

Já imaginou tomar um vinho enquanto saboreia um delicioso Acarajé?

Sommelier da Banca do Ramon ensina o método correto de harmonizar e saborear um bom vinho com o Acarajé, um dos pratos mais conhecidos do Brasil.

O acarajé é um dos pratos mais conhecidos do Nordeste e do Brasil. Capturando a essência baiana, é uma receita única e de sabores intensos. Por esse motivo, a combinação com vinho pode parecer inusitada, mas Jamil Abdala, sommelier da Banca do Ramon, ensina como fazer a harmonização ideal.

Harmonização de acarajé com vinho

Com feijão fradinho, cebola, gengibre, azeite de dendê, camarão seco, caruru, vatapá e pimenta, o acarajé tem sabores muito particulares e abundantes, o que faz com que a harmonização de vinhos seja mais desafiadora, mas não impossível.

Jamir Abdala, sommelier da Banca do Ramon, afirma que o toque apimentado da receita é o que faz com que a seleção do vinho seja mais complicada. “O vinho não pode ‘brigar’ com uma parte tão importante da receita. A pimenta cria sensações no paladar que não devem ser apagadas. Faz parte da experiência”.

Na hora de harmonizar, portanto, um vinho branco refrescante equilibra o palato e não entra em conflito com a picância do acarajé, como o Casalforte Pinot Grigio.

Um vinho tinto poderoso, mas balanceado, também cai bem – a dica é o Escorihuela Pequeñas Producciones Syrah.

Casalforte Pinot Grigio

Ideal para os dias de calor, o Casalforte Pinot Grigio é feito com a Pinot Grigio (ou Pinot Gris), uma uva de casca violeta acinzentada que produz vinhos brancos, minerais e secos.

Já imaginou tomar um vinho enquanto saboreia um delicioso Acarajé?

O rótulo Casalforte vem de Veneto, uma importante região produtora de vinhos localizada no nordeste da Itália.

Em um tom translúcido amarelado, seu aroma contém notas cítricas e traços de gengibre e flor de laranjeira.

O sommelier explica como esse vinho é uma boa opção de harmonização para a receita baiana. “O Pinot Grigio funciona bem com a fritura e os condimentos do acarajé porque a acidez equilibra os sabores ricos do camarão e do azeite de dendê”.

Escorihuela Pequeñas Producciones Syrah

O argentino Escorihuela Pequeñas Producciones Syrah, proveniente da região vinícola de Mendoza, é um tinto de tom vermelho-rubi intenso, com notas aromáticas de frutas vermelhas (cereja e framboesa), baunilha e café torrado.

É elegante e estruturado, com taninos macios e encorpados. O final é longo e frutado. Por conta dessas características, é uma ótima opção para harmonizar com receitas de sabores robustos, como é o caso do acarajé.

“A uva Syrah tem a intensidade ideal para se destacar em relação ao sabor do acarajé, o que cria um contraste interessante”, declara Abdala.

Origem do acarajé

A receita do acarajé chegou ao Brasil na época da colonização com os escravizados do Golfo do Benim, na África Ocidental.

No idioma iorubá, “akará” significa bola de fogo, enquanto “jé” é comer. A tradução da palavra, portanto, é “comer bola de fogo”. O significado vem da lenda de Xangô e sua esposa Iansã, que cuspiram labaredas de fogo após comerem um alimento feito na casa de Ifá (oráculo africano).

Já imaginou tomar um vinho enquanto saboreia um delicioso Acarajé?

Pela base religiosa, o acarajé é considerado sagrado por muitas pessoas. Quando é oferecido aos orixás, deve ser preparado somente por filhos de santo e a receita (apenas frita) não pode ser modificada.

O acarajé começou a ser vendido ainda no período da escravidão e se tornou uma forma de arrecadar dinheiro para os terreiros. Na época, era uma comida consumida apenas pelos negros (escravizados e livres), pobres e moradores de rua, sendo dispensada por membros de classes sociais mais elevadas.

Hoje, juntamente com as baianas do acarajé, o prato é um dos maiores símbolos da Bahia. Em 2002, foi instituído como Patrimônio Cultural de Salvador. Já em 2005, o Ofício das Baianas de Acarajé foi inscrito no Livro dos Saberes pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Em 25 de novembro comemora-se o Dia Nacional das Baianas do Acarajé.

Outros lugares também reconhecem a importância do acarajé. No último mês de outubro, o governo do Rio de Janeiro registrou no Diário Oficial a intenção de tornar a receita um patrimônio histórico e cultural do estado.