



Vicente Themudo Castro  
Gerente do Restaurante Panorama-Guincho

# Combinação Perfeita

## Monte da Ravasqueira Alvarinho 2012



À primeira vista, poderá soar estranho falar de Alvarinhos no Alentejo pois, na nossa memória, associamos sempre esta casta aos vinhos verdes, mas a verdade é que, nos últimos anos, tem-se tornado mais popular nesta região. Apesar de a comparação ser inevitável, o verdadeiro exercício é isolarmos da memória os verdes e analisar o vinho pelo seu resultado final. O terroir é diferente, os métodos são diferentes, o enólogo é outro e a casta é o único denominador comum. Não foi a primeira vez que o provei, e não será certamente a última, mas tenho de admitir que este foi o ano de que mais gostei e a justificação está no resultado final. Tratam-se de apenas 3460 garrafas, produzidas 100% da casta Alvarinho, em cubas de inox, onde estiveram em estágio sobre as suas borras e com alguma battonage durante cinco meses. As suas notas resumem-se a uma cor palha muito leve e esverdeada. Apesar de os aromas ainda estarem um pouco fechados, com o tempo vão evoluir. O nariz é de grande intensidade, onde se destacam notas como a folha de laranja e aromas florais. Estilo seco, com foco na frescura-acidez e textura. Já na boca, revela muito carácter mineral, com notas cítricas, terminando longo e fresco. Um vinho para beber já, mas com grande potencial de guarda. Preço €12

### DICA DA SEMANA

## Roda de aromas



Faça vários exercícios e verá que chega mais rápido à Combinação Perfeita.

## Reviravoltas positivas

POR VEZES, a falar do vinho e dos seus interventores, pareço um verdadeiro comentador desportivo, pois é muito frequente as equipas e os projetos mudarem, terem novos objetivos, novas caras, em prol do mesmo princípio: produzir melhor e com mais qualidade. Hoje o meu enfoque vai para Pedro Pereira Gonçalves. O Pedro passou por vários projetos, mas foi a partir de 2006, em Vale d'Algares, que iniciou a sua carreira "a solo". Ano após ano, surpreendia com novas experiências, tecnologias e, acima de tudo, qualidade. Mas infelizmente o projeto que, ano após ano, evoluía favoravelmente no campo da qualidade enológica, perdeu no campo da gestão e administração, tendo mesmo entrado em colapso. Com a sua extinção, criaram-se duas oportunidades: a primeira para o Pedro, pois pode procurar novos e mais sólidos projetos; a outra para o mercado, pois havia alguém disponível para criar valor. Foi assim que se deu, em julho de 2012, o casamento entre o Monte da Ravasqueira e Pedro Pereira Gonçalves, na altura ideal, pois assim pode acompanhar desde o início a vindima desse mesmo ano. E os resultados estão à vista. Hoje o meu destaque vai para quatro dos seus novos projetos: um rosé e três brancos. Apesar da qualidade já estar garantida, há ainda muito espaço para evoluir e os anos que se seguem são anos que devemos acompanhar, ainda mais de perto, a evolução dos vinhos da Ravasqueira e da intervenção do seu enólogo.

No Panorama-Guincho, fizemos a experiência dos vários rótulos e a receita escolhida foi o arroz de marisco com lagosta, que casa muito bem com a frescura dos vinhos apresentados.

E se pensa que esta semana se livra de um exercício, engana-se redondamente, pois há sempre uma dica para que, cada dia que passa, fique mais perto da sua Combinação Perfeita.



### RECEITA DO PANORAMA

#### ARROZ DE MARISCO

- 130 gr arroz agulha
- 150 gr lagosta laminada
- 8 gambas
- 1/2 cebola
- 1L água
- 1 c. sopa de tomate concentrado
- Sal
- Picante
- 1 c. chá de caldo natural de marisco

Picar a cebola e alourá-la num tacho com azeite. Descascar as gambas e reservar as cascas. Numa panela com

água, ferver as cascas das gambas e da lagosta. No tacho onde a cebola refogou, juntar três conchas de água das cascas e adicionar o arroz, o tomate concentrado, o caldo de marisco e temperar com sal e pouco picante (a gosto). Deixar cozer o arroz e, antes de terminar, juntar os rabos das gambas e refritar os temperos. Coar o caldo para um tacho, juntar os rabos de lagosta e deixar levantar fervura. Num prato fundo, colocar o arroz com as gambas e deitar a calda fervida com a lagosta. Enfeitar com coentros.



### OUTRAS COMBINAÇÕES

#### Monte da Ravasqueira Branco 2012

Produzido das castas Viognier (30%), Alvarinho (30%), Semillon (25%) e Arinto (15%), também estagiou em cubas de inox, em temperaturas baixas e com ligeira battonage durante cinco meses. A sua cor é límpida e de um brilhante esverdeado. O nariz revela logo a intensidade aromática do Viognier e Alvarinho, com notas de pêssego, damasco, flor de laranja e líchias. Seguem-se notas cítricas e de erva fresca. Já na boca é fresco, algo vibrante, com boa estrutura e muito mineral. Notas de fruta de caroço e maçã verde, terminando num bom equilíbrio entre as quatro castas. Potencial de estágio em garrafa. PVP €6



#### Monte da Ravasqueira Reserva Branco 2012

Produzido das castas Viognier (56%) e Alvarinho (44%), estagiou em parcelas diferentes, ou seja, 70% do Viognier em barricas de carvalho francês e o restante em cubas de inox. Resultou num vinho de cor citrina, com um nariz com notas de alperce maduro, pêssego e lima, bem como alguma mineralidade. Na boca, é fresco, mineral, algo especiado, resultando em elegância, equilíbrio e cumprimento durante toda a prova. Tem potencial de estágio em garrafa. PVP €9,90



#### Monte da Ravasqueira Rosé Touriga Nacional 2012

Cada dia que passa, gosto cada vez mais de um bom rosé, e quem pensa que é apenas para refrescar, pode tirar o cavalinho da chuva, pois há de todos os tipos, mais gastronómicos, mais secos e, acima de tudo, de maior qualidade. Este é um exemplo, produzido da casta Touriga Nacional. A sua cor encarnada viva revela um nariz variado e de grande carácter, frutos de baga e ervas como rosmaninho, violetas e bergamota. Seco e com elegância, é volumoso, cremoso e mineral, com um final muito frutado. PVP € 7

