



logout

///VINHOS



POR
JOÃO PAULO
MARTINS

NO VERÃO, SOBRE BRASAS

AS FÉRIAS SÃO, por excelência, períodos de mudança de hábitos, mas também podem ser de local de habitação (o que é frequente), ou ainda de outra índole, como a mudança da indumentária; 30 dias sem gravata, de calções e havaianas, sem ter de se escanhoar pela manhã (ele) ou aperaltar (ela). Sejam as férias no campo ou na praia, o bom português não dispensa o churrasco. E com razão: churrasco é um momento sem relógio, e a tarefa pode estender-se pelo tempo que for, já que ninguém tem pressa. Ora, quer o dito churrasco seja de peixe (época de ouro das sardinhas) ou de carne (do entrecosto às febras), o vinho é normalmente companheiro de petisqueira. Vamos, passe o tom político da frase, traçar cenários e encontrar soluções. Se por acaso aprecia o espumante tinto, este é o momento: sirva-o com sardinhas assadas; se prefere o branco, pode, com vantagem, servi-lo ao longo de toda a refeição. Obrigatório: balde de gelo ao lado da mesa (se não houver outro e o que as crianças usam na praia for suficientemente grande, use-o sem receio...). Passemos aos outros brancos: os verdes são um clássico estival, frescos e ácidos, a pedirem companhia de saladas de gambas ou de búzios, amêijoas, sapateiras recheadas, etc., tudo do mar, tudo servido frio;

dos restantes brancos, todo o país tem propostas para oferecer, mas, seguramente, estes não são os melhores momentos para os grandes vinhos, como não são para brancos pesados. Esses deixe-os para o outono. Rosés aqui jogam no mesmo tabuleiro dos brancos. Nos tintos, passa-se um pouco a mesma coisa: grandes tintos e muito encorpados ficam para depois das férias em petit comité; agora pode ser época para verdes tintos (se for apreciador do género) ou tintos frutados, jovens e de prova fácil, sem taninos complicados e de pouco ou médio corpo. Em qualquer dos casos, a questão da temperatura de serviço é fundamental. A uma elevada temperatura ambiente não deve em caso algum corresponder um vinho tinto sem ser refrescado; estará a dar cabo do vinho ou, para ser mais radical, a não respeitar o vinho e o produtor. A solução mais prática é de novo o balde de gelo, e depois gere-se, a gosto, o tempo no dito balde. Outro tema que merece conversa são os copos. É claro que, em ambiente descontraído de churrasco ao ar livre, não raramente com mesas improvisadas e em terrenos inclinados, os bons dos copos sofrem as "passas do Algarve". Mas, como repetidamente tenho afirmado, todos os vinhos merecem bons copos, pelo que, a não haver copos decentes — e há baratos e bons —, mais vale não beber vinho e optar por outras bebidas. O churrasco não vai dar pela diferença e os bons vinhos querem-se acarinhados. ●

SUGESTÕES DA SEMANA



- 1 ESPUMANTE VÉRTICE RESERVA CUVÉE BRANCO 2009**
Região: Douro **Castas:** Touriga Franca, Gouveio, Malvasia Fina e outras **Produtor:** Caves Transmontanas **Enologia:** Celso Pereira/Pedro Guedes **Preço:** €35,60 (em magnum). Para grupos maiores, pondere sempre o uso de garrafas magnum **Dica:** Use flutes e leve a garrafa já fresca para o balde de gelo
- 2 QUINTA DE SANT'ANA VERDELHO BRANCO 2013**
Região: Reg. Lisboa **Casta:** Verdelho **Produtor:** Quinta de Sant'ana do Gradil **Enologia:** António Maçanita **Preço:** €11. Branco delicado, para as saladas que antecedem o churrasco **Dica:** Não exagere no frio, porque o vinho perde sabor. Entre 8 e 10 graus
- 3 VERSÁTIL TINTO 2013**
Região: Reg. Alentejano **Castas:** Lote de várias castas **Produtor:** Casa Santa Vitória **Enologia:** Bernardo Cabral **Preço:** €2,89. Muito bem na fruta, muito fresco e leve, tudo o que é suposto para churrasco **Dica:** Muito polivalente à mesa, com a vantagem de todos irem gostar