

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>				Âmbito: <b>Especializada</b>	
Título: <b>6 Cocktails à base de vinho</b>				Temática: <b>Vinhos</b>	
2006/07/05	<b>BLUE WINE – PRINCIPAL</b>	Pág. <b>40</b>		Imagem: <b>1/1</b>	Periodicidade: <b>Mensal</b>

## SEM PRECONCEITOS

POR NUNO GUEDES VAZ PIRES



# 6 Cocktails à base de vinho

**APERITIVOS, DIGESTIVOS,** bebidas refrescantes em pleno Verão...

O vinho constitui a base de algumas antigas receitas e de cocktails diversos, os quais estão a receber um novo alento, como é o caso do Portonic, até há bem poucos anos considerado uma verdadeira heresia pelos mais puristas. Das bebidas à base de vinho, de ontem e de hoje, a mais conhecida talvez seja o Kir, elaborado por um cónego borgonhês. Actualmente, a inventiva dos “barmen” oferece-nos dezenas, se não mesmo centenas, de outras misturas felizes, que são apreciadas em todas as partes do mundo. Apresentamos aqui uma selecção de bebidas realizadas com vinhos, e que podemos qualificar de tradicionais ou misturas de aperitivos simples, sem esquecer as deliciosas e incontornáveis sangrias.

Aproveite o Verão... e experimente! Sem quaisquer preconceitos...

### 1. PORTONIC

O Portonic é um “long drink” elaborado com Vinho do Porto Branco e água tônica em partes iguais, sendo ainda adicionados alguns cubos de gelo. O álcool e o doce do Vinho do Porto equilibram, agradavelmente, a acidez e o amargo da água tônica. A bebida deve ser complementada com uma rodela de limão ou lima e, eventualmente, uma folha de hortelã. O Portonic pode ser servido como aperitivo ou, em alternativa, pela noite dentro. Quem apreciar o Gin Tónico ou o Martini com água tônica vai certamente apreciar também o Portonic, uma vez que combina o mesmo tipo de sabores. Tem, no entanto, uma vantagem relativamente a essas bebidas, dado que é preparado a partir de uma base – o Vinho do Porto Branco – que proporciona diferentes escolhas: vinhos mais ou menos jovens, mais ou menos doces, mais ou menos alcoólicos, mais ou menos aromáticos...

### 2. KIR

Para preparar o Kir, ponha num copo duas colheres de sopa de creme de groselha preta e complete com um vinho branco jovem, de preferência de elevada acidez, que será neutralizada pela doçura do xarope de cássis. A fórmula original faz-se com Aligoté, o mais simples dos vinhos brancos borgonheses. A mesma combinação pode ser

obtida com um vinho espumante, seco ou bruto. Neste caso, o combinado recebe o nome de Kir Royal. Não convém utilizar espumantes meio doces ou doces, porque a mistura resultaria enjoativa. Se o vinho for de qualidade média, dê-lhe um toque com umas gotas de xarope de cássis, conferindo-lhe uma atraente tonalidade rosada, sem alterar o seu paladar.

### 3. GROSELHAS DO DOURO

Junte no “shaker” 1cl de xarope de groselha, 4 cl de Vinho do Porto Ruby, 2 cl de sumo de groselha e algum gelo. Agite e verta para um copo. Sirva decorado com groselhas frescas. E é só saborear...

### 4. WINE PARTY

Corte dois alperces ao meio, coloque-os dentro de uma “flûte” e junte 1 cl de licor Cointreau e sumo de limão (1 cl). Adicione um vinho branco, cerca de 12 cl, que esteja bem fresco, mexa e sirva.

### 5. ESPUMANTE PINEAPPLE

Coloque numa “flûte” 6 cl de sumo de ananás bem frio e adicione de seguida 5 cl de limonada gaseificada e mais 5 cl de espumante, que também devem estar frescos. Decore com um triângulo de ananás e cerejas. Sirva de imediato.

### 6. SANGRIA DE FRUTAS

A sangria é actualmente a figura de proa das bebidas refrescantes à base de vinho. Agradável todo o ano, preparava-se antigamente só com vinho tinto, mas apareceram numerosas variantes compostas de vinho rosé, branco ou mesmo espumante. Frutas ou sumo de frutas, um pouco de álcool, especiarias (canela, cravinho-da-índia, etc.), cascas de citrinos e açúcar contribuem para criar sangrias deliciosas, que podem ser infinitamente variadas. Servida bem gelada, a sangria constitui um aperitivo ideal para o Verão. Preparação: Um litro de vinho tinto, uma maçã cortada em cubos, duas laranjas não descascadas cortadas em quartos, meio limão não descascado cortado em quartos, três colheres de sopa de açúcar, um cálice de brandy, pequenos cubos de gelo. Deixe macerar as frutas, o açúcar e o brandy durante meia hora. A seguir, deite o vinho ou o espumante sobre o preparado e mexa antes de servir. Pode aromatizar a mistura com raminhos de hortelã, cravinho-da-índia ou um pouco de canela.

#### UTENSÍLIOS PARA PREPARAR AS BEBIDAS

- 1 copo misturador de cocktails ou shaker
- 1 utensílio para picar gelo (ou então dois panos limpos e um martelo)
- 1 coador fino ou uma peneira
- 1 copo doseador