

Vinhos de tacho

Wine pot

EVASÕES

Vinhos de tacho

A categoria não existe, mas os pratos de cozedura lenta da tradição rústica e campesina merecem reflexão no tocante aos vinhos que melhor os acompanham. No sarrabulho minhoto, precisamos de acidez e frescura. Na lampreia e respetivas preparações clássicas, queremos compensar a copiosidade dos caldos e temperos.

As tripas querem companhia fresca. A riqueza de carnes e enchidos da caldeirada pede amplitude de sabor e vigor no ataque de boca.

Os arrozes gostam de taninos bem trabalhados mas que se façam sentir, caso também das açordas, nas formas mais diversas. E saem as caldeiradas, quase tantas quantas as famílias portuguesas, mas com uma matriz que se presta tanto a brancos como a tintos.

Boas provas! ● [Fernando Melo](#)



ALVARINHO

O CORTE DA GORDURA E DENSIDADE DOS CALDOS. A FRESCURA O ÁLCOOL MODERADO. É uma casa exemplar, e este vinho em particular é a configuração excelsa de uma casta que é talvez a melhor branca do país. Resulta do produto de uma vinha especial, onde nasceu o universo que hoje provamos com prazer. Estamos perto de Espanha, onde a casta Albariño existe com forte implantação e antiguidade. A nossa tem merecido aclamação dos dois lados da fronteira. E se tivéssemos de apontar um vinho que vai com todos os pratos de tacho nacionais, seria este SOALHEIRO ALVARINHO PRIMEIRAS VINHAS 2014 | **Classificação:** 17,5 | **Preço:** 16 EUROS