denominação ganharam destaque mundial. As vinhas das uvas Garnacha e Cariñena (também chamadas na região de Garnatxa e Samsó, respectivamente) tem mais de 40 anos de idade. "Com taninos marcantes, boa acidez e fruta, este vinho pede comida, especialmente uma carne suculenta ou uma paleta de cordeiro." (Solange Souza)

"INTERESSANTE E DE AROMAS EVOLUÍDOS, TEM TANINOS MUITO PRESENTES E SUGERE UM BOM CASAMENTO COM PRATOS UNTUOSOS"
(ANDRÉ LOGALDI)

Xabec Montsant

PAIS: Espanha
REGIÃO: Montsant
UVA: Cariñena, Garnacha
ALCOOL: 15%
PRODUTOR: Celler Malondro
Aroma intenso de lavanda, alcaçuz e ameixa negra. Na boca é estruturado e equilibrado, com final de baunilha.



SUBLIME PALADAR

Da França e de Portugal, dois rótulos do Velho Mundo fecham com chave de ouro a Seleção Sublime Paladar

GUY AMIOT BOURGOGNE CHARDONNAY



GUYAMIOT

Em sua quarta geração, a vinícola é hoje uma das principais em Chassagne, na Borgonha. O solo local é rico em argila e calcário e as videiras estão voltadas para o sudeste, com excelente exposição solar para o crescimento das parreiras. A combinação entre a vinificação tradicional e um estilo contemporâneo resulta em vinhos elegantes e expressivos. "Uma mescla de frutado, amanteigado e tostado. Macio, com aroma de butterscotch (manteiga de pipoca) e retrogosto frutado, é um vinho interessante para queijos." (André Logaldi)

*"UM CLÁSSICO
REPRESENTANTE DA
BORGONHA, COMBINOU
PERFEITAMENTE COM
A DELICADA PLANCHA
DEL MARINERO"
(BRUNO TADDEUCCI)*

PLANCHA DEL MARINERO Rendimento 2 porções

Ingredientes

- 1 lagosta de 500 g aberta ao meio
- 2 camarões grandes abertos
- 2 cigalas (cavaquinhas) abertas
- 150 g de lulas em anéis
- 200 g de linguado em filé
- Suco de 1 limão
- 50 ml de azeite de oliva
- 300 g de batata
- 4 dentes de alho
- Sal a gosto

Preparo

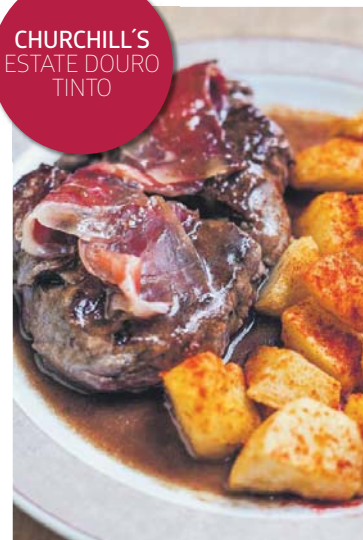
1. Tempere todos os ingredientes com o suco de limão e sal a gosto. Coloque todos ao mesmo tempo em uma chapa bem aquecida. Em seguida, acrescente o azeite e deixe grelhar, virando de um lado para o outro para dourar de modo uniforme, durante 5 a 8 minutos.
2. Sirva a Plancha del Marinero acompanhada de batatas coradas e molho de azeite, alho e salsa.



Guy Amiot Chardonnay

PAIS: França
REGIÃO: Borgogne
UVA: Chardonnay
PRODUTOR: Guy Amiot
Aromas de flores brancas, com notas de pêssego e pera. Elegante, persistente e mineral.

CHURCHILL'S ESTATE DOURO TINTO



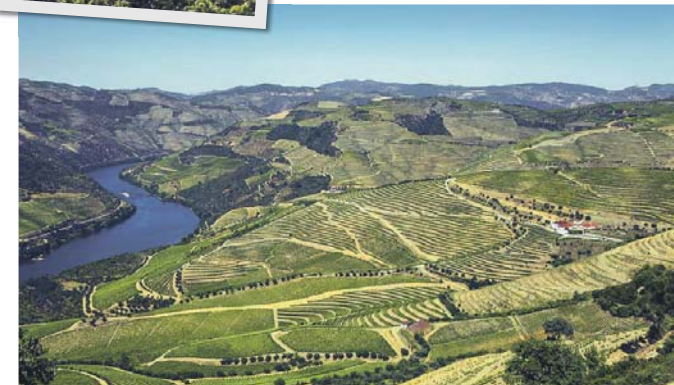
CHURCHILLS

A Churchill's foi a primeira companhia produtora de vinho do Porto fundada e estabelecida no último meio século. É, ao mesmo tempo, a conexão perfeita entre tradição e modernidade, em uma região conhecida pelos vinhos de longa guarda. Cerejas negras, amora e café compõem os aromas desse tinto, onde sobressai uma nota marcante de alfazemas. "Um Douro frutado, macio e com acidez agradável. Um vinho fácil de gostar e ótimo parceiro das refeições." (Solange Souza)



Churchill's Estate Douro
PAIS: Portugal
REGIÃO: Douro
UVAS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
ALCOOL: 15%
PRODUTOR: Churchill's Estate
Aromas de flores brancas, com notas de pêssego e pera. Elegante, persistente e mineral.

*"AROMÁTICO, EQUILBRADO
E ELEGANTE, UM DOURO
QUE EU BEBERIA SEM
ACOMPANHAMENTO"
(ANA MARIA SAVOIA)*



FILÉ DE MARCO Rendimento 1 porção

Ingredientes

- 250 g de filé mignon
- 200 g de batatas
- 10 g de páprica doce
- 200 g de manteiga
- 50 g de presunto cru
- Sal a gosto

Molho Madeira

- 300 g de acém
- 100 g de alho
- 100 g de cebola
- 100 g de cenoura
- 200 g de batata
- 1 ramo de salsa
- 200 ml vinho de tinto

- 1 litro de água
- Sal a gosto

Preparo

1. Molho Madeira: cozinhe todos os ingredientes por duas horas, em fogo médio, até obter um caldo. Tempere com sal e reserve.
2. Cozinhe a batata em cubos e, em seguida, doure-a na manteiga. Polvilhe a páprica doce para temperar.
3. Tempere o filé com sal a gosto e grelhe ao ponto. Finalize com o presunto e o molho e sirva.