



Néctares

ANÍBAL COUTINHO



Chega a época mais familiar do ano. Vale a pena o esforço de nos isolarmos dos problemas e do stresse da vida diária. Vale a pena concentrarmo-nos nas pessoas de quem gostamos e substituímos a transparência vazia com que as (não) vemos durante o ano pela proximidade intensa e gostosa. Brindemos à família e aos amigos com bons vinhos e iguarias

## Consoada especial

**P**ORQUE, em Portugal, o vinho é presença obrigatória nas mesas de festa, escolha – oriundas do Norte ou do Sul, do Litoral ou do Interior – as garrafas que vão testemunhar a alegria do reencontro, da celebração do Natal.

Também a gastronomia é diferente e especial. A nossa tradição é muito rica, garantindo boas combinações com os melhores vinhos. No entanto, vale a pena pensar na ordem de entrada dos néctares à mesa.

A recepção da família que vem de longe e nos enche de alegria pode e deve ser testemunhada com um espumante, vinho que tem pouco álcool e cuja efervescência ajuda a preparar o nosso aparelho digestivo para as prolongadas horas à mesa.

Se o prato principal passar pelo peixe, então o bacalhau é rei. Sendo comprado na sua versão de salga, é mais seco – opte por um vi-

**“ Se o bacalhau for de forno ou grelha, estamos no domínio dos vinhos brancos estagiados em madeira**

inho branco seco da sua região preferida. Com o prato de bacalhau cozido não abuse da presença de madeira no vinho; pelo contrário, se o bacalhau ou o polvo forem de forno ou grelha, estamos no domínio dos vinhos brancos estagiados em madeira.

Se a sua mesa for dominada pela carne, então costumam mandar o peru ou o galo. Normalmente as versões passam pelo forno e aí a melhor combinação remete para um tinto de média/ampla dimensão em que a presença da madeira é muito conveniente. Estas e outras carnes brancas combinam na perfeição com os vinhos tintos do Sul de Portugal, do Tejo ao Algarve. Se a carne for vermelha, então suba na dimensão da estrutura do vinho e situe a escolha nas regiões montanhosas do Centro e Norte de Portugal, como as terras do Douro ou o Dão beirão. Se a caça entrar na sua mesa de Natal, proponho que recupere vinhos tintos com mais idade.

As sobremesas doces reinam nesta época. Lembre-se que para comidas doces deve propor vinhos doces; os espumantes devem ser meio-doce ou doce e abeiram-se da sua mesa os melhores vinhos fortificados do mundo. Deixe entrar, com honrarias, os grandes vinhos do Porto, da Madeira ou os Moscatéis de Setúbal ou do Douro. Estes vinhos prestigiados também são a melhor companhia para queijos de pasta mole como o delicioso Serra da Estrela DOP.

anibal.coutinho@solpt



Para a recepção, o picoteio e os mais sinceros brindes

## Quinta dos Carvalhais

Reserva, DO Dão, Espumante Rosé Bruto 2007, €20-25

Os espumantes da Quinta dos Carvalhais são produzidos no Dão em anos de excepcional qualidade. A imprensa especializada tem confirmado a superioridade deste produtos com a atribuição dos mais altos prémios e destaques. Elaborado com a casta tinta Touriga Nacional e com a casta branca Encruzado, tem cor rosa-salmão, com uma espu-

ma muito fina e persistente. O seu aroma é complexo, subtil e mineral, com toques florais e de frutos vermelhos. E também notas de frutos secos e pão torrado. Na boca é rico e complexo, com um ataque vivo, uma acidez estimulante e equilibrada e uma espuma muito cremosa e integrada. Ao nível dos melhores de Champagne.

Entrada - Folhado de perdiz com castanhas confitadas e cogumelos alhados

## Escondido

Regional Lisboa, Tinto, 2008, €100-120



Eis uma sugestão muito especial porque este vinho lisboeta é elaborado por mim e a sua quantidade está limitada a uma barrica, ou seja, 250 garrafas numeradas. Na Essência do Vinho, a colheita de 2006 foi a preferida

numa prova cega que integrava o icone do Douro Quinta do Crasto, Vinha Maria Teresa e o topo alentejano Marquês de Borba, Reserva. A colheita de 2008, um lote de Merlot e Touriga Nacional, foi descrita pelo enólogo Ma-

nuel Vieira como «uma grande surpresa. Todo o percurso do vinho na boca é harmonioso. Tem taninos muito elegantes e a acidez é excelente». Como se trata do Escondido, o difícil será encontrá-lo.

Prato principal - Bacalhau com todos e mais alguns

## Scala Coeli

IG Alentejano, Branco, 2010, €25-30



A Fundação Eugénio de Almeida integra o exclusivo grupo dos produtores nacionais que ocupam o mais alto patamar de reconhecimento internacional. Após o êxito de marcas ganhadoras como E.A., Cartuxa ou Pêra-

-Manca, o enólogo Pedro Baptista criou o projecto Scala Coeli para elevar à perfeição o trabalho de uma só casta ou variedade de uva. O novo Scala Coeli branco é um grande tributo à casta Viognier. Amarelo palha médio.

Nariz de alperce, fresco e em passa, leve fruta tropical, madeira especial fina, limonados. Boca gulosa, texturas firmes e elegantes. Grande em qualquer mesa; imperdível na consoada de bacalhau.

Sobremesa - Leite de coco queimado com trouza de pão-de-ló

## Blandy's, Bual

DO Madeira, 1920, €500-600



Multi-medalhado e considerado melhor vinho fortificado do mundo, em 2007, nos grandes concursos londrinos International Wine Challenge e Decanter Wine Awards. Recebeu também o Prémio de Excelência da Revista de Vi-

inhos. Elaborado com a casta Bual, tem cor intensa de topázio, aromas de pólvoira, eucalipto, iodo, caril, frutos secos, casca de laranja, melão. Boca cremosa e vibrante, tacto longo e fresco, cheio de vida. Este vinho foi feito no

ano em que os Estados Unidos instituíram a Lei Seca que proibiu (sem êxito) a venda e o consumo de bebidas alcoólicas. Nesse ano de 1920, em Portugal nasceu Amália Rodrigues e, na Polónia, o futuro Papa João Paulo II.