

Tema: Sector Vitivinícola				Âmbito: Nacional	
Título: Douro e Alentejo baratos e bons				Temática: Generalista	
2007/01/20	24 HORAS SÁBADO – PRINCIPAL	Pág.79	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal	Inv.: 2520.00

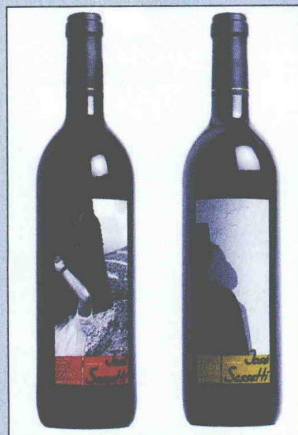
Vinhos

As Escolhas
de José Sasseti

Douro e Alentejo baratos e bons

José Sasseti tornou-se conhecido do grande público no programa “Quinta das Celebridades”, em que desempenhava o mesmo papel que tem na vida real: agrónomo. Os responsáveis das Caves Velhas aproveitaram a imagem de simpatia que ele granjeou e convidaram-no a fazer um lote dos seus vinhos do Douro e outro lote do Alentejo que foram lançadas no mercado exactamente com o nome de “As Escolhas de José Sasseti”.

São vinhos comercializados a um preço muito acessível (no limiar dos 3 euros nas grandes superfícies), mas que não deixam de ser muito bem feitos e poderem servir de bom companheiro numa refeição menos exigente, no dia-a-dia. Chegou-me até a informação de que a Revista de Vinhos (uma opinião que considero insuspeita e a reter) lhes atribui uma das menções “Melhor Compra de 2006” pela boa relação



qualidade/preço. O Douro é obtido a partir de mistura de castas tradicionais do Douro, possui uma cor granada e aroma correcto a frutos vermelhos, com suaves notas de especiaria. Equilibrado e redondo no paladar, tem taninos bem envolvidos e um final muito razoável. O Regional Alentejano 2004 é também uma mistura de castas, apresenta uma cor rubi, um aroma a frutos vermelhos com notas de passa e compotas, e apresenta-se macio e redondo na boca, sendo um vinho fácil de beber.

Acompanhe esta bebida com...

Estufado de bochechas

Compre bochechas de porco congeladas, que são bem boas. Deixe descongelar lentamente e parta-as ao meio. Num tacho coloque uma cebola grande finamente picada com bom azeite e deixe encalir. Junte as bochechas, acrescente dois dentes de alho esmagados, uma cenoura partida miúda e deixe cozinhar em fogo médio até a cebola começar a alourar. Junte um copo de vinho tinto,

salsa e sal, tape e deixe cozinhar em fogo lento durante uma hora, abanando o tacho de vez em quando. Prove e rectifique os temperos. Quanto estiver bem estufado, retire a carne e triture bem os legumes e o molho. Passe pelo coador e deite em cima das bochechas que já devem estar na travessa de servir. Acompanhe com puré de aipo.

ANTÓNIO MENDES NUNES