



# UM DOCE NATAL

## com Vinho do Porto

*O Natal é a época de eleição escolhida pela generalidade dos portugueses para degustar um Vinho do Porto. No entanto, convém perceber as principais tipologias de portos e quais são as que melhor se adequam com a vasta montra de prazeres que encontramos na nossa mesa...*

TEXTO BENTO AMARAL | FOTOS ARQUIVO

**É, SIMPLEMENTE,** inevitável. Nesta quadra, chegamos à mesa e lá temos as rabanadas, a aletria, os sonhos, as filhós, fatias douradas, doces de ovos... enfim, um pecado nunca vem só. São sobremesas com alguns ingredientes comuns – canela, ovos e frutos secos -, a que se junta ainda uma forma semelhante de confeção – polme, cozedura e fritura.

Tais iguarias, às quais podemos acrescentar o bolo-rei, parecem ter sido criadas para acompanhar os Vinhos do Porto que maturaram por longos anos em madeira, ou seja, os Tawnies velhos. Pertencem a este grupo os vinhos das categorias Reserva Tawny, Tawny com indicação de idade (10, 20, 30 e 40 anos) e Colheita. Estes vinhos de cor alourada, como indica a designação em inglês, têm aromas que nos fazem lembrar os frutos secos, o caramelo e as especiarias. Na boca são vinhos redondos e deliciosamente persistentes. Pela doçura e suavidade constituem um tipo de vinho indicado para quem está a iniciar-se nos prazeres do mundo de Baco e, pela complexidade e unicidade, proporcionam igualmente alegrias aos enófilos mais experientes. Têm, portanto, tudo para ajudarem a potenciar momentos de prazer e conversa neste Natal. Se quiser brilhar entre família e amigos, experimente servir um Tawny 10 anos com as rabanadas. Explique que a ligação entre a canela das rabanadas e os aromas de especiarias do Tawny combinam na perfeição. Peça para repararem nas semelhanças que existem ao nível das notas



caramelizadas, da persistência e da suavidade. Já com uns doces de ovos pode propor um Colheita com cerca de 20 anos ou um Tawny da mesma idade. De imediato lance um desafio para a mesa: peça a todos para observarem como depois de apreciar o doce de ovos, a boca fica revestida com uma fina película. Ora, para que um vinho consiga ser apreciado com ovos é necessário remover essa película, pelo que necessita de um vinho com um teor alcoólico mais elevado, como é o caso do Vinho do Porto. Para complementar mais uma vez as notas caramelizadas da sobremesa, que se devem à cozedura do açúcar, o Tawny apresenta nuances que se assemelham aromaticamente. E, para selar este casamento perfeito, os doces de ovos costumam ter pedacinhos de amêndoas ou nozes que, imagine-se, vão ligar com os aromas de frutos secos do Tawny velho! Pode ainda experimentar o bolo-rei com um Reserva Tawny ou as filhós com um Colheita com pouco mais de 10 anos. Atendendo ao que foi referido, facilmente se percebe o porquê destas propostas. Estas são só algumas sugestões de harmonização entre a doçaria tradicional portuguesa de Natal e os Tawny com indicação de idade e colheita. No entanto, poderá alargar o leque de combinações, deixando-se guiar pela intuição e, assim, causar surpresa entre família e amigos. Mas, a doçaria da época não termina por cá. Por isso, se vai passar esta quadra a países como Itália ou França, aproveite e leve consigo um Porto Tawny 10 anos. Verá que se sentirá mais próximo de Portugal, sobretudo se o apreciar com o “Panettone” ou com a “Galette des Rois”.

Se o seu gosto tende para um vinho com tonalidades mais tintas, aromas frutados e boca doce e equilibrada por leve adstringência, como os que se encontram nos LBV ou Vintage jovens, não se preocupe que o Vinho do Porto também não o deixa ficar mal. Nesse caso, sugerimos um doce tradicional francês, o tronco de Natal, na sua vertente com chocolate. Existem outros mais marcados pelo sabor de café que poderá acompanhar com um Tawny 10 anos. E, ainda num momento desta quadra, porque não degustar um Vintage ou um Colheita da década de 70€

Com estas experiências, por certo irá descobrir que o Vinho do Porto é um excelente parceiro de celebração de Natal, uma festa que se poderá tornar ainda mais inesquecível com a harmonização adequada...



*Se quiser brilhar entre família e amigos, experimente servir um Tawny 10 anos com as rabanadas. Explique que a ligação entre a canela das rabanadas e os aromas de especiarias do Tawny combinam na perfeição. Peça para repararem nas semelhanças que existem ao nível das notas caramelizadas, da persistência e da suavidade.*