

Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional		Tiragem: 61519
Título: Espumantes e brancos para os dias quentes			Temática: Turismo/Viagens		GRP: 4.3
2006/06/24	PUBLICO – FUGAS	Pág.18	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal	
				Inv.: 3080.00	

**18 PRAZERES**

▶ No Verão, com o aumento das temperaturas e o sol a pique, cresce a sede. Beba-se água! Quanto mais sede houver, mais água fresca se deve beber. Há muitas e boas águas, puras e cristalinas, em Portugal. As suas virtudes são conhecidas e imensas. Para a sede não há nada melhor do que a água. Também não se desprezem as limonadas, os capilés, os granizados e as orchatas, em que a água desempenha um papel principal. Mas ninguém se esqueça que ainda não se inventou melhor bebida para combater a sede do que a água.

Há aqui um problema. É suposto que, nesta rubrica, se fale de vinhos. É verdade. Já lá vamos. E, nesta altura do ano, que é o Verão, vinhos para os dias em que o tempo é de ananases. E quais são os vinhos para esses dias? Só bons vinhos. Exactamente como nas outras estações do ano. Não desconheço, no entanto, que, com o calor, o corpo, em geral, reivindica a frescura e a suavidade aromática dos brancos, o frutado e o apelo convívial dos rosés e o toque de frivolidade dos espumantes. Temos muito por onde escolher. Temos cada vez mais por onde escolher. Este começa, aliás, a ser um problema para o comum consumidor de vinhos em Portugal: há muito ruído no mercado dos vinhos. E cresceu, recentemente, com a polémica sobre as vantagens e desvantagens da rolha de cortiça em confronto com outro tipo de vedantes. Discussão pouco interessante para os consumidores, que o que querem é bons vinhos a bons preços e sem o fatal “cheiro a rolha”. O argumento patriótico e o argumento ecológico, quando se trata da defesa da cortiça, são patéticos. A economia de mercado, ou seja, o capitalismo, não tem pátria e a ecologia dá cada vez mais para tudo. Dito isto, eu sou pela cortiça, mas não me sinto no direito de aborrecer ninguém com as razões da minha escolha. Vamos aos vinhos.

Parece-me que o ano de 2006 ficará, no que aos vinhos diz respeito, como o dos vinhos rosados ou rosés. Talvez assim impropriamente chamados por a esmagada maioria deles ser obtida pelo “sangramento” das cubas de tintos, técnica que ajuda à concentração das principais características destes vinhos, conferindo-lhes mais cor, mais complexidade aromática e mais sabor. Quer dizer, grande parte dos nossos rosés o que são é quase vinhos tintos, ou tintos ligeiros, que podem ser bebidos a 10/12 graus centígrados ou até menos. Vinhos de Verão, portanto, ótimos para acompanhar saladas, carapaus, sardinhas, cavalas assadas, um arroz de peixes, caldeiradas, pizzas... Há-os de todas as regiões, com destaque para Douro, Dão, Ribatejo, Estremadura e Ribatejo. Alguns têm um problema: são um pouco caros, a que certos deles acrescentam mais um: um elevado grau alcoólico, 13/14 graus, o que é um exagero. Mais valia, se a produção de uvas tintas é excessiva, que seguissem o modelo clássico: esmagamento das uvas, pouco tempo de contacto do mosto com a pele das uvas, só o suficiente para o vinho adquirir a característica cor de salmão e os aromas a framboesas, morangos, groselhas... Não esqueçam os Espadeiro, da região dos vinhos verdes. Algumas marcas: DFJ, Casa de Saima, Luis Pato, Calços do Tamha, Pellada, Mateus, Lancers, Quinta da Alorna, Adegaborba.pt, Conde de Vimioso, EA (com nova e mais



Chega-se ao Verão e os brancos, os rosés e os espumantes, estes menos, tornam-se objectos de desejo. Os corpos acalorados é o que pedem, com as saladas, peixes e mariscos frescos e de confecção simples. Bem como água, naturalmente. **David Lopes Ramos**, apaixonado pelo espírito destes dias, avança com uma série de sugestões. Também de alguns brancos mais sérios, que há sempre quem goste de fazer as coisas com certo estilo. **Ana Luísa Silva** assina a fotografia.

# Espumantes rosés e brancos para os dias quentes

atraente imagem), Dom Martinho, Fiúza, Casa de Cerdeiro Espadeiro, Paço de Teixeira, Covela, Monte da Ravasqueira, Clarete Monte d'Oiro... e mais e mais. E ir às prateleiras dos supermercados e abastecer-se.

## Do Minho ao Alentejo

Quanto a brancos, dos quanto mais jovens melhor, é começar no Minho e ir até Alentejo adentro. Quem der uma saltada até à Madeira ou aos Açores já tem um ou outro vinho regional para experimentar. Alguns verdes brancos: Auratus, Avelada Loureiro, Covela, Encosta de Arêgos, Leiras Mancas, Muralhas, Paço de Teixeira, Quinta do Ameal Loureiro, Quinta de San Joanne, Quinta do Tarrío, Quinta Villa Beatriz, Senhoraia, Torre de Menagem. Alguns Alvarinho: Deu-la-Deu (Adega Cooperativa de Monção), Muros Antigos e Muros de Melgaço, Quinta de Serrade, Soalheiro, Morgadio da Torre, Dorado, Portal do Fidalgo, Quinta do Regueiro, Reguengo de Melgaço, Touquinheiras.

Brancos com algum exotismo: Valle Pradinhos, Fiúza Sauvignon Blanc e Fiúza Chardonnay, Sauvignon Blanc Três Bagos Sauvignon Blanc dos Lavradores de Feitoria, Bons Ares, Dona Berta Rabigato, Quinta de Cidrô Chardonnay e Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc, Redoma, Vértice, Branco Barcelo da Quinta das Maias, Chardonnay Almeida Garrett, Branco Siria D'Aguiar, Chardonnay Aliança, Branco Ensaio Filipa Pato, Quinta da Romeira Chardonnay/Arinto, Chardonnay Casa Santos Lima, Branco Casal Figueira, Chocapalha, Alvarinho Grand'Arte, Alvarinho Quinta dos Loridos, Chardonnay/Arinto da Quinta de Pancas, Prova Régia, Chardonnay Casal da Coelhoira, Vale da Judia, João Pires, Pasmados, Catarina, Chardonnay Cova da Urça, Monte da Peceguina, Chardonnay Tapada de Coelhoiros, Tiara...

Alguns brancos que precisam que se pense a comida com que serão servidos: Redoma Reserva, Barão de B Reserva, Monte d'Oiro Madrigal e Monte d'Oiro Vignier Vindima de 7 de Outubro, Casal Figueira Tradition, Esporão Private Selection, Domingos Alves de Sousa Reserva Pessoal, Campolargo Bical, Luis Pato Vinhas Velhas, Vinha Formal, Bageiras Garrafeira, Pêra Manca, Dolium Antão Vaz, Foz de Arouce Cercial, Quinta de Santa Catherina, Gouvys Branco Reserva, Duas Quintas, Castello d'Alba Reserva, Auster, Quinta dos Carvalhais Encruzado, Encruzado Quinta de Cabriz, Esporão Reserva e Tapada de Coelhoiros.

Alguns espumantes: os Vértice, em particular os super reserva, os Murganheira, com destaque para os *vintage*, velha reserva e super reserva, o Alvarinho Reserva da Quinta de Monção, o Soalheiro, o Torre de Menagem, o Quinta dos Carvalhais rosé, o Aliança Particular, o Messias Baga/Chardonnay, os Quinta das Bageiras, o Caves Primavera Bical/Chardonnay, o Loridos extra bruto, o Chão do Prado, o Scorpio, Herdade do Esporão, o Monge.

Além do enunciado, e sobretudo nos brancos do ano, há muito por onde escolher. É o que o tempo quente pede: vinhos bem feitos, frutados e frescos, que não façam doer a cabeça. A eles, então, cidadãos! ☺