


**ESTILOS  
GOURMET**

 POR  
**FERNANDO MELO**  
 fernandogilmelo@gmail.com


# A cozedura PELO ÁCIDO

A TRANSFORMAÇÃO OPERADA pelos citrinos no peixe ou marisco crus resulta num dos mais agradáveis pratos do momento. A escolha cuidada do vinho certo intensifica o prazer proporcionado.

**A** combinação de corvina e lima pode ter sido a primeira a que se chamou ceviche, mas para o caso interessa pouco estabelecer uma cronologia absoluta. Em termos formais, retemos para a ponte vínica dois aspetos essenciais: a maceração em suco cítrico confere ao peixe e marisco um carácter fresco e aromático, e ao trincar apresenta os alimentos mais firmes do que na versão crua.

O aspeto da textura está bem patente nas propostas modernas de ceviche, pelo jogo de frutos secos, cebolas diversas e raspas de citrinos que encontramos. Ao contrário do que se possa pensar, é bom para a escolha e fruição do vinho. Apesar de se tratar de um líquido, sabemos que no palato cada um gosta de montar a sua própria textura e o seu próprio volume. Aveludados, ásperos, por exemplo, são descritores comuns utilizados

entre apreciadores de vinho. A regra fundamental, a existir, é não utilizar vinhos de acidez demasiado elevada para casar com um ceviche. Assim como um ceviche deve ser equilibrado e não apresentar ângulos demasiado ácidos na boca. Quando está muito forte, não é um bom ceviche e não há vinho que lhe valha; a correção tem de ser feita na cozinha. O vinho tinto, genericamente, também é de afastar, pelo seu conteúdo tânico, que vai chocar com o ferro e outros elementos antioxidantes presentes no peixe e marisco, com o resultado metálico e desagradável que se conhece. O ceviche é prato amigo de vinhos copiosos e ricos, pedindo sobretudo complementaridade ao complexo citrino de grande intensidade que o caracteriza. O peixe e marisco pedem envolveria, para que cada investida seja de prazer e succulência. Vamos ao ceviche! ●



## CEVICHE E VINHOS

### QUINTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC & ARINTO BRANCO 2013

#### | Quinta do Gradil

Muito boa relação preço-qualidade, a conseguir transformar em prato festivo qualquer ceviche, pela vida que lhe comunica.

**5,80 EUROS**

### MONTE DA RAVASQUEIRA ALVARINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2013 |

#### Soc. Agríc. Dom Dinis

Um Alvarinho que está a dar cartas fora da região original da casta. Aprecia-se aqui a complexidade aromática e de sabor, a enriquecer o prato. **16 EUROS**

### NINFA ESPUMANTE MILLÉSIME ROSÉ 2012 | João M. Barbosa

A riqueza de um espumante que se realiza plenamente no encontro com comidas condimentadas mas delicadas. É prazer que apetece fazer durar. **23,50 EUROS**

### PERIQUITA REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ 2013 | José Maria da Fonseca

Um vinho rosado rico em nuances aromáticas, com um corpo sólido feito plataforma de descoberta de pratos étnicos em geral e de peixe em particular. **4 EUROS**

### ALDEIAS DE JUROMENHA VIOGNIER REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2013 | Adega Herdade das Aldeias de Juromenha

As notas aromáticas tropicais e o corpo deste vinho envolvem bem o conteúdo ácido do ceviche, equilibrando-o. Não servir demasiado frio. **5,90 EUROS**

### TONS DE DUORUM DOC DOURO BRANCO 2013 | Duorum Vinhos

Este branco duriense é uma boa experiência com ceviches, deixando-os brilhar, ao mesmo tempo que lhes faz sobressair os detalhes. **4 EUROS**