



A nova ordem à churrasqueira

João Lombardo

Há dez anos, pra não ir muito longe, quando o brasileiro pensava numa carne nobre para o churrasco, ele se lembrava imediatamente da picanha. Depois, vinham a maminha e cortes como a fraldinha, o alcatra, o filé mignon e a costela, para citar alguns. Também há dez anos, o Cabernet Sauvignon era o primeiro vinho tinto que vinha à memória do brasileiro. Seguido do Cabernet Franc e do Merlot. Juntos, a picanha e o Cabernet Sauvignon faziam uma perfeita harmonia enogastronômica, quando o assunto era churrasco. E ainda continuam fazendo, sem dúvida alguma.

Nos últimos anos, no entanto, outros cortes de carne bovina passaram a fazer parte da churrasqueira e da mesa brasileira. Um dos motivos é a globalização da gastronomia. Não que a picanha tenha deixado de ser o corte preferido ou tenha saído de moda. Ela ainda brilha, no Brasil, como a rainha das carnes na brasa. Mas, hoje, esse corte encontra outros sabores “concorrentes”. Para o bem do nosso paladar e do velho e tradicional churrasco. Que, aliás, também está mudando.

Hoje os churrasqueiros brasileiros usam mais a grelha, principal ferramenta da *parrilla* argentina. Com a brasa incandescente, entre dez e quinze centímetros abaixo da trama de ferro, argentinos e uruguaios assam seus cortes sob um calor forte e contínuo. O resultado aparece em cortes de carnes suculentos, levemente “caramelados” por fora e rosados por dentro.

Novos cortes têm sido explorados, principalmente no sudeste e sul do Brasil. Alguns vêm de além mar, como o *entrecôte*, aqui também conhecido como filé de costela, *noix* ou *rib eye*. Outros são consequência principalmente da influência argentina. Entre eles, o *bife de chorizo* – retirado do terço dianteiro do contra-filé, a parte mais alta do corte –; o *assado de tira* – corte transversal da costela janelada, retirado do meio da peça, com espessura máxima de até 2 cm de largura –, o *ojo de bife* – o miolo do filé de costela – e o *baby bife* – coração do alcatra, corte extremante macio. Esses cortes conquistam, a cada dia, novos apreciadores.

A picanha, seguramente, continua sendo preferencial nacional. Assim como o Cabernet Sauvignon. Suculenta, a picanha tem aquela camada superior de gordura que, ao desfazer-se lentamente com o calor da brasa, traz à carne maciez e uma leve sensação de doçura. Na harmonização com o Cabernet Sauvignon, seus sabores se fundem às notas aromáticas e gustativas do vinho, gerando uma saborosa combinação. Na boca, a gordura da carne desfaz-se com a acidez do vinho. Os taninos enxugam a suculência do corte, deixando o paladar limpo para o próximo pedaço.



Se essa experiência é ricamente saborosa, por quê não experimentar outras? Outros cortes de carne com vinhos tintos elaborados com outras uvas? Por exemplo: um bom corte de *ojo de bife*, macio, servido com um rubino cálice de um intenso Malbec argentino frutado, gastronômico? Ou então, um *bife de tira*, na companhia de um tinto mais leve, um Tempranillo espanhol, um bom Sangiovese di Toscana ou um Montepulciano? São experiências deliciosas à mesa. Vinhos feitos de uvas ligadas a outras culturas, mas que casam perfeitamente com o churrasco do Cone Sul.

O *entrecôte* e o *bife de chorizo* vão bem com Malbecs, com vinhos franceses de corte bordalês, com portugueses do Douro e ainda com um intenso Nero d'Ávola do sul da Itália. Também são deliciosos com um Cabernet Sauvignon, um bom Merlot, um Cabernet Franc. Assim como também a picanha vai bem com os vinhos mencionados. Os taninos desses tintos abrandam-se em presença da proteína das carnes. E a acidez, bem balanceada, ajuda a desfazer a sensação de gordura na boca. Vinhos gastronômicos para a gastronomia da carne.

Portanto, na hora de comprar cortes de carnes para o churrasco, pense em variar. E também pense em variar o vinho. Quem sabe você vai descobrir que essa milenar prática de assar carne sobre o calor das brasas, apesar de ainda parecer primitiva, tem se modernizado. Ela vem sendo renovada no curso da história, tornando os assados mais saborosos e macios. No calor da churrasqueira, a única coisa ainda primitiva é o fogo, ardente, flamejante, o velho combustível da boa gastronomia. Há milênios.