

Os vinhos e os miúdos



IVAN CARLOS REGINA
é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

Os miúdos são carnes das vísceras dos animais que tradicionalmente entram na nossa alimentação, como o gado bovino, ovino e caprino, os porcos e as aves, entre os principais.

Enganam-se aqueles que os consideram carnes de terceira categoria, utilizados apenas porque ficam disponíveis após a venda das carnes mais nobres, ou por fazerem parte dos costumes ancestrais de grande parte das civilizações humanas.

Eles podem ser deliciosos e mesmo elegantes, como atestam a “Tripa à moda do Porto” ou o controverso “foie gras” francês, dos quais falaremos adiante.

Os miúdos têm a necessidade de serem consumidos extremamente frescos, de preferência no dia do abate do animal ou logo depois, pois se deterioram rapidamente. À exceção dos rins e dos fígados, eles pedem cocção lenta para ficarem saborosos e com boa textura.

A utilização dos miúdos varia de acordo com a cultura, por exemplo, os países muçulmanos preferem os de ovelha e os chineses usam especialmente os de porco. No Ocidente até há pouco tempo seu consumo vinha diminuindo, mas ultimamente eles têm ganhado mais espaço, pois são fontes de diversas vitaminas e em especial de ferro, que é a deficiência nutricional mais comum entre os seres humanos.

O consumo de miúdos é muito antigo, sendo considerada uma iguaria entre os gregos, os romanos e os gauleses. Os romanos consumiam os testículos de vitelos, e até mesmo as tetas e as vulvas das porcas que abatiam. Dizem que Catarina de Médici era grande consumidora de rins e adorava um prato feito com cristas de galo sobre fundos de alcachofras.

Começando pelo Brasil, temos vários pratos regionais feitos com miúdos, como o sarapatel nordestino, feito de vísceras de porco, a buchada de bode baiana, o guisado de fígado pernambucano, o mocotó com pirão, o fígado à milanesa mineiro, todos eles pratos que pedem um tinto sem muitos taninos, como um Merlot brasileiro da Serra Gaúcha ou chileno. O xinxim de bofe baiano, por levar camarão seco, pode ser harmonizado com um Sauvignon Blanc do Brasil ou da América do Sul.

A língua é um miúdo dos mais versáteis, com gosto suave e textura diferenciada. Quando feita ao molho madeira acompanhe-a com um bom alentejano tinto, nos pratos com molho de tomate com um vinho mais estruturado como um Barbera italiano, e nas preparações mais neutras eu gosto dela com um vinho de maior acidez, como um Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil ou Saumur Champigny, todos eles vinhos feitos com a uva Cabernet Franc no Loire.

O ossobuco não é uma víscera, sendo o corte transversal do Joelho do vitelo ou boi, mas está sempre lembrado nestas relações de comidas maravilhosas. Acompanhado com “gremolade”, um molho feito com limões sicilianos, pede um vinho macio como um bom Dolcetto D’Alba piemontês ou

um Langhe, da mesma região e feito com a uva Nebbiolo.

Os guisados de fígado são executados por toda a Europa, pedindo sempre vinhos locais para acompanhamento, pois são pratos e bebidas de expressão regional. No Norte da Itália, degustei o famoso fígado à veneziana com um bom Valpolicella Clássico Superiore. Em Portugal as “lascas com elas” são lascas de fígado com batatas, combina com um bom Bairrada tinto, de enorme acidez; na França com um Languedoc tinto; na Espanha com um Rioja tinto crianza, e vinhos de corpo médio e com mais acidez sempre caem bem, como os já citados e o Salice Salentino, um tinto feito na Puglia italiana, na região do Salento.

O fígado ainda dá origem a bolinhos, como os “Leberknödel”, cozidos com baço picado num caldo, típicos da Baviera e que podem ser servidos com vinhos brancos alemães do Pfalz ou do Rheingau, de grande expressão e sensacionais, como os Rieslings.

O Knödel austríaco, de preparo semelhante, muitas vezes leva pulmão bovino e pode ser escoltado por vinhos feitos com a Gruner Veltliner, também de grande expressão.

Alguns dos miúdos são de difícil harmonização com vinhos. A guimirella, um tradicional prato originário da Puglia italiana, é

assunto complicado. Trata-se de um pequeno bifezinho de fígado de vitelo ou boi, enrolado num pauzinho de louro e recoberto por redanho, que é uma rede de gordura existente na barriga do porco. Isto tudo vai grelhado na brasa rapidamente, integrando seus sabores, que são muito intensos. Procuramos na literatura e não encontramos referência sobre qual vinho harmonizaria com tal prato, e fizemos uma degustação com vários tipos, para ver qual se sairia melhor. O vinho preferido de todos foi um Tondônia branco, um vinho meio oxidado e que tem uma pontinha de iodo e vinagre, numa vinificação ao estilo ancestral.

A rabada demanda um preparo esmerado, mas está entre os grandes preparados gastronômicos do mundo. Na Espanha pode ser servida com um Ribera Del Duero, na França com um Chateneuf Du Pape e na Itália com um Brunello di Montalcino ou um Carmignano, vinho toscano feito com a uva Sangiovese.

Na Grécia seus habitantes têm a mania de levar a tudo à grelha, sempre untada com azeite e seus alimentos são aromatizados com limões sicilianos. Assim, como grelham polvos e outros frutos do mar, também grelham fígado, pulmões, coração, timo e baço bovinos, que podem ser harmonizados com os tintos frutados e com pouco tanino, sempre típicos da região.

A “parrilada” argentina inclui sempre as mollejas (timo), glândula bovina intitulada “ris de veau” na França ou “Aminella” na Itália, podendo conter também tetas de vaca e as tripas do intestino delgado, que são intituladas chinchulines, e podem ser servidas com um Merlot argentino.

Os rins são um clássico da culinária francesa, como os “Rognons à La Bordelaise” que são servidos com vinhos da região, como um Bordeaux Superior, um Médoc ou um Graves.

O tutano ou mocotó é um miúdo com diversidade de preparo muito grande. Grelhado, ou em preparações mais refinadas, pede um branco feito com a Chenin Blanc na África do Sul, um Chardonnay do Novo Mundo ou um Verdelho português. Já no nosso mocotó à baiana o melhor casamento é com um tinto sem taninos, como um Shiraz paulista.

Na Suíça encontramos a Busecca, uma sopa feita com vegetais e tripas, na região de Ticino, e que é acompanhada de um Merlot local, e a “Zürcher Leberspiessli”, uma espécie de “kebab” feito com bacon e fígado de boi, que pede um vinho feito com a uva local Savagnin, base do famoso “vin Jaune”.

As tripas são um caso à parte, bem no estilo ame ou odeie. Eu adoro. As tripas à parmegiana, italiana, pode ser servida com um Valpolicella ou um Sangiovese da Emilia Romagna. As tripas romanas com um bom Sangiovese do Lazio e às “alla Fiorentina” com um bom Chianti Clássico Superiore ou mesmo um mais simples Chianti Colli Senesi, que também vão bem com um Crostini di Fegatini, tradicional antepasto toscano, feito com fígados de galinha.

As tripas ou dobrada à moda do Porto são maravilhosas, alcunhando inclusive seus habitantes, que são chamados de tripeiros. É um prato rico, copioso, que também leva embutidos de sabor forte e curado, que necessita de um bom vinho tinto de mesa do Douro para harmonizar seu expressivo sabor.

Já terminando, nossas preparações caseiras de moelas de frango, farofa de miúdos de aves ou farofas natalinas pede sempre um bom branco para acompanhar.

Deixado por último, o foie gras francês é sempre alvo de polêmicas, seja pela sua maneira de produção seja pelo seu preparo e acompanhamento. O que não se pode negar, contudo, é a excelência de seu sabor.

Na França ele é servido na entrada, em Bordeaux, escoltado por um bom vinho doce de Sauternes ou Barsac, ou como prato principal, quando pede um tinto de grande corpo.

Os miúdos são parte expressiva dos sabores que nos são oferecidos, e devem sempre ser degustados como iguarias que são.

Saúde, um copo de vinho que se ergue brindando nossa alegria! 🍷

