

Vinhos Verdes: Tempo de redenção

Green Wines: Time for Redemption

VISÃO

Vinhos Verdes: Tempo de redenção

O mercado aplaude a originalidade e a qualidade dos vinhos da Região dos Vinhos Verdes. A opinião do crítico da VISÃO Se7e, Manuel Gonçalves da Silva, com a sugestão de três vinhos leves e refrescantes que se recomendam para a mesa



Leve, fresco, refrescante, com elevada acidez, baixo teor alcoólico e, por vezes, um toque gasoso – eis como se tem revelado, ao longo dos tempos, a imagem pública do vinho produzido na Região dos Vinhos Verdes. Mais, porém, do que a equívoca designação “vinho verde”, o que tem distinguido estes vinhos é o facto de serem originais. E bons. Disto se dão conta os consumidores atentos.

Nas últimas décadas, o vinho verde conheceu uma evolução espantosa, sem perder a identidade, graças aos avanços da viticultura e da enologia. Melhorou o trabalho nas vinhas e nas adegas, com melhores recursos, quer humanos – surgiu uma geração de enólogos com bagagem técnica, criatividade e ousadia invulgares – quer tecnológicos, e a qualidade dos vinhos disparou. Por isso, hoje, os grandes vinhos brancos da Região dos Vinhos Verdes são grandes vinhos em qualquer parte do mundo.

A Região dos Vinhos Verdes, que se estende por um território imenso, das margens do rio Minho ao Sul do Douro e do Atlântico aos contrafortes do Marão, tem solos e climas diversificados, tanto como são as castas e os estilos de vinhos. Alguns, que continuam a apresentar-se leves, refrescantes, com o tradicional pique gasoso, vão bem com petiscos simples, mariscos de sabor popular, saladas de verão; outros, mais estruturados, elegantes e sérios, mostram-se aptos para acompanhar pratos elaborados e exigentes. Há tanto por onde escolher que só quem anda distraído não encontra os vinhos de que gosta ou precisa na Região dos Vinhos Verdes. Acresce a vantagem do preço, em regra relativamente mais baixo do que noutras regiões.

Alvarinho Soalheiro Primeiras Vinhas 2018

Monocasta Alvarinho em que se espelham as virtudes únicas da casta, com bela cor citrina amarelada, aroma mais elegante do que exuberante, paladar fresco, cheio e complexo, com boa estrutura e equilíbrio perfeito entre corpo e acidez, a evidenciar grande aptidão gastronómica. €17