

VINHOS BRANCOS AMADEIRADOS: ótima pedida para dias mais frios



Foto: Freepik

Com a chegada da época mais fria do ano, a ideia de um bom vinho para aquecer uma noite gélida vem à mente rapidinho. E muitas vezes é inevitável associar o “calor” do vinho a um belo exemplar de tinto.

Porém, dias mais frios podem também ser acompanhados por um bom vinho branco. O *sommelier* Jonas Martins, gerente da MMV Importadora, explica sobre essa “lenda” de que vinho branco é apenas para dias mais quentes.

“Muitas pessoas associam o branco ao calor porque normalmente esse vinho é servido gelado. Assim como o vinho tinto, tanto pela sua cor como pelo fato de ser servido à temperatura ambiente, traz a sensação de ser um vinho mais de inverno”, diz o sommelier.

A sensação de “calor” proporcionada por qualquer bebida, e procurada especialmente em dias frios, é oriunda do grau alcoólico. Quanto mais “alcoólico” um vinho, maior a sensação de calor que ele proporciona.

Ou seja, um vinho branco com alto teor alcoólico esquenta sim!

Segundo Martins, não existem vinhos de “verão” ou de “inverno”, mas o que realmente faz diferença são as características do vinho. Para explicar sobre a temperatura dos brancos é necessário entender sobre a temperatura dos vinhos tintos – o equilíbrio de um vinho tinto é estruturado em torno de três fatores: os taninos, a acidez e o seu teor alcoólico.

E a grande questão está nos taninos. Os taninos estão presentes no vinho tinto devido a presença das cascas das uvas durante a fermentação, o que confere também a coloração do vinho. Como o vinho branco não é fermentado junto da casca, não há presença de taninos e o tripé de equilíbrio do vinho fica desbalanceado. Geralmente, vinhos brancos tomados à temperatura ambiente são muito ácidos, tornando a experiência desagradável.

Para trazer equilíbrio à bebida, o vinho branco (assim como espumantes e vinhos rosés) deve ser gelado, pois a bebida gelada causa a contração das papilas gustativas ao tocar a língua e auxilia no equilíbrio desse vinho em boca, transformando a acidez em frescor, trazendo harmonia ao conjunto.

Jonas Martins, porém, ressalta que vinhos brancos amadeirados, ou seja, que passam por barris durante seu processo de fermentação ou envelhecimento,

podem ser consumidos a uma temperatura mais elevada (sem estarem muito gelados) por conta de um fator no processo de produção.

Tais vinhos passam por um processo conhecido como *Fermentação Maloláctica* durante sua passagem por madeira, que é quando o ácido málico (semelhante à acidez marcante de uma maçã verde) é transformado em ácido láctico (como o presente no leite e seus derivados), bem mais agradável e que gera uma sensação de amanteigado na boca. Do ponto de vista químico, o ácido láctico é um ácido menos reativo com o oxigênio, e além de deixar o vinho menos agressivo também confere característica de guarda para as bebidas.

“Dessa maneira, o equilíbrio do vinho com base no tripé é muito mais harmonioso, o que faz com que não seja necessário baixar demais a temperatura do vinho”, reforça Jonas Martins, ao explicar que um vinho branco amadeirado pode ser servido entre 10 e 14 graus, en-



Foto: Freepik

quanto vinhos brancos mais convencionais devem ser servidos entre 6 e 8 graus.

DICAS DO SOMMELIER

A MMV Importadora de Vinhos tem em seu portfólio alguns vinhos brancos amadeirados que são ótimas pedidas para o inverno.

O *Viapiana VIA 1986 Chardonnay*, vinho brasileiro da região de Flores da Cunha (RS), estagia em barris de carvalho por 14 meses e apresenta 13% de teor alcoólico. Fino ao nariz, remete aos grandes Chardonnays do mundo, com aromas de abacaxi e pêssego maduros misturados a creme de avelã, chocolate branco e mel. Na boca é cremoso, encorpado, com alta acidez e final bem longo.

Já o *Fortunatus Reserva Especial Chardonnay*, produzido na região do Vale Central no Chile, pela Viña Alto Roble, envelhece “*sur lie*” em barris de carvalho francês novos por seis meses e tem 14% de teor alcoólico. Cremoso e macio em boca, com final macio,

tem aromas de frutas tropicais, como abacaxi e maracujá, toques de baunilha e nozes tostadas.

Finalmente, o português *Monte da Capela Branco Reserva Doc*, produzido no Alentejo, pela Casa Clara, envelhece três meses em barris de carvalho francês novos com 12,5% de teor alcoólico. Em boca é um vinho de personalidade, com acidez alta e estrutura marcante, apresentando no nariz aromas de frutas amarelas frescas, como abacaxi e pera, com toques de casca de laranja.

HARMONIZAÇÃO

Harmonizar um bom vinho com uma comida reconfortante é fundamental. Para os brancos amadeirados, uma ótima dica é a harmonização com carne de porco.

Outra opção de prato que cai muito bem em um dia frio e que combina com o branco amadeirado é a Polenta Cremosa com Ossobuco, encontrada em diversos restaurantes italianos do país. Normalmente a polenta é feita com creme de leite e o ossobuco marinado por várias horas, o que lhe confere sabor e maciez.



Fotos: Divulgação

