

Conheça as características do chamado vinho 'verde'

Learn the characteristics of the known 'green' wine

**DIÁRIO DA REGIÃO**  
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

Segunda-feira, 01.08.16 às 10:25

## Conheça as características do chamado vinho 'verde'

Alberto Andalo Júnior

COMPARTILHE   



Desde pequeno comecei a provar vinho, às vezes até escondido de meus pais. Adorava também o vinho Grandjô, docinho, e as sangrias, servidas quando os adultos tomavam vinhos tintos. Achava maravilhoso o sabor e a alegria que me dava.

Quando comecei a adquirir os vinhos, os fazia, em geral de Portugal, pois eram mais baratos, principalmente os verdes.

Os vinhos que eram trazidos para nós nessa época (Magrico, Calamares e outros) tinham uma qualidade bem inferior aos

atuais. Por isto que as pessoas ficaram com preconceitos a respeito de vinhos vindos desta região.

No passado existiam plantações em vinhas que trepam nas árvores ou que passam de árvore em árvore.

Hoje em dia já se adotam técnicas modernas de plantio e de produção, fazendo com que a qualidade do vinho melhorasse.

O vinho chamado "verde" é produzido no norte de Portugal, na região do Minho.

Este nome foi dado a ele, em função da área onde as uvas são plantadas, ter uma aparência verde e não árida como nas regiões do Douro.

O clima da região tem uma forte influência atlântica, devido à sua proximidade do oceano.

Lá existem vinhos tintos, roses e brancos. Atualmente, o vinho branco predomina a produção, correspondendo a 60% do Mercado.

A associação que controla os vinhos da região descreve assim os seus vinhos:

-O vinho verde branco tem cor citrina ou palha, aromas frutados e florais, delicados e sutis. O sabor é intenso e agradável.

-O Rosé tem um tom Rosado ou carregado, aromas elegantes, de frutos vermelhos e são saborosos e refrescantes.

-Os vinhos tintos são de cor vermelho carregado, com aroma frutado e forte e sabor refrescante leve e intenso

-Os brancos harmonizam com pratos frios, saladas, pescados mais suaves, mariscos e carnes brancas.

-Os Roses vão bem com peixes, mariscos e cozinha oriental

-Os tintos, por sua vez, combinam com pratos de peixes mais gordurosos, como o bacalhau em azeite, carnes e Grelhados.

-O Brasil é o sexto importador de vinho verde do mundo.

Certa vez degustei 5 vinhos, com preços variando, sendo:

Vinho: Alvarinho Soalheiro. Produtor: Antônio Esteves Ferreira. Graduação Alcoólica: 12,5%. Região: Melgaço. Importadora: Mistral (Fone: 3372-3400).

Os vinhos apresentaram uma grande evolução com relação ao passado, sendo bastante leves e agradáveis.

São vinhos muito interessantes, principalmente na época do verão e se acompanhados de pratos de frutos do mar.