



paladar

paladar.estadao.com.br

EDIÇÃO
ESPECIAL

40 vinhos para o verão de R\$ 42 a R\$ 120

O calor pede brancos, espumantes e rosados, mas também cabem tintos frescos – desde que sejam leves e pouco alcoólicos. Desta vez, além de indicar o que beber, sugerimos combinações certas entre os vinhos e os pratos favoritos da estação, das saladas ao churrasco.

©2018 MELTERRASTADO



Isabelle Moreira Lima

Neste verão, aceite um conselho: não se feche em um único estilo de vinho. Dá para ser feliz nos dias quentes com brancos, rosés e espumantes, como se sabe, mas certos tintos também prometem bons momentos. Para obter mais prazer na taça, anote as três dicas de ouro para os vinhos de verão:

1. acidez alta;
2. álcool baixo;
3. corpo leve.

Nesta temporada, apresentamos 40 vinhos que combinam com as cinco categorias de comida mais festejadas no calor – saladas, peixes, massas leves, crus e churrasco. O foco são bebidas instigantes e de bom custo benefício. Escolhi um rótulo para cada categoria e convidei

especialistas para fazer o mesmo. Participaram a sommelière Gabriela Monteleone; a sócia do Azulêjo Pernambucano Renata Quirino, diretora da ABS; a diretora de operações do RáscaL, Luciana Bernardes, responsável pelo treinamento dos sommeliers; o consultor Felipe Campos; o sommelier Vitor Mateus; o sócio do restaurante Ovo e Uva,

João Renato da Silva e o sommelier Fernando Souza, do A Figueira Rubiata, onde fizemos as fotos desta edição. Os especialistas indicaram os vinhos e pratos para combinar em cada categoria. Antes de conferir a seleção, lembre-se que o ponto mais sensível para o sucesso de um vinho no verão é o termômetro. A temperatura certa melhora o

vinho porque “abre” os aromas e sabores. Espumantes devem ser servidos mais frios, de 6°C a 8°C. Depois vêm os brancos leves (8°C a 12°C); Brancos estruturados e tintos leves pedem temperatura de 12°C a 14°C. Se você não tiver termômetro, 10 minutos na geladeira para os espumantes e a regra é diminuir 10 minutos para cada categoria,

segundo a ordem acima. Tenha à mão um balde de gelo para manter frescos os vinhos já abertos. Já viu aquelas sacolinhas de plástico que fazem as vezes de balde? São ótimas para beber ao ar livre. E não encha a taça, o melhor é ir repando de tempos em tempos, mantendo a garrafa no gelo. Assim, você evita aquela história chata de vinho morno.

O QUE UM BOM VINHO DE VERÃO TEM QUE TER?

* LUCIANA BERNARDES

DIR. DE OPERAÇÃO DO RÁSCAL



Menos álcool, já que ele nos passa a sensação de aquecimento. Vinhos frutados, cítricos e de baixo ou médio corpo vão bem.

FELIPE CAMPOS

SOMMELIER CONSULTOR



Fresco! É bom preço, porque depois de 2017, não tem frescor que justifique a carestia...

FERNANDO SOUZA

SOMMELIER DO A FIGUEIRA RUBIATA



Intensidade, persistência, equilíbrio, um bom frescor, que dá vivacidade, e bouquet que satisfaça as memórias olfativas.

VITOR MATEUS

SOMMELIER INDEPENDENTE



Tem que ter acima de tudo muita refrescância para combater os dias quentes de verão, matar a sede do corpo e da alma.

GABRIELA MONTELEONE

SOMMELIERE INDEPENDENTE



O verão pede tintos com acidez para levantar a percepção dos aromas e torná-los leves – além de alegres.

JOÃO RENATO

SÓCIO DO OVO E UVA



Deve ser fresco e equilibrado para que a vontade de tomar mais um gole venha naturalmente.

RENATA QUIRINO

SÓCIA DO AZULÊJO PERNAMBUCANO



Muito frescor, porém mantendo sempre sua personalidade, tipicidade e também a complexidade natural da bebida.

Bons vinhos para:

Saladas

Combinar vinho e salada não é a coisa mais fácil do mundo. A depender das folhas, pode haver alto nível de amargor, alho e cebola crus passam por cima das bebidas mais delicadas; e se o vinagre estiver presente, é preciso muito cuidado – ele tem o poder de desequilibrar os vinhos ao acentuar taninos nos tintos e ao potencializar doçura oculta nos brancos.

Por outro lado, quando encontra-se o par certo, uma simples salada por assepsis à posição de ótima refeição.

A primeira sugestão para não errar é que o vinho não seja tão pesado que pareça o molho da própria salada.

Se o vinagre for indispensável no prato, uma ideia é adicionar algo cremoso a ele, seja iogurte ou queijo, como sugere a especialista inglesa em harmonização Fiona Beckett. (Vina-gres de arroz e de sidra são menos nocivos ao vinho.)

Agora, se não tem jeito e o vinagre é indispensável, é importante lembrar que acidez gosta de acidez. Se você já abriu um Chardonnay mais gordinho, com passagem por madeira para acompanhar seu prato, o vinho some. Já um Sauvignon Blanc ou um Albariño terão suas características mais frutadas destacadas pelo molho. Lembre que a acidez do molho "apaga" a do vinho e resalta as outras características. Agora, se o molho da sua salada é mais cremoso, deve-se buscar um toque de untuosidade, seguindo a mesma lógica, a do casamento por semelhança.

Vinhos com aromas frutados intensos são bons acompanhantes para saladas, especialmente se a fruta em questão é péssimo ou damasco (Chardonnay, Colombar, Vignier) ou cerejas (Gamay, Pinot Noir). Riesling e Sauvignon Blanc são dois curiungas para uma mesa com mais de uma salada.



● EQUILIBRADO CAMPOS DE CIMA VIGNIER 2017

Origem: Campanha Gaúcha, Brasil
Preço: R\$ 59,50 na loja da vinícola
Um Vignier muito aromático, cheio de frutas e flores brancas bem marcadas, com um toque cítrico. Na boca, tudo parece no lugar, equilibrado, com ótima acidez e corpo médio. Prove com salada de folhas e grãos com molho cítrico.

● FINO E OUSADO HERMANN LÍRICA BRUT

Origem: Serra do Sudeste, Brasil
Preço: R\$ 86,47 na Decanter
Um corte ousado de Chardonnay e Goulet tem delicada espuma e aroma de peras e de panificação. Vai bem com mix de folhas com lascas de maçã verde, nozes e queijo de cabra. Na harmonização delicada e certeira, o perlage fino age sobre a acidez da maçã e a gordura do queijo de cabra.

● AROMÁTICO FERRERI SETTE VIGNE CATARRATO

Origem: Sicília, Itália
Preço: R\$ 74 na Mercvino
Esse branco siciliano é bem refrescante com aromas de frutas brancas (pera), toques florais e também de algumas ervas. É perfeito para acompanhar uma salada que combine grãos com folhas e pedaços de pera. Trata-se de um caso muito bem sucedido de casamento por semelhança de taça e prato.

● UNTUOSO GUATAMBU LUAR DO PAMPA CHARDONNAY 2017

Origem: Dom Pedrito, Brasil
Preço: R\$ 76,50 na Vinhos e Vinhos
Esse Chardonnay de Dom Pedrito traz aromas tropicais (abacaxi e manga) e um toque de baunilha proveniente da passagem por carvalho. Tem uma untuosidade bem agradável e boa acidez, perfeitas para acompanhar uma salada mais substanciosa de grãos, como a de quinoa com uva, iogurte (que casa bem com a baunilha) e hortelã.

● ROSÉ COM ALMA DE TINTO SONROJO ROSÉ GARNACHA

Origem: Navarra, Espanha
Preço: R\$ 81 na Toque de Vinho
Salada de folhas não é um prato fácil de harmonizar, ao contrário do que se pensa, as folhas podem conter amargor, e os molhos, acidez pontuada. Esse rosé orgânico com alma de tinto, segura o amargor das folhas, e tem uma expressão frutada e agradavelmente fresca.

● 'CROCANTE' BOYA SAUVIGNON BLANC

Origem: Vale de Leyda, Chile
Preço: R\$ 105 na Mistral
Com aromas herbáceos e de frutas tropicais, é como dizem os portugueses, "crocante". Prove com uma salada de folhas com pepino, maçã verde e molho de ervas doces. Vai ver que as notas cítricas do Sauvignon Blanc funcionarão como um tempero extra para a salada.

● CORTE FORA DO COMUM ESPUMANTE BEL STAR ROSÉ

Origem: Veneto, Itália
Preço: R\$ 104,92 na Vinci
Este espumante vinificado no Veneto pela equipe do célebre Prosecco Bisol mistura Merlot, Pinot Nero e Sauvignon Blanc. Fresco, acompanha aperitivos, entradas e pratos leves. Par perfeito para uma salada de grão de bico.

● ESTRUTURADO LE PTIT COUP 2016

Origem: Languedoc, França
Preço: R\$ 92 na Belle Cave
Um corte de Grenache, Merlot, Cinsault, esse vinho tem estrutura e acidez boas o suficiente para acompanhar uma salada com proteína, como folhas com salmão defumado ou até uma salada caesar, com frango. Vale pelos aromas de frutas vermelhas bem frescas e pelo ótimo volume na boca.

● AVELÁS E AMÊNDOAS TOC BAS FRIULANO

Origem: Friuli, Itália
Preço: R\$ 120 no Empório Azulejo Pernambuco
Para fugir um pouco dos aromas frutados e florais, que tal avelãs e amêndoas? Esse Friulano é o gordinho que arrasa na mesa de verão, que une um corpo bem estruturado e elegância à acidez. Sem falar que o álcool é muito bem integrado. Brilhará com pescada amarela acompanhada de arroz com castanha.

● ELEGÂNCIA TOTAL CAVE GEISSE BLANC DE BLANC BRUT

Origem: Pinto Bandeira, Brasil
Preço: R\$ 115 na loja da vinícola Citrico, floral, cremoso e elegante são os adjetivos que melhor descrevem esse espumante. Na boca, uma equilibrada acidez com toque mineral. Ceviche de um peixe branco (Pargo) com limão, cebola roxa e pimenta dedo de moça. A acidez do ceviche harmoniza com a do espumante bem como a estrutura do peixe com a da uva Chardonnay, única nesse espumante.

● A MODA ANTIGA LUIS CAÑAS RIOJA FERMENTADO EN BARRICAS 2015

Origem: Rioja, Espanha
Preço: R\$ 106,70 na Decanter
Elaborado à maneira antiga com 85% de Viura e 15% de Malvasia, este branco de Rioja é fermentado em barricas, o que lhe dá mais corpo para acompanhar um rico bacalhau ao forno com batatas carregado no azeite.

● GORDINHO LA GROTTA BIANCO DI SALENTO IGP 2014

Origem: Puglia, Itália
Preço: R\$ 88 na World Wine
Um corte de Malvasia 60% e Chardonnay 40% cheio de frescor, frutas tropicais frescas e certa mineralidade, mas com uma gordurinha que envolve a boca e pede um peixe mais consistente. Prove com um atum mi-cuit.



Peixes

Para harmonizar vinho e peixe é preciso primeiro analisar que peixe será servido, seu tipo de carne e seu preparo. Podemos dividi-los em quatro grupos, a começar pelos magros como badejo e tilápia, que vão bem com vinhos delicados e refrescantes, que não "atropelam" o prato. Considere cepas como Grüner Veltliner, Vermentino, Pi-

not Grigio, Muscadet, Albariño e Verdejo. Se preferir comprar por região, os brancos do sul da França, os Vinhos Verdes, e (se o bolso permitir) os Chablis.

Os de textura média, como truta, bacalhau e hadcock, pedem os aromáticos, com mais corpo, e até um pouco de estágio em carvalho. Vão bem os brancos de Rioja e cepas como

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc seco, Pinot Gris da Alsácia.

Já os gordinhos, como atum e salmão, além dos brancos mais estruturados, fazem bonito com rosés e até com tintos leves. Prove com Chardonnay com passagem por madeira, Vignier, Champagne, Borgonha branco, rosé seco, Côtes du

Rhône branco e Pinot Noir.

E os de sabor forte, como anchovas e sardinhas, ficam maravilhosos com borbulhas. Vale salmão, além dos brancos mais estruturados, fazem bonito com rosés e até com tintos leves. Prove com Chardonnay com passagem por madeira, Vignier, Champagne, Borgonha branco, rosé seco, Côtes du

xe, quanto mais simples ele for, mais leve deve ser o acompanhante. E quanto mais rebuscado for o molho, mais intenso deve ser o vinho. Se o molho é ácido, cítrico, como vinagre, busque os vinhos de mais alta acidez. Se é apimentado, combinam os brancos aromáticos ou os tintos leves como os feitos à base de Grenache.

● SALADA DE FRUTAS TROFFO CHARDONNAY 2017

Origem: Valle Central, Chile
Preço: R\$ 42,43 na Vinci
Esse Chardonnay elaborado pela Villa Triunfo enche nariz e boca de fruta péssimo, maçã verde, melão. Tem um belo corpo, certa cremosidade, mas sem deixar de lado a acidez. Com ele, vá de robalo assado com cebolas, tomates, batatas. A textura do prato e corpo do vinho serão uma grande dupla.

● JUVENTUDE DE MARTINO CHARDONNAY STATE RESERVA 2016

Origem: Casablanca, Chile
Preço: R\$ 86 na Decanter
O foco está na juventude da fruta tropical (abacaxi) e nas cítricas. Com breve passagem por carvalho (11 meses), conserva bem o frescor trazido pela ventania característica do Vale de Casablanca. É perfeito para acompanhar o peixinho grelhado, objeto de desejo dos dias mais quentes de verão.

● AMIGO DA MOQUECA WILLIAM FÉVRE ESPINO CHARDONNAY 2016

Origem: Maipo, Chile
Preço: R\$ 69 na Toque de Vinho
Um elegante Chardonnay com muita mineralidade, esse rótulo já foi considerado um "achado" pelo *Paladar*. Traz a personalidade de vinhos de altitude – leia-se frescor absoluto – e acompanha lindamente uma moqueca de namorado.

● EXPLOSO TROPICAL PIZZATO CHARDONNAY DE CHARDONNAYS 2017

Origem: Vale dos Vinhedos, Brasil
Preço: R\$ 77 no Santa Luzia
Fresquíssimo, saído da cave, este Chardonnay sem passagem por madeira pega pelo nariz: é uma explosão de tropicalidade, com muito abacaxi fresco. Uma delícia olfativa, não decepciona o paladar, com sua alta acidez e seu final limpo. Prove com uma massa com queijo de cabra e tomates. Delícia total.

● FESTIVO JE T'AIME MAIS J'AI SOIF 2016

Origem: Loire, França
Preço: R\$ 85 na Delacroix Vinhos
O nome deste vinho já diz a que veio: eu te amo, mas tenho sede – e ela será aplacada por este Melon de Bourgogne, um branco biodinâmico francês fresco, alegre, com notas salinas e cítricas. Faz excelente parceria com peixes e crustáceos grelhados.

Massas Leves

O que conta aqui não é a massa, mas sim o molho. Para tomates, tintos leves. Os vinhos italianos são imbatíveis nessa harmonização: sua maior característica é justamente esse alto potencial de salvação (a acidez viva, brilhante) que faz pedir uma nova garfada.

Se há queijo de cabra, cepas como Sauvignon Blanc e a Pedro Ximenez, menos popular por aqui, são excelentes. Se há outros queijos, vá de brancos

com passagem por madeira, que ganham notas aromáticas igualmente cremosas, de manteiga ou baunilha (mas aí deixe para as noites menos quentes).

E, claro, sempre há de entrar na lista um vinho surpreendente, que não se espera para a categoria, como é o caso de um Beaujolais versátil, pouco lembrado no acompanhamento de massas, mas que não pode ser esquecido no verão. É a uva tinta para o calor por excelência.

● **LONGO**
FALERIA PEDRO XIMENEZ

Origem: Vale do Itajaí, Chile
Preço: R\$ 64,91 na Premium
Se você quer flor de fruta neste verão, cole aqui. De quebra, ainda tem um toque mineral. Na boca, boa acidez e longa duração. Perfeito para massas levesíssimas, com queijo de cabra e limão siciliano no molho fresco – a acidez do queijo vai casar bem com a da uva Pedro Ximenez.

● **FLORAL**
CÔTE MAS AUREORE ROSE 2016

Origem: Provence, França
Preço: R\$ 83 na Calix
Uma linda cor cereja cristalina e aromas das mesmas cerejas com toque floral fazem um casamento perfeito com massas com frutos do mar e molho de tomate fresco. O limão siciliano vai bem aqui, de novo. A acidez do tomate e a do limão se harmonizam à perfeição com o frescor marcante desse belo rosé francês.



FOTOS: COO/MELTTE/ESTADÃO

● **TINTO LEVE**
PODERE LA VIGNA DRAGONE IGT TOSCANA 2013

Origem: Toscana, Itália
Preço: R\$ 97,55 na Premium
Nem só de brancos vive o verão. Para uma massa de molho de tomates, um tinto leve italiano continua sendo um grande parceiro. A Sangiovese, de alta acidez, vai dar a sensação de frescor que você precisa no calor. E esse aqui cumpre seu papel por um bom preço.

● **TANINOS DISCRETOS**
CHIANTI RUFFINO DOCC

Origem: Chianti, Itália
Preço: R\$ 87,90 na Interfood
Os taninos não estão totalmente proibidos no verão. Este Chianti tem bons exemplares, finos e delicados, que agradam. O corpo é médio e o final de boca traz ótima surpresa: fruta! Por sua acidez viva, esse vinho pede tomate: que tal um ravioli recheado com mussarela de búfala macia e servido com molho fresco?

● **AMIGÃO DO MACARRÃO**
JULIENAS 2015 DOMAINE CHRISTOPHE PACALET

Origem: Beaujolais, França
Preço: R\$ 99 na Wines'UJ
Feito com a Gamay de maneira bastante criteriosa, esse tinto de corpo leve, fresco, aroma e bom sabor é uma alternativa aos italianos. E, acredite, se tomará uma amiga dos massas na sua mesa.

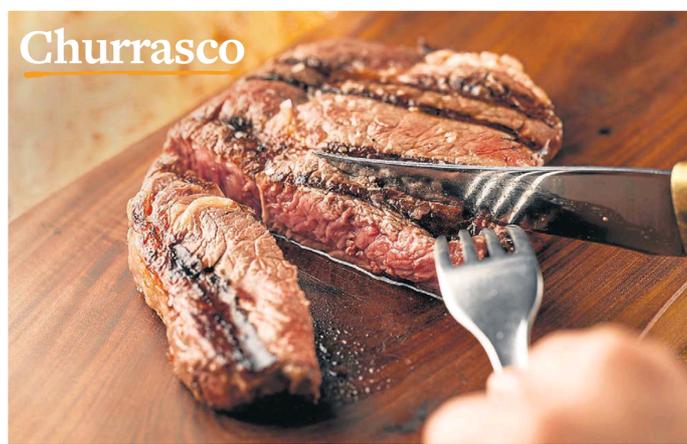
● **MINERALIDADE**
CHÂTEAU DE POURCIEUX DE PROVENCE ROSE

Origem: Provence, França
Preço: R\$ 110 na Cantu
Nesse rosé, a mineralidade ganha das frutas vermelhas, o morango e a framboesa, que vêm discretas. Tem ainda um toque de especiarias. A combinação é de puro frescor, só medida para o calorão. Prove com uma massa com camarões e prepare-se para uma experiência sublime.

A maior dificuldade de harmonizar um churrasco de verão não está nos pratos, mas na temperatura ambiente. O calor impede que se faça o clássico carne gordurosa + taninos, corpo + álcool.

Se o menu do churrasco for variado, com linguças, drumetes (as coxinhas da asa de frango), e costelinhas, os brancos e rosados vão bem. Mas se a gordura for um monoteama, com picanha, bife de chorizo, oyo de bife apenas, há de se rebolar. O que se quer em um churrasco de verão é aplacar a sede, ter conforto (sem se sentir estufado) e principalmente durabilidade.

Aqui pensamos em alternativas ao tinto encorpado tradicional dos churrascos. Entram espumantes (que também têm alto poder adstringente), tintos leves e até os leves tintos Vinhos Verdes, por que não?



Churrasco

● **PARA SAIR DO COMUM**
VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT VINTAGE

Origem: Pinto Bandeira, Brasil
Preço: R\$ 69 na Grand Cru
Elaborado pelo método tradicional com 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir, é perfeito para um dia quente de churrasco. Se você dividida, tire a tampa e ateste com suas próprias papilas como a boa acidez e as borbulhas combatem com eficiência a gordura de carnes e molhos.

● **HIPSTER E ALEGRE**
CLOS DE FOUS POUR MA GUEULLE 2015

Origem: Vale de la Tota, Chile
Preço: R\$ 87 na World Wine
Um corte de Cinsault, Carignan, Syrah, País e Malbec com uvas do hipster Vale de la Tota funciona muito bem servido bem fresco (15°C). Fica alegre, mesmo seguindo a linha "voluptuoso e maduro", e arrasa no churrasco.

● **FRUTADO EXPLOSIVO**
O CUATRO PASOS 2010

Origem: Bierzo, Espanha
Preço: R\$ 90,20 na Peninsula
Para carnes com mais ou menos gordura, esse aqui oferece certa maturidade – com seus oito anos de vida – e boa acidez. Feito com a Mencía, proveniente de videiras de 80 anos, passa por dois meses em barrica, o que lhe "arredonda" sem que perca o frutado explosivo.

● **CORTE DE OITO CEPAS**
LAS OCHO VINO DE PAGO CHOZAS CARRASCAL

Origem: Pago Chozas Carrascal, Espanha
Preço: R\$ 93,35 no Varanda
Para as moltes mais amenas de verão, aqui vão oito cepas combinadas que trazem um festival de aromas de fruta negra e de tostado. Harmoniza muito bem com beef de Angus e com vegetais grelhados na brasa.

● **ALTA DRINKABILITY**
GALLARDIA CINSULT 2016

Origem: Itata, Chile
Preço: R\$ 96,30
Este vinho é um sucesso e já foi indicado em safra anteriores pelo *Paladar*. Neste ano, entra como o companheiro ideal para um churrasco prolongado em um dia quente. E um tinto leve com aromas de cereja e alta acidez, mas que desce bem redondo, com elegância e vivacidade.

● **TANINOS PRA DAR E VENDER**
VALE DA RAPOSA RESERVA 2014

Origem: Douro, Portugal
Preço: R\$ 112,20 na Decanter
Este aqui tem taninos. Muitos. Variados. Mas não é porque é verão que você vai deixar de comer aquela carne mais gordurosa, certo? E para ela ficar mais saborosa, os taninos limpam a gordura da boca. Para o bife ancho, este Douro vai tocar seu coração – e, antes de mais nada, o paladar.

● **SUAVE VELUDO**
SALTON DESEJO MERLOT 2012

Origem: Campanha Gaúcha, Brasil
Preço: R\$ 108 na Wine.com.br
Brasileiro do Vale dos Vinhedos, tem delicados aromas de especiarias, frutas negras maduras e ótimo corpo, com um final de boca bem prolongado. Seus taninos sedosos farão bonito com um Baby Beef grelhado e chimichurri.

● **JAVALI NA BRASA**
QUANTA DE LINHARES COLHEITA SELECIONADA

Origem: Vinho Verde, Portugal
Preço: R\$ 104,60 na Premium
Frutado, cítrico, com toque floral e boa acidez. Um vinho com ótimo frescor e elegante, com boa untuosidade, bem gastronômico. Se o seu churrasco foge do comum e inclui javali, não tem erro!

Crus

Esta talvez seja uma categoria tão eclética e complexa quanto a das saladas, porque vale tudo, do sashimi ao carpaccio, do steak tartare aos vegetais crus. Mas o agrupamento faz sentido e vale a pena porque são pratos leves em sua maioria, frios, e portanto, deliciosos no calorão da estação. Os vinhos que os acompanham são tão versáteis quanto os pratos – e os casamentos, celestiais.



● **DO SUSHI AO CARPACCIO**
PIZZATO BRUT ROSÉ

Origem: Vale dos Vinhedos, Brasil
Preço: R\$ 72 na Vinhos e Sabores
Espumante produzido com Pinot Noir e Chardonnay, pelo método tradicional, tem dosagem de açúcar bem baixa, no limite entre o brut e o extra brut. Apresenta bom corpo e excelente acidez, duas características que o fazem grande amigo dos crus: encara bem tanto um sushi quanto um carpaccio.

● **VIVAZ E CÍTRICO**
MOSEL INCLINE RIESLING QBA 2015

Origem: Mosel, Alemanha
Preço: R\$ 81,90 na Mistral
Vinho bem alegre, vivaz, muito cítrico e de acidez altíssima. Poderia ser até um Riesling piscineiro, mas por que não colocá-lo ao lado de sashimis? Ou até de um ceviche mais suave, leve no lecho de tigre? Satisfação completa.

● **AROMA AMPLIFICADO**
GUASPARI VALE DA PEDRA SAUVIGNON BLANC 2015

Origem: Espírito Sto. do Pinhal, Brasil
Preço: R\$ 82 na loja da vinícola
Integrante paulista da seleção de verão vem com notas de frutas cítricas e tropicais e corpo leve. Bom par para o ceviche de salmão e camarão, mais adocicado. Prove para ver como aromas, sabores e texturas se entrelaçam suaves e estimulam os sentidos.

● **FRESQUÍSSIMO**
FLOR DE VETUS VERDEJO 2016

Origem: Rueda, Espanha
Preço: R\$ 99 na Adega Alentejana
O aroma floral com um toque de pêssego fresco e o frescor abundante com certa untuosidade final casam lindamente com um peixe cru mais gordinho, como o salmão. Se for um carpaccio de salmão então é alegria pura.

● **UNTUOSO E INTENSO**
MARGARIDA MONTE DOS CABAÇOS

Origem: Alentejo, Portugal
Preço: R\$ 119 na Adega Alentejana
A fruta madura é intensa e, na boca, o vinho mantém o equilíbrio e a personalidade da Encruzado, uva do Dão cuja característica marcante é a untuosidade. Casa divinamente com uma salada de manga com coentro e pimenta dedo de moça – a fruta profunda do vinho dá um toque especial à leve picância da salada.

● **DIFERENTÃO**
ROBERTO HENRIQUEZ RIVERA DEL NOTRO

Origem: Itata, Chile
Preço: R\$ 120 na Vinheria
Um vinho natural chileno, diferente e alternativo, feito com as variedades pouco badaladas Moscatel de Alejandria, Corinto e Semillon é um belíssimo jeito de sair do comum. E seco e tem bastante estrutura (obrigada, maceração com cascas), além dos aromas elegantes e levemente frutados. Os crus também agradecem.

● **POUCO ÁLCOOL**
WEHLER SONNENUHR SELBACH-OSTER RIESLING KABBNETT 2011

Origem: Mosel, Alemanha
Preço: R\$ 104,07 na Vinci
Aqui é uma questão de umami: para os peixes crus servidos como sushi e sashimi, escolha os vinhos de baixo teor de álcool e toques de doçura, como os feitos a partir de Riesling. Esse propõe um belo casamento com peças de peixe – com muita mineralidade, flores e frutas brancas, é intenso e equilibrado, com boa acidez.

● **PARA OS CARNÍVOROS**
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION ZINFANDEL

Origem: Califórnia, EUA
Preço: R\$ 109,90 na Vinomundi
Seus aromas de frutas escuras (jabuticaba, framboesa e ameixa), sua acidez e seus taninos arredondados podem parecer pouco veranis, mas são ideais para um steak tartare, alternativa fria para os carnívoros irredimíveis.

