

Quando o deus Baco entra na folia

Vinho acompanha feijoada? Sim! Conheça as variedades que melhor harmonizam com o prato nº 1 do carnaval

AFFONSO NUNES

A feijoada reina absoluta nas mesas de Carnaval. Enquanto a cerveja gelada ou a caipirinha surgem como as parcerias mais óbvias, vinhos escolhidos com critério podem não apenas acompanhar, mas potencializar cada garfada, equilibrando gordura, sal e defumados com elegância. O segredo está em compreender

que a feijoada exige vinhos com alta acidez, taninos moderados ou baixos e fruta fresca vibrante. Esses elementos cortam a gordura, refrescam o paladar e evitam que o tanino excessivo, somado ao sal e ao umami do feijão, gere amargor ou adstringência desagradável. Vinhos com estágio em madeira e álcool elevado tendem a pesar, enquanto a acidez viva limpa a boca entre bocadas e prepara para o próximo sabor.

Os espumantes brut ou extra brut, brancos ou rosés, despontam como aposta número um. Acredite: é infalível. A acidez elevada combinada à efervescência das borbulhas (pérlage) corta a gordura com precisão cirúrgica e harmoniza perfeitamente com a couve refogada, a farofa crocante e as rodelas de laranja. Espumantes brasileiros da Serra Gaúcha, servidos bem gelados entre seis e oito graus, oferecem versatilidade, frescor e custo-benefício imbatível.

Os tintos leves a médios, frutados e com taninos macios formam a segunda linha de frente. Aqui podem entrar castas como a Gamay,



Reprodução

A elevada acidez dos espumantes é a combinação mais segura entre vinho e feijoada, mas vinhos tintos com taninos moderados e frescor também podem fazer bonito na harmonização

Pinot Noir, Barbera, Dão, Chianti e Tempranillo (todas jovens) entregam acidez viva, fruta suculenta e estrutura delicada que não compete com o sal do prato. A chave está na temperatura de serviço levemente refrescada (entre 14 e 16°C), para preservar os sabores frutados e controlar a percepção de álcool.

Rosés secos e estruturados surgem como alternativa elegante e versátil, especialmente quando a feijoada é preparada de forma menos gordurosa ou acompanhada por elementos menos pesados. Servidos

entre oito e dez graus, transitam com desenvoltura entre a gordura das carnes e a acidez dos acompanhamentos. Para quem busca leveza extrema, brancos de alta acidez como Alvarinho, Arinto ou Riesling seco funcionam em feijoadas “light” ou com toques cítricos acentuados. Se há pimenta presente, espumantes brut com dosagem moderada ou tintos bem frutados dominam o picante, podendo-se recorrer a um Riesling off-dry para acalmar o ardor.

Tão importante quanto acertar é saber evitar armadilhas. Tintos

muito tânicos e encorpados – Tannat pesado, Cabernet Sauvignon musculoso, Syrah de clima quente com extração alta – brigam com o sal e geram adstringência incômoda ao paladar. Madeira marcada, com baunilha e coco evidentes, mascara o frescor necessário. Brancos muito aromáticos ou doces, como Moscatel e Gewürztraminer, e brancos fortemente barricados perdem completamente a função diante da complexidade do prato.

Vamos experimentar colocar o deus Baco na folia?

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

Desfile de sabores

Enquanto as escolas de samba escrevem seus enredos na avenida, o VerdeRosa O Camarote apresenta um espetáculo à parte. Assinado pela chef Heaven Delhaye, o projeto gastronômico acompanha o ritmo da Sapucaí e propõe uma sequência de sabores pensada para atravessar a noite, do primeiro surdo que chama ao último aplauso que ecoa na memória. A experiência é amplificada por uma curadoria de bebidas de excelência, onde cada prato encontra seu par perfeito em taças e copos que traduzem a sofisticação, identidade e celebração.



Divulgação

Alma morena

O Buffet Capim Santo, da chef Morena Leite, estreia uma panetteria na segunda edição do Camarote Alma Rio, na Sapucaí. A grande novidade é a vitrine de minisanduíches artesanais e hambúrgueres, pensados especialmente para o espaço. Entre os sanduíches, há combinações como focaccia com mortadela e burrata, ciabatta com salaminho italiano, baguete de berinjela grelhada e opções integrais e vegetarianas. O bufê mantém o menu farto com pratos quentes e frios, incluindo paellas de arroz negro com frutos do mar e à valenciana.



Divulgação

Cantina ítalo-carioca

Com proposta inédita entre cantina italiana e botequim carioca, o Giancarlo abre em Botafogo resgatando o romantismo das casas clássicas. Idealizado por Edu Araújo e Jonas Aisengart, tem cozinha comandada por Matheus Zanchini, ex-Borgo Mooca (SP). O cardápio é descomplicado e democrático, sem ordem rígida, com couvert gratuito de focaccia feita na casa. Entre os destaques estão cicchetti, massas, risotos e pratos com sotaque carioca, como o porco à passarinho. O ambiente remete às antigas cantinas italianas.