



Alvarinho Soalheiro de 2014

FIM DE BOCA

## Os vinhos também VÃO A BANHOS

Peixes e mariscos chamam por nós nos restaurantes que de norte a sul se erguem junto às praias. Para os degustar na perfeição, há que escolher bem os vinhos que os irão acompanhar. Nós fomos ao Gigi, na Quinta do Lago, para ver como praia e vinhos casam na perfeição



José Manuel Moroso

**Com o país a banhos**, cresce a natural apetência para peixe e mariscadas e as ofertas de restaurantes ao longo da costa, de norte a sul, são tentadoras. Uma mais caras do que outras, é verdadeira, mas daí não vem mal ao mundo. O importante é que a qualidade, a confeção, o atendimento, o serviço e até o ambiente (porque não?) ultrapassem a escala do Bom. E, igualmente importante: as iguarias a vir para a mesa devem ser acompanhadas pelos vinhos mais indicados.

No Algarve, escolhi o Gigi, na Quinta do Lago, famoso restaurante de praia que os meus amigos Bernardo Reino e Leonor gerem há 30 anos. Da sua cozinha saem dois pratos clássicos desde a abertura da casa: as amêijoas à Bulhão Pato e os carabineiros com arroz de Alho. Mas há mais ofertas de marisco e, claro, o peixe do dia. Que beber para os acompanhar?

As escolhas mais indicadas devem ser os brancos que revelem muita frescura, que não tenham passado pela madeira e

com uma graduação alcoólica máxima até aos 12,5. A casta Alvarinho dá-nos vinhos muito elegantes e que se integram muito bem nestas nossas exigências. Provei, por isso, um Alvarinho Soalheiro de 2014, também ele um clássico. Aromas tropicais com notas minerais dadas pelos solos graníticos enobreceram ainda mais as excelentes amêijoas à Bulhão Pato, petisco que para brilhar não deve ser submetido a invenções (cerveja ou mostarda) que nada têm que ver com a receita original, tão simples de se seguir.

Chegaram depois os carabineiros com a sua vibrante cor vermelha que os olhos aplaudem e o nosso palato se prepara avidamente para receber. Divinais, com aquele arroz de alho a equilibrar os sabores e a gula. Aqui, passámos para dois brancos de 2014 (atenção que esta é a melhor colheita dos últimos anos) e o primeiro a ter honras de chegar ao meu copo foi um D. Maria, que desceu da Quinta do Carmo, em Estremoz, para alegrar os rutilantes crustáceos. Proveniente de solos argilo-calcários e feito com Arinto (que lhe dá a frescura), Antão Vaz e Viosinho, evidenciou notas de frutos tropicais, acidez equilibrada e final persistente. E o que se lhe seguiu, um Passadouro de 2014, este vindo do Pinhão, não lhe ficou atrás. A frescura do Viosinho, casado com o Rabigato e a Códaga de Larinho, completaram o cenário de uma refeição de sonho.

E depois... Bem, depois é o tradicional humor do Gigi a encher uma casa que está... sempre cheia. Humor e arte de bem receber. Espectáculo! •

[jmoroso@netcabo.pt](mailto:jmoroso@netcabo.pt)

