

vinhos



Por exemplo

A Vinho & Coisas, em Matosinhos, celebrou um ano de vida do seu novo *wine center*. Vá ver as variedades de vinho que têm e repare nos preços competitivos, o que, nos dias que correm, não é desprezível. Encontra uma gama muito variada e acessórios de todos os tipos.

Contacto: 229364364 ou degusto@vinhoecoisas.pt



Das rolhas às garrafas

ESPORÃO

BRANCO ALENTEJANO

Serve-se fresco, mas não gelado, para não perder o sabor a vinho. É bom todo o ano, mas na estação quente que está quase a partir sabe muito melhor.

Desde o início da comercialização do Esporão Reserva que nos habituámos a ter nestas garrafas um elemento extra de curiosidade e de decoração que fazem muita diferença. Neste caso trata-se de um verdadeiro «USP», como se diz na linguagem do *marketing*, e que significa *unique selling point*. Ora este ponto único de venda reside no facto de este vinho ter o seu rótulo desenhado em cada colheita por um artista diferente e o deste ano é um alentejano de Moura, António Costa Pinheiro, que desenhou e pintou um «Teatro Ibérico na Herdade do Esporão».

O vinho é feito com base nas castas Arinto, Roupeiro e Antão Vaz, que são três das melhores castas brancas daquela denominação de origem. Estas castas fazem do Esporão Branco Reserva um vinho rico de gosto, encorpado e muito bem equilibrado, em que a acidez se encontra bem doseada. O vinho fermenta e estagia em barricas de madeira de carvalho americano.

Aos olhos, o vinho está cristalino e só não é mais brilhante porque a garrafa, propositadamente, é de vidro verde-escuro, o que de certa forma protege o vinho dos raios de sol que incidiriam directamente caso não houvesse esta defesa. Tem cor citrina muito clara, e no nariz tem muita fruta, nomeadamente a dos pêssegos, ananás e, claro, a baunilha, por ter estagiado em madeira de carvalho. Na boca o vinho é cremoso e encorpado, bem equilibrado e persistente.



Bebe-se a cerca de 10° C. É importante não cair na tentação de o servir «bem geladinho», pois o vinho assim muito frio, a uns 6° C, não sabe a nada, só a frio!

Está aqui um excelente vinho capaz de acompanhar vários alimentos, nomeadamente o peixe gordo grelhado ou no forno, como os pargos, os chernes, etc., e ainda pode ser servido a fazer companhia a um bacalhau, pois o vinho tem presença e corpo para isso sem problema algum.

Encontra-o à venda na moderna distribuição e está disponível praticamente em todo o país. O preço anda pelos 8,50 euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. «

Vasco d'Avillez
ENÓFILO

VISITA VINHOS DO PORTO

As inúmeras casas de Vinho do Porto, todas situadas na margem esquerda do rio Douro, em Vila Nova de Gaia, valem bem uma visita. Verá o que é um festival de vinhos de grande sucesso e ao mesmo tempo ficará a conhecer a história dos últimos 250 anos, contada ao vivo e mostrada naquelas paredes e naqueles cascos de vinho que, se falassem, contariam muitas das histórias que fazem a história do Vinho do Porto. Vá visitar o Portugal vinícola e divirta-se. «

RESTAURANTE DEGUSTO

O ambiente é único e o serviço é atento e cordial. A revista *Wine Spectator* deu-lhe recentemente o prémio *Restaurant Award*, que é importante, pois é a primeira vez que aquela conceituada revista dá este prémio a um restaurante português. O *chef* Pinto de Abreu não deixa os seus créditos por mãos alheias e, por isso, aconselha-se a degustação. Telefone a reservar, para o 229364364 e fale com a Sr.ª D. Ivone Ribeiro, ou contacte através da *net*: degusto@vinhoecoisas.pt. O Degusto fica em Matosinhos, na Rua Sousa Aroso, 540. «

