

39 Rosés para beber no verão

39 rosés for drinking in the summer

EVASÕES



CAPA



Japonês

O peixe cru e o vinho precisam de mediação diplomática para chegar a bom porto. Ostintos são pura e simplesmente de banir, pela carga de polifenóis que contém e que vai entrar em conflito com a proteína crua de peixes e mariscos. O resultado é a impressão de boca metálica, muito desagradável e que deita quase sempre por terra a refeição baseada em *sashimi* ou mesmo *sushi*. Pela mesma razão, apenas alguns brancos resultam bem. Fica a tarefa bem entregue ao rosé, desde que não se utilize demasiado molho de soja – salgado por natureza – na sequência da refeição. As preparações mais cítricas são de evitar, enquanto o picante do *wasabi* é bem-vindo por um rosé de bom corpo e talento. De resto, algas, gengibre, caldos e sopas gostam de se entregar ao rosé, sem se fazer muito rogados. No lado da chapa *tepan-yaki* e da *tempura* a vida corre genericamente bem aos rosés, costumam até fazer sobressair as virtudes do que é processado.

MANA VASZAR/ALFA - GETTY IMAGES

SOALHEIRO MINERAL
DOC VINHO VERDE 2017



VINUSOALLEIRUS
12 EUROS

Associação única da casta alvarinho, que tantas alegrias nos dá, com a pinot noir, garantia de elegância e finesse. É um vinho lançado há pouco tempo e que não podemos deixar fugir das orientalidades à mesa. Muito bom com sashimi.