

COMBINAR VINHOS DO PORTO
DE VÁRIOS ESTILOS COM SOBREMESAS
FEITAS COM DIFERENTES INGREDIENTES
É UM EXERCÍCIO DIDÁTICO
E MUITO PRAZEROSO

*Um
casamento
a ser
explorado*

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO





Vinhos Degustados

- 1) CASA SANTA EUFÊMIA RESERVA ESPECIAL BRANCO
- 2) VISTA ALEGRE 10 ANOS
- 3) NOVAL 20 ANOS
- 4) GRAHAM'S LBV 2003
- 5) NIEPOORT VINTAGE 2005



Que vinhos do Porto combinam bem com os tradicionais doces portugueses à base de ovos e amêndoas, quase todo mundo sabe. O mesmo vale para algumas sobremesas à base de chocolate e vários queijos, como o Stilton inglês. Mas será que esse casamento precisa se limitar, apenas, às parcerias mais conhecidas? Para testar a hipótese, o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) promoveu memorável degustação de Portos e sobremesas, conduzida por José Maria Santana, presidente do Solar do Vinho do Porto. A degustação combinou 5 vinhos do Porto de diversos estilos com 10 sobremesas de sotaque francês, feitas com variados ingredientes, criadas por Henri Shaeffer, Chef Pâtissier do grupo Le Vin.

Os vinhos degustados foram: 1) **Casa Santa Eufêmia Reserva Especial Branco**; 2) **Vista Alegre 10 Anos**; 3) **Noval 20 Anos**; 4) **Graham's LBV 2003**; e 5) **Niepoort Vintage 2005**. Para acompanhá-los, as seguintes sobremesas: 1) Bugnes Lyonnaise com mel; 2) Creme brulée catalã com framboesa; 3) Praline de avelã

com sal no copo e biscoito de limão siciliano; 4) Torta de amêndoas; 5) Speculoos de canela com frutas secas e mousse de chocolate branco; 6) Macaron de nozes com damasco e roquefort; 7) Calisson D'Aix en Provence; 8) Éclair Romeu e Julieta; 9) Mil folhas de chocolate amargo e 10) Cone de mousse de cassis.

Noval Tawny 20 anos foi o mais versátil

O **Porto Branco** apresenta aromas de frutas secas, frutas passadas, mentol, floral, amêndoas, castanha portuguesa e mel. Tem bom corpo, boa acidez e teores corretos de açúcar e álcool. Harmonizou bem com o Crème Brulée, com o Bugnes Lyonnaise e com o Mil folhas. O primeiro tinto foi o **Vista Alegre 10 Anos**, um “Tawny” que exhibe aromas de frutas secas, floral, tostado, oxidado e pelo queimado. Com bom corpo, ótima acidez e teores de açúcar e álcool corretos, ele se

compatibilizou bem com o Speculoos de canela e com o Mil folhas de chocolate. Em seguida foi servido o **Noval Tawny 20 anos**, que apresenta aromas de frutas secas (amêndoas, nozes), frutas passadas, tostado, oxidado, rapadura, especiarias e mentol. Na boca, tem bom corpo e ótima acidez, bem equilibrada com os teores de álcool e açúcar. Ficou espetacular com o Crème Brulée, com a Torta de Amêndoas, com o Speculoos de canela, com o Mil folhas de chocolate amargo e com o Praline de Avelã. Foi o melhor vinho do painel e, também, o mais versátil, cumprindo com louvor o princípio nº 1 das harmonizações: que ambos os componentes (no caso vinho e sobremesa) ganhem quando apreciados juntos.

O **Graham's LBV 2003** que veio em seguida apresenta aromas de frutas negras, frutas em compota, alcaçuz, madeira nobre, especiarias e floral. Tem bom corpo, boa acidez, teores de açúcar e álcool corretos e taninos finos. Ficou muito bom com o Mil folhas de chocolate amargo, com a Torta de amêndoas e com o Macaron

de Nozes. Fechando o time dos Porto, o **Niepoort Vintage 2005**, ainda muito jovem, apresenta aromas de frutas negras, madeira nobre, mentol, violeta e alcaçuz. Na boca, tem bom corpo, ótima acidez, teores de açúcar e álcool muito corretos e taninos finíssimos e abundantes. Foi a melhor opção para o Éclair Romeu e Julieta, mas também se harmonizou bem com o Mil folhas, com o Praline de Avelã e com o Cone de Mousse de Cassis.

A conclusão óbvia dos presentes foi a de que vinhos do Porto combinam muito bem com amplo espectro de sobremesas. Escolher o estilo de Porto que melhor se adapta às características de cada uma, além de ser questão de gosto pessoal, é um exercício didático e extremamente prazeroso. Só não vale contar calorias.