



A dignidade que se impõe

Estamos na Páscoa, motivo mais do que suficiente para olhar com mais atenção para os vinhos no mercado e escolher com algum critério. O entendimento que fazemos deste tipo de período festivo é o mesmo de qualquer outra data, ou seja, de que a comida deve ter acompanhamento à altura e se a culinária é peculiar e mais cuidada, os néctares devem sê-lo também. Estamos em contenção, é certo, e por isso considerámos a necessidade de não ultrapassar os limites da decência orçamental buscando a dignidade que se impõe. Traduzido por miúdos, apresentamos uma selecção honesta de bons vinhos para "regar" todos os deliciosos pratos e petiscos que neste mesma revista sugerimos; do Alentejo um branco frutado e um tinto de traça original, do Douro um vinho com personalidade e da Península de Setúbal o tinto perfeito para os sabores mais tradicionais.

Monte da Ravasqueira Branco 2011 – Alentejo Monte da Ravasqueira

Feito com as castas Alvarinho, Viognier, Arinto e Semillon, este branco de 2011 apresenta cor citrina brilhante e um aroma muito frutado com boa intensidade, destacando-se as notas evidentes a citrinos que dominam um conjunto aromático com alguma complexidade em virtude da fermentação parcial em barrica. Na boca, é muito fresco e proporciona sensações frutadas e minerais num paladar muito equilibrado e agradável. Experimente-o a acompanhar as lulas cheias no tacho, a pescada com amêijoas e o peixe no forno, receitas que pode encontrar nesta revista.



Ossa Tinto 2010 – Alentejo Adega Roquevale

Elaborado a partir de castas típicas do Alentejo (Trincadeira, Castelão e Aragonez), é um clássico desta região com aroma a frutos vermelhos bem maduros e alguma elegância. De cor granada intensa, é muito macio no palato, redondo mas com carácter devido ao conjunto complexo e equilibrado. Um tinto regional honesto e muito genuíno que acompanha bem vários pratos de carne. Em relação às receitas desta TeleCulinária, beba-o com as costeletas picantes, as migas de favas com carne e o rosbife com arroz primavera.

Domingos Damasceno de Carvalho Tinto 2009 – Península de Setúbal SOTA

Produzido com Cabernet Sauvignon e Syrah, estágio de 8 meses em barrica e 14,5% de volume alcoólico são cartões de vista deste tinto com uma excelente cor rubi muito concentrada. O aroma é bastante expressivo com muita fruta madura e notas de baunilha, couro e especiarias. Na boca é farto, contundente, com tanino robusto, excelente estrutura e simultaneamente equilibrado e elegante, destacando-se o paladar muito frutado e o final persistente. Ótimo vinho, especialmente se acompanhado de paladares tradicionais desta época como a vitela de Páscoa, o cabrito no forno com seu arroz e a perna de borrego com batatada, tudo sugestões que fazem parte desta edição.

Duorum Tinto 2010 – Douro Duorum Vinhos

De cor rubi intensa, é um duriense um pouco diferente do perfil característico desta região que é o mesmo que dizer que tem personalidade. O aroma está repleto de aromas de frutos vermelhos muito maduros, passas, especiarias e cacau com notas fumadas muito agradáveis. Na boca mostra-se suave na primeiro contacto (aquí está a sua assinatura), a denotar frescura e alguma juventude, com acidez e tanino firme, num conjunto elegante, equilibrado e "apetitoso" e um final muito persistente. Vinho de bom recorte que pode provar com o chabão de cordeiro confitado, o Joelho de novilho com alecrim e o pato corado com geleia de marmelo, propostas publicadas nas páginas anteriores.

