

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>				Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>131839</b>
Título: <b>Prazeres agrídoces</b>				Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>11.2</b>
2006/07/08	JORNAL DE NOTÍCIAS – Notícias Sábado	Pág.60		Imagem: 1/1	Periodicidade: <b>Diária</b>

# 60 PECADOS

| POR FRANCISCO JOSÉ VIEGAS |  
fjviegas@gmail.com

## Prazeres agrídoces

Douro, Modena e Madeira são as proveniências de mais uma prova de qualidade



**POMPA & CIRCUNSTÂNCIA TINTO**

**CHRYSEIA**

**ANO: 2004**

**ORIGEM: DOURO, PORTUGAL**

**PREÇO: € 45**

**AValiação: \*\*\*\*\***

O 'Chryseia' de 2004 foi apresentado em Abril último e tive curiosidade em conhecê-lo. Esclareço que se trata de razões sentimentais. Gosto de provar um vinho em circunstâncias adequadas à história de cada vinho. A família Symington produz um porto "Quinta do Vesúvio", o que acho comovente, porque trata-se de uma das mais belas quintas do Douro, onde paira o fantasma de D. Antónia Adelaide – além de Bruno Prats e Charles Symington se terem reunido em 1998 para conseguir um 'Chryseia', de que guardo exemplar de 2001. O de 2004 é quase perfeito: redondo, complexo (touriga nacional, touriga franca, tinta roriz e tinto cão), aromático, profundo, cheio de expectativas. O Douro continua a ser a minha pátria. Obrigado, 'Chryseia'.  
Diversas garrafeiras do País



**TOQUE DE CHARME VINAGRE**

**ACETO BALSAMICO DI MODENA  
ACETIFICIO MENGAZZOLI**

**ORIGEM: ITÁLIA**

**PREÇO: € 12**

**AValiação: \*\*\*\*\***

Depois de fazer a ronda pelos produtos do género, encontrei outro exemplo elegante e suave de 'aceto balsamico' de Modena, vindo da Acetificio Mengazzoli. De cor concentrada e espessa, este vinagre tem um aroma que nos arrasta até ao caramelo e à baunilha – mas é muito refrescante e oloroso. Ao ser usado em saladas verdes, o efeito é simpático e de bom tom. Em alfaces brancas (a francesa, por exemplo, a loira – mais fechadas) ou em endívia, é muito útil o pulverizador com que aparece este exemplo, tingindo a saladeira, espalhando a poalha de vinagre. Em verdes mais escuros (alfaces roxas, rúcola, agrião), o efeito é ainda mais discreto mas não deixa de ser saboroso. Uma pérola de delicadeza.  
Ingrediente Gourmet (Oeiras)  
T. 214 429 041



**REPOUSO VINHO MADEIRA**

**HARVEST COLHEITA BOAL**

**ANO: 1995**

**ORIGEM: MADEIRA, PORTUGAL**

**PREÇO: € 10,5**

**AValiação: \*\*\*\*\***

Infelizmente, não bebemos muito Madeira, o que é uma pena para o estômago e para o coração. Vem isto a propósito de uma colheita fantástica, esta de 1995, que os vinhos H. M. Borges, do Funchal, providenciaram: o 'Harvest Boal', que deixa a boca comovida, o coração desperto para os sabores, os olhos satisfeitos com o que vêem: uma cor leve, uma vida leve, mas uma promessa de sabores intensos que relembram a história de todos os outros vinhos de canteiro trazidos do Funchal, procurados em lojas e restaurantes, em quintas e colecionadores. É de uma elegância firme e concentrada, que pode ser associada a um queijo e pode melhorar se for servido sem frigorífico (naturalmente), mas conservado em lugar adequado. Henriques & Henriques (Câmara de Lobos – Madeira). T. 291 941 551