



Vinho para refrescar

Típica da Espanha e de Portugal, a sangria merece espaço nos cardápios de casas da cidade, com direito a adaptações que incluem temperos e frutas do cerrado

» FLÁVIA FRANCO

O vinho, por si só, é repleto de versões. Pode ser tinto, branco, espumante, sem falar na variedade de uvas usadas na produção. Além disso, ganha mais possibilidades quando se torna o principal ingrediente de uma receita típica da Espanha e de Portugal: a sangria. Preparado com diversas frutas, como maçã, laranja e uva, muito gelo e outros ingredientes, o drinque ganhou admiradores em todo o mundo graças ao sabor doce e ao efeito refrescante. Como forma de homenagear essa tradição europeia, restaurantes da cidade a oferecem nos cardápios, com direito a inovações no preparo.

Uma palavra que descreve bem a sangria é versatilidade. "É muito democrática, e cada um faz a combinação que achar mais interessante", diz Marcello Piucco, chef do restaurante El Negro. A possibilidade de acrescentar especiarias e explorar os aromas é a característica mais marcante do preparo na opinião de Piucco. "Algumas pessoas gostam de misturar ingredientes como canela, anis, cravo, gengibre... Outras preferem acrescentar licores", afirma.

Essa última opção foi seguida pelo chef na hora de elaborar as sangrias da casa. "Escolhi usar o Cointreau, por exemplo, para realçar o aspecto mais cítrico. Como é um licor de laranja, ele

bida original muito doce. Por isso, procurei reduzir o açúcar na versão que servimos no restaurante."

Entre as mudanças promovidas por ela, estão a opção de não usar nenhuma outra bebida alcoólica além dos vinhos tinto e branco, para não interferir no sabor; a ausência de especiarias; e a troca de algumas frutas. "A sangria é um drinque feito para acompanhar a comida, não para tirar a atenção do prato. Pode ser usada até como uma forma de limpar o paladar durante a refeição", esclarece a chef. Originalmente, as frutas são colocadas no vinho para aromatizar a bebida, mas nada impede que elas se tornem um componente importante para determinar a acidez, a doçura ou o toque cítrico no paladar. Os ingredientes variam de acordo com a harmonização dos vinhos.

Espumante

Apesar de seguirem as mesmas propostas, as versões preparadas com vinho tinto e branco possuem nomes diferentes: a primeira, é a sangria tradicional, enquanto a segunda, conhecida como uma **variação** latino-americana, chama-se clericot. Permitindo o uso também de espumantes, esse último se popularizou na Argentina e no Uruguai, mas também possui versões brasileiras. Suas combinações costumam ser voltadas para oferecer mais refrescância, levando frutas cítricas e outros tipos de fruta em jarras com muito gelo.

No Loca Como Tu Madre, a inovação na sangria de vinho branco fica por conta da seriguela. "Essa fruta tem o gosto incrível, refrescante e, ao mesmo tempo, adocicado", descreve Renata. A ideia de usar um ingrediente tão diferente veio das experimentações da chef. "Já tinha provado outras bebidas com seriguela, então resolvi testar para ver se combinava com o vinho", revela. O toque especial dessa sangria, segundo ela, está no sabor único do fruto. "É um

também aromatiza muito bem", revela. Ele garante que, na mistura, o cheiro do licor sobressai mais que o sabor. "Como colocamos muito gelo e soda, além do vinho, fica bastante diluído. O gosto não fica marcado, fica suave", explica.

Outro item cujo uso deve ir de acordo com o paladar de cada um é o açúcar. "Nós escolhemos usar vinhos secos para quebrar o adocicado excessivo da bebida. Algumas pessoas preferem assim e com frutas cítricas. Há quem, no entanto, goste de vinhos suaves, frutas doces e ainda pedem para acrescentar mais açúcar", comenta. Piucco ensina que, para equilibrar bem a mistura, a combinação ideal é a de vinhos mais secos e marcantes com frutas maduras. "Essas últimas são muito importantes, porque, quando estão nesse estágio, ficam naturalmente mais doces, tornando desnecessário adoçar a bebida", orienta.

O espírito da sangria é mesmo a mistura de ingredientes. Renata Carvalho, chef e proprietária do restaurante Loca Como Tu Madre, conta que, na Espanha, a receita é preparada até com restos de outras bebidas. "A verdade é que os espanhóis acrescentam de tudo. Cointreau, licores, especiarias e outras coisas. Só não pode faltar o vinho, as frutas e o gelo", explica. Após passar uma temporada naquele país, Renata resolveu trazer para o Brasil um pouquinho da tradição que viu lá. "Fiz apenas algumas adaptações porque acho a be-

gosto exclusivo. E, como ela já tem uma característica adocicada, deixa a sangria mais leve, porque não precisa acrescentar açúcar", reforça.

As matéria-primas principal não precisa ficar restrita aos vinhos brancos ou tintos. Espumantes também entram em cena e mudam levemente a composição do clericot. "Escolhemos usar o (espumante) rosé porque dá uma sofisticada no sabor", afirma Vini Schroeder, mixologista do Pobre Juan. "Na Espanha, usa-se mais o vinho tinto, mas, na América Latina, costuma-se buscar sabores mais refrescantes. Nesse caso, a troca pelo vinho branco ou pelo espumante faz toda a diferença", diz.

Outro segredo da bebida preparada no Pobre Juan, segundo o mixologista, está nas frutas. Além das tradicionais, o clericot conta com a lichia. "Essa fruta muda bastante o sabor porque tem uma característica bem mais doce do que as outras que usamos", afirma. No lugar do Cointreau, Schroeder prefere usar conhaque. "Como usamos muito gelo, precisávamos de um componente que desse uma encorpada", conta. Apesar de acrescentar mais álcool à mistura, Schroeder garante que isso não altera drasticamente o sabor. "A dose usada é muito pequena e vai misturada com o espumante, o gelo e as frutas. Não rouba a atenção dos outros ingredientes", garante.

Adaptação

Assim como existe a denominação que determina a origem de certos tipos de uvas e vinhos, o Parlamento Europeu decretou que a sangria é uma bebida de origem espanhola e portuguesa. Drinques semelhantes ou inspirados nela devem ter outros nomes. É o caso do clericot, adaptação da receita original popular na Argentina e no Uruguai.

» Para saber mais

Diferente de ponche

Com aparências e propostas similares, a sangria e o ponche são facilmente confundidos, pois ambos são preparados com frutas para acrescentar um toque mais doce. A principal diferença seria o fato de que o ponche, originalmente, não levaria bebida alcoólica, sendo feito refrigerantes ou sucos. Essa receita se tornou popular com a aparição em filmes e séries de tevê americanos, nos

quais surge como bebida de festas adolescentes. Uma das principais características das exibições cinematográficas é a incansável tentativa dos jovens de "batizarem" o ponche com álcool. No Brasil, o ponche costuma ser confundido com a sangria, e é comum também que muitas pessoas preparem uma versão etílica da receita, acrescentando rum ou conhaque.

A sangria é muito democrática, e cada um faz a combinação que achar mais interessante"

Marcello Piucco,
chef do restaurante El Negro

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Carlos Moura/CB/D.A Press



Renata Carvalho, chef do restaurante Loca Como Tu Madre, criou uma sangria de vinho branco adoçada com siriguela

Clericot St. Tropez

Do restaurante Pobre Juan

Ingredientes

» 375ml espumante brut rose

- » 10 uvas
- » 8 morangos
- » 8 lichias
- » 8 cubos de abacaxi
- » 2 rodela de laranja

- » 2 rodela de limão
- » 6 fatias de maçã verde
- » 60ml de Cointreau
- » 60ml de conhaque
- » Gelo a gosto

Modo de preparo

Separe as frutas para serem utilizadas e corte em pedaços. Depois, acrescente-as aos poucos em uma jarra. Coloque a quantidade de gelo desejada. Adicione o espumante, o Cointreau, o conhaque e misture. Dica: para criar um visual mais bonito, intercale as frutas e o gelo, misturando as cores e os tipos.