

Branços para guardar


White to keep

EVASÕES

POR FERNANDO MELO
CRÍTICO DE COMIDA E VINHOS



CRÍTICA

COMER E BEBER 

BRANCOS PARA GUARDAR

GARRAFEIRA Só não acontece a quem não prova, dar com garrafas prontas a beber mas que vão melhorar com o tempo. Momento propício para despir o preconceito infundado de que os brancos não são para guardar. São, e como.

Já lá vai o tempo em que os vinhos acabados de fazer eram imbebeveis. Acontecia sobretudo com os tintos, pela carga maciça de taninos e adstringência que apresentavam nos primeiros anos de vida. Os tempos são outros, a forma como se trabalha na vinha e na adega já condiciona bem melhor os néctares do nosso contentamento, já podemos aproximar-nos deles na juventude, mesmo sabendo que irão envelhecer bem em garrafa. Já os vinhos brancos não gozam da mesma reputação, a comodidade e a abundância fazem-nos exigir que o branco que nos apresentam não tenha mais de um ano.



SOALHEIRO ALVARINHO MONÇÃO E MELGAÇO GRANIT DOC VINHO VERDE BRANCO 2016 | VINUSOALLEIRUS

Provêm de vinhas velhas com enraizamento em encostas e terras mais altas com base de granito velho. Há por isso salinidade acrescida, criando uma atmosfera de frescura difícil de igualar, além de uma persistência notável em boca, graças a uma enologia de luxo. **Guardar 3 ou 4 verões. Preço: 12 euros**



Na maioria das vezes, contudo, estamos a cometer um erro: os brancos também têm um zénite em matéria de afinação de componentes e envelhecimento. Mais ainda, sempre que um branco nos agrada particularmente, devemos guardá-lo na garrafeira e esperar pelo menos um ano. A surpresa vai ser muito positiva, garantimos. A agressividade aromática dos primeiros tempos vai dar lugar a um corpo mais copioso e integrado, resultando em vinhos mais amigos da mesa e prazerosos na boca. Por isso, esteja alerta neste verão. Quando um branco que acabou de comprar lhe agradar muito, vá de novo à garrafeira onde o comprou e compre mais duas ou três garrafas para guardar para o ano. O ideal é uma caixa de seis, que a aventura pode durar vários verões. Boas provas! ●
