

Um brinde ao verão: 40 vinhos, leves e frescos, para acompanhar as refeições em boa companhia

A toast to summer: 40 wines, light and fresh, to accompany meals in good company



Um brinde ao verão: 40 vinhos, leves e frescos, para acompanhar as refeições em boa companhia

Esqueça a cor, o tipo ou o estilo do vinho, mas descubra-lhe o carácter, a leveza e a frescura. Eis 40 vinhos para o verão, escolhidos pelo crítico gastronómico da VISÃO Se7e, Manuel Gonçalves da Silva



Eis o que se pede ao vinho, no verão, quando o calor aperta e a sede vem: que possa ser servido fresco. Este pressuposto verifica-se facilmente nos brancos, em regra mais leves, ácidos e aromáticos do que os tintos, excetuando os casos dos verdes tintos e dos espumantes brutos tintos. Mas dizer que o verão sugere vinhos leves, frescos e, até, mais simples, não é uma proposição inquestionável, apenas significa que a função principal atribuída à bebida é dessedentar, como o tempo quente requer. E nem sempre é assim, depende das circunstâncias e do momento em que se bebe: à mesa e à conversa na esplanada, ao fim da tarde, ou num piquenique, petiscando o que houver, apetece sobretudo um vinho refrescante; na sala de refeições de casa ou do restaurante em convívio familiar ou social, com pratos mais elaborados, querem-se vinhos também frescos, por certo, mas um pouco mais sofisticados e complexos.

Há de tudo na lista que se segue: vinhos simples, leves, frescos e muito fáceis de beber, a acompanhar um petisco ou uma refeição ligeira; outros com alguma complexidade, volume e equilíbrio para pratos mais elaborados. Tanto uns como outros, porém, servidos à temperatura devida, que tem que ver com as características de cada um, nunca esquecendo que os brancos podem ser mais frios, entre 10oC e 14oC, conforme sejam mais leves ou mais encorpados (mas se forem gelados perdem-se os aromas, entre outras das suas virtudes); os rosés afinam por diapasão semelhante; a temperatura dos espumantes pode descer de 10/12oC a 6oC, no caso dos brutos naturais; os tintos podem oscilar dos 14oC, quando jovens, aos 16oC, sendo médios, e aos 18oC, se envelhecidos e mais encorpados.

Escolhemos vinhos das diferentes regiões do País e dos mais diversos tipos e estilos, dois terços dos quais de gama média (considerando esta entre €5 e €15, que é a bitola comum), e os restantes andam lá perto, alguns acima e um ou outro abaixo. A qualidade, porém, supera o nível que lhes é atribuído. Tem destaque especial a Região dos Vinhos Verdes por motivos óbvios: a frescura é um dos atributos mais evidentes dos seus vinhos.



Soalheiro Espumante Bruto Barrica 2014 Exclusivamente da casta Alvarinho, fermentou e estagiou 12 meses em barricas de carvalho (antes da segunda fermentação) e, depois, três anos na cave, onde ganhou o seu caráter. Tem aspeto brilhante, cor amarela intensa, bolha fina e persistente, aroma evolutivo e complexo (aromas terciários e abaunilhados) e paladar elegante com acidez e álcool em harmonia perfeita. Decisivamente gastronómico. **€17**



Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho Branco 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**