

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	
Título: Uma linhagem correcta					Temática: Generalista	
2006/07/29	24 HORAS SÁBADO – PRINCIPAL	Pág. 44	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1378.00

Vinhos

DOURO FAGOTE 2005 BRANCO E ROSÉ

Uma linhagem correcta

Foram lançados recentemente no mercado mais dois vinhos com a marca Fagote, um branco e um rosé, ambos da colheita de 2005.

José Miguel Vasques de Almeida já nos habituou a vinhos bem feitos e já tive oportunidade de referir os seus lançamentos de tinto Fagote e Oboé reserva.

Pois bem, estes que agora provei não desmerecem os seus antecessores.

O branco é feito com uvas da casta Malvasia Fina, Rebigato e Viosinho, enquanto o Rosé é, como agora todos os produtores fazem, um “vinho de sangra” elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca Tinta Barroca.

Mas o que é um “vinho de sangra”? Para melhorarem a qualidade nos tintos, a esmagadora maioria dos produtores



tira uma certa quantidade do mosto das uvas tintas, “sangrando” as cubas logo após a “pisa”, permitindo que o que fica vá conseguir maior concentração das substâncias que se encontram nas películas. Ao contrário do que muitos ainda pensam, o Rosé é um vinho obtido apenas de uvas

tintas e não de mistura de vinho branco e vinho tinto, o que, aliás, é proibido por lei.

O Branco é um vinho frutado com aromas citrinos. O Rosé é um bom vinho para conversa ou para acompanhar entradas, apresentando este Fagote uma boa acidez e menos açúcar residual (é mais seco) do que uma boa parte dos que por aí andam, sendo, por isso, menos enjoativo. O preço de venda em prateleira de qualquer um deles ronda os 6,50 euros.

Acompanhe esta bebida com...

Remexidos à Maria Mole

Uma maneira prática de fazer ovos mexidos é cozê-los em banho-maria. Para elaborar esta receita coloque um tacho ao lume com água a ferver e dentro coloque outro mais pequeno que fique bem mergulhado na água. Sem utilizar qualquer gordura, deite dentro os ovos

batidos com um pouco de leite, uma pitada de sal e junte-lhe farinha desfiada, cogumelos finamente picados, alhos picadinhos, etc. Os ovos mexidos deste modo ficam fofinhos, sem gordura e dão uma excelente entrada.

António Mendes Nunes