

Os vinhos doces naturais



IVAN CARLOS REGINA
é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

Os vinhos doces naturais são pouco conhecidos, mas acompanham uma sobremesa e fecham uma refeição de forma magnífica, desde que escolhamos ambos para que se estabeleça um par harmônico.

Os vinhos doces naturais são aqueles naturalmente doces e que não se valem do processo artificial de adição de açúcar (de cana ou de beterraba, por exemplo) durante o processo de sua fermentação ou mesmo depois do mosto já ter virado vinho.

Existem várias famílias, ou jeitos de fazer com que os vinhos retenham açúcar residual, da própria uva, depois de prontos, de modo a que os percebamos doces quando os bebemos.

Vejamos as principais:

A – Late Harvest ou Colheita Tardia – Basta deixarmos as uvas amadurecerem completamente, ou mesmo deixá-las um pouco mais, no pé, para que a quantidade de açúcar presente na fruta remanesça depois do vinho pronto. Normalmente este processo deixa o vinho um pouco doce, ainda com bastante acidez e boa expressão aromática. Acompanham sobremesas delicadas e pouco açucaradas. Comuns no Chile, Estados Unidos, Argentina, Austrália; na Alsácia francesa recebem o nome de “Vendages Tardives”.

B – Vinhos Botritizados – Em alguns locais muito privilegiados do mundo, algumas parcelas de uvas brancas sofrem o ataque do fungo “Botrytis Cinerea”, que tem a característica de se alimentar da água e de outros componentes da uva, mas sem mexer no açúcar ali presente. Com isto as uvas desidratam e perdem peso, mas, depois de prensadas, dão origem a vinhos extremamente doces, muito ricos e suntuosos, e que estão na elite dos vinhos doces naturais. Os mais comuns são os franceses, como Sauternes e Barsac (regiões próximas de Bordeaux), e o mitológico Tokajy húngaro, vinho que, reza a lenda, era bebido pelo Conde Drácula. Existem com alguma regularidade também na Alsácia, onde recebem o nome de “Selection de Grains Nobles” e na Alemanha, com a classificação de qualidade de “Beerenauslese” ou “Trockenbeerenauslese”.

C – Vinhos generosos ou fortificados – São aqueles em que a fermentação é interrompida pela adição de uma aguardente vínica (um destilado feito de uva), de maneira a abafá-la, elevando o teor de álcool e deixando sobrar ainda parte de seus açúcares naturais – que, por

saturação, não chegam a fermentar. Aqui temos alguns dos mais famosos vinhos de sobremesa, como o Vinho do Porto, o Madeira doce, o Marsala italiano, o Banyuls francês e muitos outros. Alguns dos Jerezes espanhóis são doces e também pertencem a esta categoria.

D – Vinhos feitos com uvas da família Moscatel – Estas uvas têm a peculiaridade de serem naturalmente muito doces e com aroma muito característico. Assim, mantém mesmo depois de fermentadas seu alto teor de açúcar, sendo os mais famosos os franceses como o Muscat de Beaumes de Venise, o Muscat de Rivecourt e o Muscat de Mireval. O nosso conhecido Moscatel de Setúbal combina duas técnicas, pois se utiliza de uvas Moscatéis que são abafadas em seu processo fermentativo. As uvas desta família também podem dar origem a vinhos espumantes doces e ácidos, como o italiano Moscato D’Asti ou alguns muito bons produtos brasileiros.

E – Vinhos passitos – São aqueles obtidos por um trabalhoso processo que consiste em juntar as uvas, depois de colhidas, e estirá-las sobre esteiras que são colocadas ao sol, para se desidratarem. Caso ameace chover ou nevar é necessário abrigá-las, recolhendo-as para depósitos. As uvas assim obtidas, depois de cerca de três a seis meses neste processo, são prensadas e o vinho conseguido é doce e com aromas a tostados, como o Recioto della Valpolicella (Vêneto), o Passito di Pantelleria (Sicília) ou o Vin Santo (Toscana).



F – Vinhos de gelo – São obtidos a partir de uvas que são mantidas no pé até a chegada das geadas inverniais, que acontecem no Hemisfério Norte a partir de dezembro. Com o congelamento dos bagos da uva, estes são rápida e suavemente prensados, e sua parte aquosa, por estar congelada, permanece na prensa, enquanto o mosto só recebe um líquido extremamente doce e aromático. Eles são sempre vinhos raros e muito caros. Os mais conhecidos são o “Eiswein” alemão – que muitas vezes, reza a lenda, tem suas uvas colhidas na noite de Natal –, e o mais acessível “Icewine” canadense.

A fim de entendermos melhor a harmonização dos vinhos doces naturais com as sobremesas vamos exemplificar com alguns casamentos ideais, que possam nos servir de inspiração para as demais:

Os Tokajy necessitam para expressar seus aromas de uma torta de damascos ou de nozes caramelizadas.

Os Vin Santos da Toscana são perfeitos para combinarem com Cantucci (biscoitos doces de amêndoas) ou Amaretti (biscoitos doces com fundo levemente amargo), você pode inclusive molhar os biscoitos no vinho para amaciá-los.

As rabanadas natalinas, bem como os doces à base de ovos e amêndoas, típico da doçaria portuguesa, combinam bem com os vinhos do Porto, em especial

com os Tawnies. Já para os chamados flans ou mesmo nosso pudim de leite condensado, a melhor harmonia é com um Moscatel de Setúbal, ou então com um vinho Passito italiano. Estes últimos, pelo seu toque defumado, combinam bem com tortas de frutas no mesmo estilo, como figos secos.

Sobremesas com toques cítricos, como torta de laranja ou limão combinam maravilhosamente bem com vinhos botritizados de Sauternes ou Barsac. Já as tortas de peras e maçãs (como a tarte tatin) precisam de um vinho doce botritizado do Vale do Loire, como um Quart de Chaume ou um Coteaux de Layon. Os mesmos vinhos escoltam com maestria um Tiramissu.

A Apfelstrudel alemã pede um vinho Beerenauslese ou Trockenbeerenauslese, o mesmo valendo para outras sobremesas germânicas. A Sachertorte vai bem com os mesmos vinhos ou seus sucedâneos austríacos, de onde é originária.

Os Moscatéis espumantes são muito versáteis e casam bem com panetone (têm ambos a mesma origem geográfica), bem como são os únicos vinhos a se pensar quando a sobremesa levar gelatina, sorvete ou mesmo suspiro de alguma forma.

Sobremesas já muito doces como laranjas cristalizadas ou tortas com chocolate pedem os já citados vinhos moscatéis franceses, como o Muscat de Beaumes de Venise ou outros da mesma família.

Os Eiswein alemão e o Icewine canadense tanto podem ser bebidos sem acompanhamento, pois seu teor de doçura já faz deles sobremesas, como acompanhando biscoitos amanteigados.

Os cheesecake, desde que não muito doce, pode harmonizar com uma Late Harvest do Novo Mundo, ou seja, vinhos de fora da Europa.

Um ingrediente de difícil harmonização é o chocolate. Quando ele entra como coadjuvante, em tortas ou sobremesas não muito doces, os Muscat, os vinhos do Porto e o Banyuls podem escoltá-lo. Quando ele é o protagonista, raramente conseguimos vinhos com a doçura suficiente para estabilizar este casamento.

Os vinhos doces naturais são caminhos pouco explorados entre nós, brasileiros, quando o assunto é sua harmonia com as sobremesas. Este passeio é longo, mas prazeroso. Ergamos bem alto nossas taças e saudemos as grandes alegrias da vida, desejando Saúde! 🍷