

Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto					Âmbito: Especializada	
Título: A escolha do vinho, por Miguel Gonçalves da Silva					Temática: Gastronomia	
2006/05/05	BOA MESA – PRINCIPAL	Pág.65	Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal	Inv.: n.a.

OPINIÃO DO ESPECIALISTA

Na escolha do vinho para a refeição impera o gosto pessoal

Em casa, a escolha do vinho para acompanhar a refeição está facilitada, dado que, em princípio, a garrafeira foi escolhida ao gosto de quem lá mora. O que tem a fazer é servir-se do vinho que, no momento, mais lhe apetece. Pode ser branco com carne, tinto com peixe, espumante com tudo..., desde que haja equilíbrio entre o vinho e a comida (peso equivalente). No restaurante, as coisas mudam de figura. Se houver escanção ou outro conhecedor de vinhos, entregue-se nas suas mãos. Como isso é raro entre nós, vá pela sua intuição e observe bem a carta de vinhos. Às vezes é enorme, mas sem opções, por só ter vinhos do mesmo estilo ou por nada dizer sobre eles. Antes pequena e criteriosa. Verifique se, além do preço, indica a origem do vinho, o produtor e o ano de colheita. Coteje a carta de vinhos com a ementa. Harmonizam-se? Por aí se avalia a categoria do restaurante.

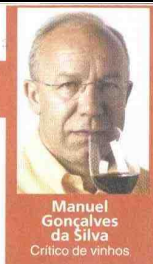
Na nossa ementa temos caldeirada de peixes e mariscos, migas de bacalhau com tomate, bife de vitela aromatizado com canela e rosmaninho e doce de morangos. Escolhemos um Quinta das Giestas Branco 2005 para a caldeirada; um Grand'Arte Touriga Nacional Rosé 2005 para as migas; um Xisto Douro DOC 2003 para a carne; um Quinta de Camarate Branco Doce para a sobremesa. Experimente e verá porquê.

PVP em estabelecimentos da especialidade em Lisboa



vinhos

A ESCOLHA do vinho



Manuel Gonçalves da Silva
Critico de vinhos

Branco para o peixe e tinto para a carne?
Não olhe à cor, mas ao estilo do vinho

QUINTA DAS GIESTAS

Branco 2005

É a segunda marca do enólogo Nuno Cancela de Abreu e revela o rigor e o saber do seu trabalho, a par das virtualidades do Dão: frutado, com grande frescura e equilíbrio, boa acidez, final agradável, tudo simples, fácil e bom, incluindo o preço.

PVP €3,00



Caldeirada de marisco

pág. 14

GRAND'ARTE TOURIGA NACIONAL

Rosé 2005

A qualidade dos vinhos rosé tem vindo a subir e aqui está um bom exemplo. Tem uma cor rosada muito viva, aroma e sabor intensos a morangos, framboesas, ananás e maracujá. Uma tentação.

PVP €4,50



Migas de bacalhau com tomate

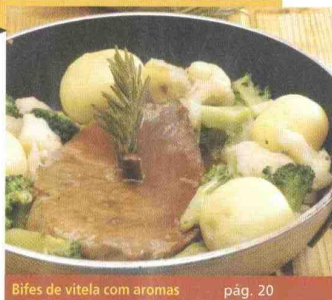
pág. 28

MELHOR ESCOLHA

XISTO 2003

Mais um grande vinho do Douro! Cor rubi, aroma concentrado, cheio e elegante na boca com taninos muito finos e macios. Um vinho de excepção, que une a família Roquette, do Douro, a Jean-Michel Cazes, do Chateau Lynch-Bages. Para ocasiões especiais.

PVP €38,00



Bifes de vitela com aromas

pág. 20

QUINTA DE CAMARATE

Branco Seco

Referência da empresa José Maria da Fonseca, a Quinta de Camarate dá origem a excelentes vinhos, como este branco doce, de aroma intenso, floral e frutado, paladar muito suave, final longo e fino, insinuando-se para a sobremesa.

PVP €6,50



Bavaise de morango

pág. 41