

**Doze vinhos brancos para enfrentar o calor**

Twelve white wines to face the heat

**SÁBADO**



## **Doze vinhos brancos para enfrentar o calor**

O que é um vinho de verão? Qualquer leigo responderá: aquele que refresca e sabe bem na beira da piscina ou na esplanada da praia, a solo ou combinado com pratos leves, saladas e peixes grelhados ou sushi. A resposta está correta, mas falta-lhe um termo técnico que é, no fundo, a garantia de frescura. Trata-se da acidez, que quanto maior fôr, mais potencia os aromas minerais – das pedras, do solo –, que na língua humana se detetam nas zonas laterais traseiras (enquanto o doce se deteta na ponta, o salgado nas laterais dianteiras, o amargo ao fundo e o untuoso ao centro).



Portanto, no vinho branco, a acidez é não só boa como desejável e há detalhes de *terroir* (combinação de solo, castas, microclima, exposição solar e intervenção humana numa vinha) que a potenciam, caso das grandes variações térmicas (muito calor de dia, arrefecimento acentuado à noite) e da altitude (não por acaso, os néctares da Beira Interior, com a Serra da Estrela a dominar a paisagem, são campeões de frescura, sobretudo quando são de Síria, a sua casta-rainha – e que se chama Roupeiro no Alentejo; e os da casta Alvarinho atingem especial expressividade quando vêm de Monção e Melgaço, sub-região dos vinhos verdes que é um anfiteatro natural rodeado de montanhas).

São, pois, devidamente ácidos e minerais, portanto fresquíssimos, ideais para combinar com mariscadas, peixes grelhados e sushi, os 12 vinhos que seleccionámos para este verão – e para todas as bolsas.