

Vinhos


Lavradores da Feitoria Cheda

Lavradores da Feitoria é uma organização única no mundo do vinho em Portugal. Uma série de produtores de uvas (de 15 quintas) associou-se com gente que sabe muito da feitura de vinho e com algumas grandes casas que os elaboram, envelhecem, engarrafam e comercializam. É assim, que sob uma espécie de "chapéu de chuva" Lavradores da Feitoria, nos aparecem variados vinhos com nome e origem diversos, sob a batuta do enólogo João Brilo e Cunha.

Antes da entrada do tempo frio vamos referir um desses vinhos, no caso um branco, de sua grapa Cheda. Pode parecer um nome estranho, mas é apenas a designação que em algumas terras do Douro (de um e outro lado do rio) dão à plataforma dos carros de bois.

Trata-se de um vinho feito a partir de uvas das castas Viosinho e Malvasia Fina, associando o aroma de frutos tropicais (ananás e maracujá) a aromas que se encontram mais nos bons vinhos verdes, o que o torna um vinho bastante diferente do que é normal encontrar no Douro.

Na boca essas duas características completam-se, dando a agradável sensação de um vinho ao mesmo tempo fresco e muito completo. Isto significa que se assemelha muito a um vinho do Novo Mundo que tanto pode ser um vinho de "conversa", como próprio para acompanhar comida. Em qualquer dos casos deve ser bebido sempre jovem, já só perde com a guarda mais ou menos prolongada. Experimente acompanhá-lo com petiscos de entrada ou com um prato de peixe. Eu festei-o com linguados no forno.



Acompanhe esta bebida com...

Linguados à minha moda

Retire a pele escura aos linguados (de tamanho médio e um por pessoa). Tempere com sal e pimenta e coloque-os num tabuleiro de ir ao forno sobre uma cama de lascas de manteiga. Acrescente um decilitro de vinho branco (preferencialmente Cheda) e leve ao forno quente durante 15 minutos. Sirva de imediato,

acrescentando ao molho (que deve ser servido à parte) o sumo de meio limão. Acompanhe com um estufado de couve branca (ponha azeite num tacho, junta um dente de alho e a couve, tempere com sal e borrafe com um dedal de água, deixando cozer em fogo muito lento) e batatas cozidas em vapor.

António Mendes Nunes