



vícios

VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



GETTY IMAGES

Quase no fecho da loja

Fim de férias e vinhos que sobram. Problema?

Quando se aproximam os últimos dias de férias, começamos inevitavelmente a fazer o balanço do que se consumiu e a deitar contas à vida às sobras que nos ficaram. Se nada ou quase nada restou, é bom sinal, significa que planeámos bem as férias e os momentos de convívio vinico. Mas isso é raro. O mais habitual é verificarmos que afinal temos muito vinho que não bebemos, muita garrafa que ficou por abrir. Há que não perder a calma, porque a solução passa por encontrar novos momentos em que aqueles vinhos possam de novo ser o centro das atenções. E em alguns casos, como veremos, não se ter bebido tudo acaba por ser uma sorte. Começemos pelos espumantes. Caso as sobras não sejam gigantescas (o que será o mais habitual), vai ver que haverá em breve um momento que servirá para eliminar esse *stock* das garrafas estivais: refiro-me, claro, às eleições. Seja para festejar ou para conter a raiva, o que é certo é que a bebida das bolhinhas nos faz

muita falta, como já fazia a Churchill, que, dizia, precisava do champanhe nas vitórias e nas derrotas. Quem somos nós para desmentir tão eminente estadista! Por isso mesmo vá preparando a lista das pessoas que vai convidar para a noite eleitoral em sua casa. Longe vão os dias em que, em minha casa, se marcavam jogos de King, acompanhando os resultados, que aos pingos iam surgindo na TV, e vencedores só às tantas da noite. Ficamos com um primeiro problema resolvido. Quanto a vinhos rosés, não esquecer que, dentro de um mês, começarão a surgir as castanhas. Com elas vem o momento de consumir o que sobrou de vinhos rosados (a versão moderna da antiga água-pé), que irão servir como companhia perfeita para as castanhas cozidas (forma mais característica em algumas zonas do país, aromatizadas com erva-doce) ou assadas, com uma noz de manteiga no final. Outros brancos mais sofisticados, na linha dos que sugerimos esta semana, até agradecem terem ficado

de lado. São vinhos que ganham muito com o tempo de cave, e o Alvarinho estará bem melhor no próximo verão. O (mau) hábito de beber todos os vinhos brancos logo no ano a seguir à colheita dá muito mau resultado. Por essa mesma razão, só agora estão a surgir os melhores brancos de... 2013, vinhos com mais estágio, que precisam de tempo e que não se compadecem com consumos apressados. Assim, os melhores brancos que tinha reservado para as férias e que sobraram continuarão a mostrar-se ao melhor nível durante o próximo ano. No caso dos tintos mais ligeiros, os que normalmente se consomem nesta época, poderão ter um destino semelhante àquilo que os espanhóis chamam "tinto de verano", que tem muitas parecenças com uma sangria simplificada que apenas leva gelo e uma rodela de laranja — tinto jovem e uma bebida com gás. Serve-se em copo bojudado, dos que agora se usam para o gin tónico. Como se vê, fizemos uma verdadeira limpeza da garrafeira. ●

Tiago Cabaço .com
Premium Tinto 2013

Região: Alentejo
Castas: Touriga Nacional, Aragonez e Trincadeira
Produtor: Tiago Cabaço
Enologia: Susana Esteban
Preço: €3,99
Vinhos com 12 anos originaram um tinto muito versátil a um preço imbatível
Dica: Polivalente à mesa, para pratos de carne

Soalheiro Primeiras
Vinhas Branco 2014

Região: Vinho Verde (Monção-Melgaço)
Castas: Alvarinho
Produtor: Vinusoalleirus
Enologia: António Luís Cerdeira
Preço: €16
Bom exemplar da casta, na zona onde ela melhor se expressa
Dica: Branco de requinte, durará facilmente dez anos em cave

Quinta do Monte d'Oiro
Madrigal Branco 2013

Região: Regional Lisboa
Castas: Viognier
Produtor: Quinta do Monte d'Oiro
Enologia: Graça Gonçalves
Preço: €17
Feito à imagem dos vinhos de Condrieu, região francesa onde domina o Viognier
Dica: Um branco para beber e guardar, porque melhora na cave