



A intensidade aromática do vinho do Porto entrega novas camadas de sabor na combinação com chocolates

Divulgação

Explore novas sensações combinando a iguaria com vinho do Porto

A Páscoa além do chocolate

AFFONSO NUNES

A Páscoa se aproxima, trazendo consigo o aroma do chocolate e a promessa de momentos especiais. Que tal elevar essa celebração combinando seu chocolate favorito com um bom vinho do Porto? Essa harmonização revela novas (e surpreendentes) camadas de sabor aos paladares mais curiosos.

O segredo para essa união reside

em um princípio fundamental: o vinho deve ter doçura igual ou superior à do chocolate. Ao seguir essa regra, evitamos que o vinho pareça áspero ou que o chocolate anule suas nuances, garantindo que ambos se complementem.

O Porto, vindo das encostas históricas do Vale do Douro, é um vinho que carrega tradição, personalidade e charme antes mesmo da primeira taça. Intenso, de aromas profundos, tem doçura equilibrada e estrutura que conversa lindamente com o cacau.

Para o chocolate ao leite, conhecido por sua suavidade, cremosidade e doçura acentuada, um Porto Ruby é uma escolha natural. Sua vivacidade e notas de frutas vermelhas frescas combinam com a delicadeza do chocolate ao leite e sobremesas cremosas, equilibrando a gordura e realçando os sabores.

O chocolate meio amargo, que oferece um equilíbrio entre açúcar e cacau com maior profundidade aromática, pede um vinho com mais estrutura. Um Porto Tawny, com suas nuances de nozes, caramelo e espe-

ciarias, desenvolve uma complexidade que dialoga com as notas mais intensas do chocolate meio amargo. Recheios de avelã e praliné também combinam.

Para o chocolate amargo 70% ou mais, que apresenta intensidade, amargor elegante e notas de torra como café e especiarias, o Porto Vintage é o parceiro ideal. Sua profundidade, concentração e taninos se entrelaçam com o vigor do cacau, criando uma experiência rica.

Para o chocolate branco, com sua gordura e doçura expressivas,

um Tawny mais jovem pode surpreender. Suas notas de amêndoas e baunilha complementam a untuosidade, desde que o vinho não ofusque sua delicadeza.

“Cada estilo de Porto possui características capazes de valorizar diferentes tipos de chocolate e sobremesas”, destaca Manuela Porto, diretora de experiências da Woodswine.

Com seus ovos recheados e sobremesas temáticas, a Páscoa oferece muitas oportunidades de harmonização com o Porto. Ovos com avelã, caramelo ou praliné harmonizam com Porto Tawny. Recheios de frutas vermelhas combinam com Porto Ruby. Mousses e tortas de chocolate podem ser elevadas com o vinho certo.

Para uma degustação sem complicação, sirva o vinho do Porto ligeiramente fresco, entre 14°C e 18°C, para que seus aromas se revelem plenamente. O chocolate não deve ser servido excessivamente frio; o ideal é em temperatura ambiente, liberando todo seu potencial de sabor. Ao provar, comece pelo vinho e depois saboreie o chocolate; essa sequência permite apreciar as nuances de ambos individualmente antes de experimentar a harmonia. Deguste com calma, observando a transformação dos sabores na boca.

O Porto também pode ser um ingrediente na cozinha de Páscoa. Use-o em trufas, ganaches ou mousses de chocolate para adicionar profundidade e uma elegância inesperada.

Harmonizar vinho e chocolate não exige técnica, apenas curiosidade e espírito aberto. Permita-se essa experiência. Você pode descobrir um universo de sensações, e isso já vale um brinde.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

Páscoa para crianças

Em clima de Páscoa, o Nolita Roastery, no New York City Center (Barra), convida os pequenos para uma experiência lúdica e criativa com o seu módulo especial de confeitaria temática. Nesta segunda e quarta (30/3 e 1/4), às 17h, a casa realiza aulas especiais comandadas pelo chef pâtissier Felipe Appia, com receitas inspiradas no universo da Páscoa, explorando chocolates, doces e preparos que encantam as crianças. Voltada para crianças de 6 a 14 anos, a atividade tem uma hora de duração e proporciona vivência prática, educativa e interativa.



Yasmim Alves/Divulgação

Novo executivo no Koral

Para tornar a hora do almoço mais saborosa, o Koral, em Ipanema, lança seu novo Menu Executivo, agora com renovação quinzenal, trazendo novidades para surpreender os clientes e estimular a descoberta constante de novos sabores. Assinado pelo chef Pedro Coronha, o menu é servido de segunda a sexta-feira, das 12h às 16h, com entrada, prato principal e sobremesa, oferecendo uma experiência gastronômica em três tempos. A proposta quinzenal permite que o restaurante explore ingredientes sazonais e crie combinações inéditas.



Divulgação

Festival de Moqueca

O Clássico Beach Club Leme faz do cenário paradisíaco da orla palco para uma experiência gastronômica com sabor, música e atmosfera descontraída. A casa lança o Festival de Moqueca, de sexta a domingo, a partir das 12h, com música ao vivo embalando o clima à beira-mar. Entre as opções do cardápio destacam-se a Moqueca de Camarão com Banana, com camarão, banana-da-terra e lascas de coco e a Moqueca Vegana, que traz banana-da-terra cozida lentamente no leite de coco e azeite de dendê, com aromas de coentro e especiarias.