



GOURMET

DIANA QUINTELA/GLOBAL IMAGENS



TSUNAMI BRANCO

A RELATIVA DORMÊNCIA no capítulo dos vinhos brancos da enorme extensão alentejana está a ser substituída por uma inovadora avalanche de produtos.

POR
FERNANDO MELO
fernandogilmeo@gmail.com



Como combater o calor extremo do Sul do país no verão? Com um bom copo de vinho branco. Sempre os brancos alentejanos da Vidigueira marcaram presença na boa mesa e na boémia portuguesas. Ricos em aromas e generosos em álcool, foram conseguindo ao longo de décadas fazer o trabalho, árduo, de harmonizar entre si produtos tão diversos como enchidos, presuntos, queijos e pratos de tacho, dando-lhes um significado nobre. Ombreavam com os de Almeirim, contentando os apreciadores, apesar de o tinto em território luso concentrar as atenções. Portugal ainda bebe bastante mais tinto do que branco, e deste último, acredite-se ou não, ainda há quem insista na afirmação obtusa de sempre, de que é «a bebida mais

parecida» com vinho... Estamos hoje esclarecidos e bem tratados e sabemos que é tão natural o tinto como o branco, quando feitos por mãos competentes. Claro que não se procura o mesmo perfil, o tinto é mais enorpado e estruturado, por isso o escolhemos para os desafios gastronómicos maiores. Mas o branco vai desde o contentamento imediato para refrescar a boca até à glória da melhor companhia para um queijo, prato de bacalhau, ou até mesmo umas tripas.

A inovação introduzida nos brancos alentejanos passa, em primeiro lugar, por um trabalho aturado e sistemático nas vinhas, permitindo chegar a balanços inéditos de álcool potencial – mais moderado – com a acidez – mais pronunciada. A seleção de castas e respetivas variantes, de acordo com os diferentes locais, também permitiu chegar a cúmulos de sabor e capacidade de envelhecimento que outrora não se tinham como creíveis. Alvarinho e Verdelho eram então inexistentes nas vinhas do Alentejo, quando hoje são a espinha dorsal da oferta de brancos. E mesmo as castas tradicionalmente mais copiosas como Antão Vaz e Fernão Pires foram alvo de adaptação mais cuidada, gerando vinhos elegantes e equilibrados. Está aí um elenco notável de brancos de recorte clássico a chegar às nossas mesas. Celebração obrigatória, portanto! ●

17 VALORES



SOLISTA VERDELHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2013 | Adega Mayor
Frescura e estrutura invulgares nas terras mais interiores e quentes do país, acrescentando ainda potencial de envelhecimento.
8,50 EUROS

16,5 VALORES



ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO BRANCO 2013 | Adega Cooperativa de Borba
Belo vinho, rico em aroma e sabor, apto a diversos desafios culinários, especialmente do receituário tradicional alentejano.
5,50 EUROS

17,5 VALORES



MR PREMIUM REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2012 | Monte da Ravasqueira
Vinho de perfil clássico, parte do elenco dos novos vinhos desta casa. A evolução em garrafa vai ser-lhe favorável.
25 EUROS

17 VALORES



CALADESSA ESCOLHA DOC ALENTEJO BRANCO 2013 | Herdade da Calada
Este produtor mantém-se apostado no equilíbrio e elegância com que criou a linha Caladessa e ano após ano não defrauda os seus muitos apreciadores.
7 EUROS

17,5 VALORES



ESPORÃO VERDELHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2013 | Herdade do Esporão
Vinho vibrante e cheio de raça, a mostrar a adequação da casta ao terroir. Tem bom futuro e já dá muito prazer a beber.
8 EUROS

17 VALORES



DONA MARIA DOC ALENTEJO BRANCO 2013 | Júlio Bastos
Mineral acentuado, apresenta-se com uma frescura grande, evidenciando num segundo momento fruta fresca. Belo branco.
7 EUROS