RBMT
www.rbmt.com.br
Notícias sem moagem

Sábado, 16 de Agosto de 2025

Qual é o melhor vinho para as festas de fim de ano?

Natal é o momento ideal para você investir em rótulos mais complexos e de maior qualidade; enquanto Ano Novo pede espumantes

Quem acompanha a coluna há algum tempo sabe que costumo dizer que o melhor vinho é aquele que “você gosta”. No entanto, para as **festas de fim de ano**, vou utilizar uma “licença poética” para trocar minha opinião a respeito deste assunto.

Acredito ser importante valorizarmos os pratos preparados com tanto carinho pelas nossas famílias, então nada mais justo do que termos rótulos á altura.

Nas escolhas que fiz abaixo, considerei quais são os principais preparos para cada festividade.

Vinhos para o Natal

Dentre todos os momentos do ano, o Natal é o momento ideal para você investir em rótulos mais complexos e de maior qualidade.

As ceias das famílias começam cedo e possuem inúmeros pratos. É claro que não dá para ter um vinho que harmonize com cada uma das opções do cardápio, mas vale a pena ter à sua disposição borbulhas ou brancos e tintos leves para as comidas salgadas — além, é claro, de um bom vinho de sobremesa para o último passo do jantar.

Lembre-se que, no Brasil, o Natal costuma ser de temperaturas altas. Então, procure por rótulos com pouca passagem em madeira e menores graduações alcoólicas. Assim, dá para “bebericar” a noite inteira.

- **Salpicão, canudinho, saladas de maionese e arroz à grega:** dê a preferência a espumantes brancos com alta acidez. Indico experimentar um rótulo produzido pelo método charmat ou charmat longo. Serve como um “welcome drink” e, ao mesmo tempo, ajuda a limpar o paladar.
- **Panetone, chocotone ou stolen:** arrisco a dizer que quem experimentar um panetone com uma taça de espumante moscatel nunca mais vai querer comer sem a bebida. Escolha moscateis gaúchos da região de Farroupilha ou então do Vale do São Francisco, no nordeste do país. Porém, tenha o cuidado de comer o panetone no início do jantar ou junto com a sobremesa, pois moscatel não vai bem com comida salgada.
- **Frango caipira, faisão, pato e marreco recheado:** tradicionalmente, as aves que possuem mais gordura vão bem com brancos estruturados como riesling, viognier e sauvignon blanc. Mas, a depender do molho em que elas estão acompanhadas, escolha tintos leves como Borgonhas ou cortes do sul do Rhône como Grenache, Cinsault e Mourvèdre.
- **Chester, tender, peru e lasanha:** igual ao exemplo acima, as aves natalinas combinam com brancos intensos como Chablis ou vinhos do Trento. No caso da lasanha ou das aves ao molho, minha aposta certeira é em um tinto do Dão ou do Douro, ambos portugueses. Com taninos macios e aromas de frutas vermelhas bem presentes, é uma ótima combinação.

- **Porco à pururuca e bacalhau:** os espumantes feitos pelo método champenoise (tradicional) são ótimos para contrastar com a gordura suína. Escolha os bruts e natures brasileiros ou aposte em algum Champagne não safrado. Se você tem algum surlie na adega, aqui também é o momento. O mesmo para um bom bacalhau cheio de azeite de oliva.
- **Pavê, torta de bolacha, pudim, mousse e tiramisù:** chegamos nas sobremesas e é impossível fugir de um especial vinho do Porto. Se o preparo leva bastante chocolate, vá de Porto Tawny. Já se há predominância de cremes à base de leite, vá de Porto Ruby.
- **Salada de frutas, cheesecake, pavlova e banoffee:** a minha regra para harmonizar sobremesas é de que se há frutas, há moscatel. Assim como o panetone, escolha os brasileiros ou algum espumante italiano feito pelo método Asti.

Depois destas combinações você está se perguntando: Stêvão, preciso de todos estes vinhos? A resposta é: não. Dê a preferência para o que os convidados mais gostam de beber e qual será o prato predominante da sua ceia de natal. Escolha dois ou três rótulos e aproveite a noite.

Vinhos para o Ano Novo

Diferente do Natal, nem todos costumam fazer ceia de ano novo. Na minha família, por exemplo, tudo vira churrasco.

Mas, para além do momento de comemorar a chegada de um ciclo, vale a pena elevar o prazer da noite de todos que estarão juntos.

Ah, aqui vai um conselho crucial! Não “estoure champagne”, nem faça sabragem com vinho bom. Ao estimular a pressão para expulsar a rolha, perde-se muito gás carbônico, estragando a bebida.

Quer fazer uma foto bonita? Escolha espumantes mais simples, baratos e até alguns específicos para a festividade.

Deixe os safrados para o jantar!

- **Lentilha, sopas e caldos:** se a lentilha tem embutidos como linguiça, bacon ou pedaços de porco, vá de tintos encorpados. Cabernet Franc ou Carmenère do novo mundo combinam bem, além de blends com Alicante Bouschet e Touriga Nacional de Portugal.
- **Tábua de quiejos, embutidos e antepastos:** essa é uma dica para a vida toda! Embutidos combinam com Lambrusco e, por óbvio, tintos. São vinhos refrescantes, bastante frutados e fáceis de beber.
- **Salpicão, torta fria, pão picante e salada de maionese:** alguns pratos mais regionais, outros um pouco menos, mas aqui o espumante é protagonista. O ideal são os com menos teor de açúcar como nature e brut e feitos pelo método champenoise. Experimente um rótulo da Argentina ou de Santa Catarina. As uvas são colhidas em altitude e, por isso, reservam mais acidez ao vinho base.
- **Churrasco:** o churrasco é um clássico na ceia do ano novo, principalmente no sul do país. Aqui, nada de brancos ou espumantes, é o momento de tirar todos os tintos da sua adega. Vá de Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat ou Merlot. Quanto mais barrica, melhor.
- **Porco assado:** diferente do churrasco de carne bovina, o porco requer vinho branco. Porém, podem ser opções com passagem por barrica e bastante estruturados. Sabe aquele “chardonnayzão” que você tanto ama? Abra-o! A acidez e a textura vão combinar com o corte suíno. Se quer uma opção mais leve, vá de Riesling itálico.

fonte CNN

Stevão Limana colaboração para o Viagem & Gastronomia