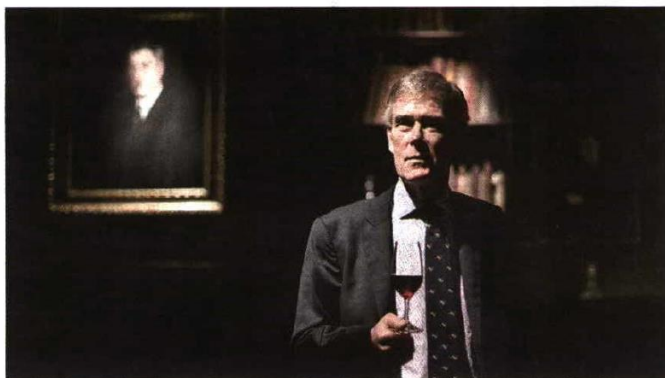


Os melhores vinhos para beber no verão

The best wines to drink in the summer

Diário de Notícias



Porto Vintage Dow's 2011 é o melhor do mundo

DISTINÇÃO Paul Symington (foto) fez aquele que foi considerado o melhor vinho do ano passado pela revista norte-americana *Wine Spectator*. O vinho do Porto Vintage Dow's 2011, do grupo Symington, foi eleito o melhor do mundo, depois de avaliados critérios como

a qualidade, o preço e a disponibilidade. Nos terceiro e quarto lugares do top estão outros dois vinhos do Douro. Já em 2003, a Symington conseguiu que um vinho de mesa português entrasse, pela primeira vez, na lista dos melhores do mundo.

Os melhores vinhos para beber no verão

Truque. Temperatura à qual é servido o vinho é essencial para assegurar as suas qualidades. Também é fundamental usar copo adequado

JOANA CAPUCHO

Tal como a roupa e a comida, há vinhos que se adaptam melhor ao verão do que outros. Falamos de Alvarinhos, verdes brancos, brancos maduros, rosés e espumantes, embora até existam opções leves para quem não abre mão do tinto. Mas o segredo não está só na escolha do vinho. Há alguns truques a seguir. Três enólogos aconselham e deixam algumas sugestões para se desfrutar de todas as propriedades do vinho nos dias quentes.

"Um vinho para beber no verão deve ter uma acidez vincada, fresca e um teor de álcool moderado. Não se deve beber um vinho com 14 ou 15 graus nos dias quentes", afirma António Ventura, presidente da Associação Portuguesa de Enologia (APE). Refrescar o vinho no congelador será um erro. "Se baixarmos a sua temperatura subitamente, estamos a maltratá-lo e a afetar as suas qualidades. Se for para beber amanhã ao almoço, por exemplo, devemos pô-lo hoje no frigorífico", explica, acrescentando que é fundamental beber o vinho "à

temperatura certa, no copo adequado e usar a tradicional manga, para que não aqueça."

Para o presidente da APE, os vinhos ideais para o verão são "Alvarinhos, Loureiros, vinhos brancos da região de Lisboa - com boa relação qualidade/preço - e do Alentejo, que apesar de ter vinhos mais quentes, também tem vinhos com boa acidez e teor de álcool moderado". E dá algumas sugestões concretas: Alvarinho Deu la Deu (Adega de Monção), Loureiro da Adega de Ponte de Lima, Alvarinho da Quinta da Lixa, Quinta do Gradil Sauvignon Blanc & Arinto, Casa das Gaeiras, Vale da Mata Branco, Herdade da Ajuda (prestes a ser lançado) e Herdade do Rocim Branco.

No que respeita ao vinho branco, o enólogo António Saramago destaca que "dever ter uma acidez a rondar seis gramas por litro, para que tenha profundidade, ou seja, para que se sinta o seu sabor na boca durante algum tempo." Há verdes, como os Alvarinhos, com acidez mais elevada, o que, para o especialista, também se adapta aos dias quentes. O da Quinta do Soalheiro é, na sua opinião, um dos

melhores. Na sua lista entram, ainda, o Branco Colheita de 2013, que irá lançar em breve, o Tapada de Coelho Branco, o Deu La Deu e o Muros de Melgaço Alvarinho. Também "há tintos jovens e aromáticos que se podem beber com temperaturas mais elevadas". Para apreciar bem o vinho, António Saramago diz ser essencial que seja servido à temperatura certa. Igualmente importante é "a qualidade do copo e que seja adequado ao vinho, porque, caso contrário, há aromas que ficam escondidos."

Quando questionamos o enólogo Luís Pato sobre os melhores vinhos para o verão, a primeira sugestão é o rosé 3B da filha, Filipa Pato, mas propõe, ainda, o espumante Baga das Caves São Domingos e o Tinto Fernão Pires, que produz com 94% de uva branca. Quanto às temperaturas ideais, o espumante deve ser servido a 10 graus, o branco a 12 e o tinto a 14. "E deve servir-se mais vezes e em menor quantidade, para não perder frescura", sugere.

Já o chefe de cozinha Rui Paula propõe Tiara, M.O.B. e o Soalheiro Primeiras Vinhas Branco.

PROPOSTAS

3B Rosé de Filipa Pato
Custa cerca de 8 euros
Beirrada
Resulta bem com cozinha natural. Je frutos do mar, saladas de aves e queijos de pasta dura.

Fernão Pires de Luís Pato
Cerca de 10 euros
Beirrada
Vinho tinto, com 94% de uva branca, que é ideal para acompanhar peixe, carnes brancas e queijo magro. Luís Pato diz que também vai bem com comida japonesa.

Alvarinho Soalheiro
• 8 euros
• **Melgaço**
Ideal como aperitivo ou para mariscos, pratos de peixe ou de carnes de aves. António Saramago sugere salmoneite e o chef Rui Paula carpaço de polvo e romã.

Alvarinho Deu la Deu
• 8 euros
• **Monção**
O enólogo António Ventura sugere que acompanhe peixe assado no forno ou amêijoas à Bulhão Pato.

António Saramago branco colheita de 2013
Preço ronda os 8 euros
• **Península de Setúbal**
Vinho fresco e aromático, a servir como aperitivo ou acompanhar peixe assado no forno.

Tiara Branco
Cerca de 18 euros
• **Douro**
Como sugestão de acompanhamento, o chef Rui Paula sugere uma salada de lavagante. Também se adequa a pratos de peixe grelhado, marisco e carnes brancas.

M.O.B. Branco
Cerca de 15 euros
• **Dão**
Dos produtores Jorge Moreira, Francisco Olazabal e Jorge Borge, M.O.B. é o vinho ideal para, segundo Rui Paula, acompanhar robalo com amêijoas e curço-do-mar.

Herdade do Rocim Branco
Cerca de 8 euros
• **Baixo Alentejo**
Produzido a partir das castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro. É um vinho com muita textura e o enólogo António Ventura sugere que acompanhe robalo ou camarão-tigre grelhado.

Quinta do Gradil Sauvignon Blanc & Arinto
Cerca de 8 euros
• **Lisboa**
Ideal para acompanhar caldeira nazarena ou gambas à la quillo. Ótimo como aperitivo ou a acompanhar peixes, carnes brancas, pratos vegetarianos ou orientais.