



logout

///VINHOS



POR
JOÃO PAULO
MARTINS

NATAL À PORTA

AINDA FALTAM UNS DIAS, mas é melhor não deixar tudo para a última hora. Como os menus são em geral resultado de tradições familiares, já se sabe de antemão o que se vai consumir, e por isso os vinhos podem ser preparados com antecedência. Resolvemos dar aqui duas hipóteses de escolha para cada tipo de vinho — sempre num registo de contenção de gastos — e, assim, por absoluta falta de espaço, acabámos por não indicar vinhos de sobremesa. Como é de esperar, a nossa escolha vai sempre para os generosos portugueses, como Porto, Madeira ou Moscatel e, menos tradicional, um Colheita Tardia. Se estiver muito frio ambiente basta colocar as garrafas no exterior e isso é suficiente para estarem depois à temperatura certa de serviço; aos brancos basta-lhes algum tempo de frio, mas, cuidado, os espumantes merecem mais frigorífico e, porque não, uns 15 minutos de congelador antes de serem servidos. Use flutes e não taças largas para este vinho. Não espere também pelo último momento para abrir os vinhos, porque caso algum não esteja bem (cheiro a rolha, por exemplo), depois tudo se complica à última hora. Se optar por garrafas magnum (1,5 litros), verá que a escolha será muito bem aceite. ●



SUGESTÕES DA SEMANA

1 ESPUMANTE ALIANÇA PARTICULAR BRANCO 2008

Região: Bairrada Produtor: Aliança Vinhos de Portugal Enologia: Francisco Antunes Castas: Baga e Chardonnay Preço: €11,99. Perfil muito francês, muito delicado, um espumante de grande nível Dica: Acompanhará peixes fumados ou, à mesa, marisco cozido

2 ESPUMANTE SOALHEIRO ROSÉ 2011

Região: Vinho Verde Produtor: Vinusoalheiros Enologia: António Cerdeira Castas: Alvarelhão (base), Touriga Nacional e Vinhão (residual) Preço: €12,95. Há pouco tempo no mercado é já um enorme sucesso, esgotado no produtor Dica: Muito bem como aperitivo ou a acompanhar marisco

3 FIUZA PREMIUM BRANCO 2011

Região: Reg. Tejo Produtor: Fiuza & Bright Enologia: Paolo Nigra/Peter Bright Castas: Chardonnay/Arinto Preço: €9,99. Este dueto de castas funciona muito bem nesta região Dica: Tem corpo suficiente para, se caso disso, enfrentar o bacalhau. Mas irá muito além disso

4 QUINTA DOS ABIBES BRANCO 2010

Região: Bairrada Produtor: Quinta dos Abibes Enologia: Osvaldo Amado Castas: Sauvignon Blanc e Bical Preço: €9,85. O tempo fez-lhe bem e mostra agora que é branco de inverno, cheio e vigoroso Dica: Muito indicado quer para polvo quer para bacalhau

5 MEANDRO TINTO 2011

Região: Douro Produtor: Francisco Olazabal & Filhos Enologia: Francisco Olazabal Castas: lote de seis castas Preço: €11,25. Funciona como "filho" do Qta. Vale Meão e é já uma referência do Douro Dica: Um grande tinto por um preço muito ajustado.

6 ALENTO RESERVA TINTO 2010

Região: Reg. Alentejano Produtor: Adega do Monte Branco Enologia: Luís Louro Castas: Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah Preço: €10,75. Muito boa harmonia entre fruta, barrica e uma boca envolvente Dica: Polivalente, será um enorme sucesso à mesa