

Grandes espumantes para qualquer momento

Great sparkling wine at any time



EXECUTIVA

## Grandes espumantes para qualquer momento

### BLOGUE



Viagens com aromas  
José Miguel Dentinho

### PARTILHAR



**Sempre presentes na entrada do ano e em todos os momentos de celebração, os espumantes são também boas companhias para uma refeição.**

O acto de beber espumante está envolto num certo fascínio e pode transmitir, em simultâneo, prazer, alegria e satisfação. A sua cor, geralmente citrina ou amarelo palha brilhante, e o fluxo fino de bolhas, que se inicia na base de cada copo e termina numa auréola perlada, ajudam a criar essa perspectiva. Depois, a sua frescura, que se sente no nariz e cresce na passagem pela boca e os aromas florais, citrinos, de fruta branca, de caroço e/ou vermelha, por vezes tropicais, por vezes de frutos secos e alguma especiaria e o indispensável, pelo menos para mim, toque de brioche, fermento, do estágio em garrafa, contribuem para proporcionar, a quem os bebe à temperatura correcta e no melhor copo, momentos de prazer inesquecíveis.

A qualidade crescente e a diversidade dos espumantes portugueses têm, nos últimos anos, sido responsáveis pelo aparecimento de novos momentos de consumo, para além do tradicional brinde de celebração. Pela sua imagem e frescura, pela sensação de bem-estar que transmite e pelo prazer que se tira da sua degustação, o espumante é, certamente, parceiro de bons momentos, essencialmente à mesa, onde gosto em particular da sua companhia. Há conjugações tradicionais com o leitão à moda da Bairrada, ou as ostras ao natural, e parcerias sempre agradáveis com presunto ibérico ou salmão fumado.

A verdade é que, para os verdadeiros apreciadores, aqueles que bebem espumante bruto ou bruto natural, todos os momentos à mesa são bons para a sua companhia. É, talvez, a bebida alcoólica mais versátil e com mais momentos de consumo potenciais, pois é a única sugerida desde o pequeno-almoço até ao jantar, apesar de eu duvidar do prazer que a sua ingestão possa proporcionar logo a seguir ao acordar. É, assim, uma excelente escolha para apreciar com amigos e família, nem que seja só pelo acto de celebrar. Em baixo, e com a classificação que lhes dei de 0 a 20, junto alguns dos que me fizeram melhor companhia em 2016, de entre os muitos que provei, com os



**Soalheiro Bruto Rosé 2013**

Quinta de Soalheiro

**Castas:** Alvarelhão, Touriga Nacional e Vinhão

**Tempo de estágio em cave antes do *dégorgement*:** Sem indicação

Aroma intenso, fresco e elegante, onde se salientam algumas notas florais e de frutos silvestres e vermelhos. Na boca tem boa estrutura, é seco, fresco e agradável. Bom parceiro de qualquer momento da refeição, fica bem com peixe assado no forno, por exemplo ou, por mais estranho que pareça, de uma posta grelhada com um fio de azeite.