

Portugal à mesa com Mário Moreira

Portugal at the table with Mário Moreira



*Portugal à mesa com  
Mário Moreira*

**Brindemos aos sonhos e a conquistas de um novo ano. Não existem limites para os nossos sonhos, porque o sonho comanda a vida. É preciso acreditar!**

O prazer de saborear um espumante é um ato festivo para todas as ocasiões. Beber é um ato de convívio e de cultura que não admite excessos pela má qualidade dos vinhos ou a ingestão exagerada. É na exigência e suficiente qualidade que o vinho estimula o convívio e a amizade e é aqui que reside a arte de saber beber que consagra a arte de viver.

Os portugueses têm por hábito de beber espumante em dias festivos. São ocasiões muito especiais para se abrir uma garrafa e brindar. O espumante não deixa de ser um vinho. Tem na sua elaboração uma história, contém sabores e aromas para descobrir e apreciar e pode ser servido como qualquer outra bebida, um excelente pretexto para conversa.

No Portugal de hoje, há uma maior disponibilidade para o beber noutras ocasiões, não só porque é um vinho que acompanha qualquer prato, como pode conferir numa bela companhia pela sua frescura, pela diferença e dispoz bem. Integra-se de forma excepcional pela sua versatilidade, como aperitivo, em pratos principais quer de carne ou peixe, de marisco e no acompanhamento de sobremesas.

Somos um excelente produtor de vinhos, premiados por todo o

mundo, logo, os espumantes não lhes ficam atrás. Por todo o país, muitas são as casas produtoras que têm a sua marca personalizada de espumante, pena que muitos não cheguem às prateleiras dos supermercados nacionais...

Para cada ocasião se exige um vinho adequado. Não vamos acompanhar mariscos com vinho do porto, nem leitão à Bairrada com vinho branco doce. O branco deve ser bebido antes do tinto, do mais ligeiro ao mais encorpado e do mais seco para o doce, um copo para cada vinho. Estas são algumas das regras.

A minha sugestão de final ano consiste num prato de carne, acompanhado de duas excelentes opções de espumante português; Soalheiro Alvarinho Branco e S. Domingos Tinto Bruto, sem esquecer das passas e contar a cantar os desejos ao som do badalo.

### “Filé de lombo de boi braseado com molho de mel e mostarda”

Limpar as gorduras e retirar o cordão lateral. Temperar de sal e pimenta. Na frigideira com raminho de alecrim, tomilho e manteiga corar as peças de carne com 250gr. Reservar. Efetuar o molho; 2 colheres de sopa de mel, 2 colheres de mostarda Dijon, envolver bem e adicionar uma colher de azeite. Retificar a temperatura da carne e despejar o molho em cima da carne. Decorar com rami-



© Direitos Reservados

nho de alecrim.  
Que se entere o velho e viva o novo!

Bom apetite! Um abraço gastronómico.