

São verdes... são frescos!

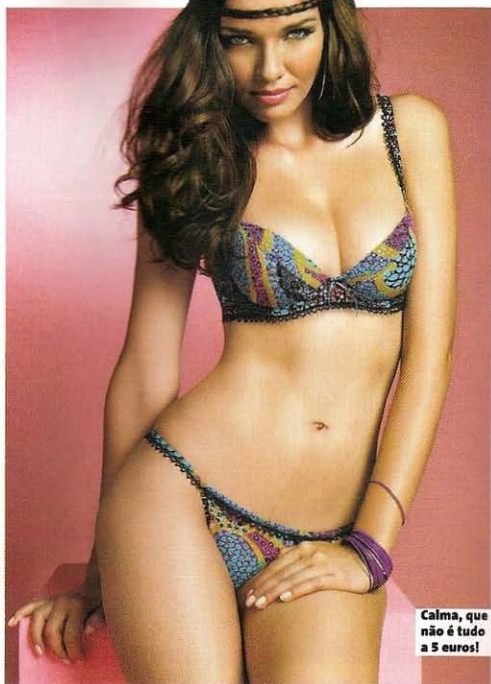
O calor chega e nada melhor do que um Vinho Verde para refrescar, diz **António Falcão**.

Quem o quiser ler,
é na **Maxmen**
e na **Revista**
de Vinhos.



António Falcão

A região dos Vinhos Verdes será provavelmente a que mais tem melhorado a qualidade média dos seus vinhos nos últimos anos. Infelizmente, muita gente tem ainda a imagem "antiga" de vinhos com gás, de vinhos com pouco corpo, pouco frutados e muito ácidos. A única exceção era o branco da casta Alvarinho, que sempre manteve um respeitável nível de qualidade. A fama (e o preço) do Palácio da Brejoeira, e a notável consistência de qualidade em algumas marcas (Deu-la-deu, Soalheiro, entre outras) foram certamente importantes. Mas a região dos "Verdes" é muito mais do que Alvarinho, quase só plantado nas sub-regiões de Monção e Melgaço. No resto da área demarcada (a grande maioria), outras castas pontuavam. E, com novas práticas de viticultura e de vinificação, eis que começam a surgir vinhos monocasta não-Alvarinho, que começam a surpreender. Afinal o Loureiro também dá belos vinhos, bem aromáticos e finos. Tal como a Pedernã, conhecida como Arinto na região sul. E porque não o Trajadura,



Calma, que
não é tudo
a 5 euros!

tradicionalmente uma casta para dar um "tempero" ao Alvarinho? Mesmo castas pouco conhecidas, como o Azal e o Avesso, começam a dar vinhos diferentes e a ganhar adeptos. O curioso é que sempre aqui estiveram, mas muitas vezes os produtores não esperavam que as uvas amadurecessem, vinificando-as ainda "em verde" – já estão a ver de onde vem o nome da região, não estão? Apesar das muitas diferenças, há uma coisa que é comum a estes vinhos: a frescura, dada pela acidez do vinho. E é esta acidez que, quando não é exagerada, nos dá néctares que não só acompanham bem peixe e mariscos, como permite que se bebam a solo com muito agrado. Experimente esta selecção e diga lá se não vale a pena...

NA GARRAFEIRA

Quinta de Linhares Avesso 2008
Belos aromas de maçã, e na boca mostra-se vigoroso, elegante, muito fresco mas não incomodativo. Um longo final define-lhe a qualidade. €5



Corga da Chã Arinto 2008
Flores e limão predominam nos aromas deste vinho fresco, mas que enche bem a boca. Acidez está cá mas não perturba, porque está harmonioso. €5



Corga da Chã Trajadura 2008
Cheira a citrinos mas mostra ainda alguns aromas tropicais. Bela frescura na boca, com um toque de ananás, e final bem desenvolvido. Belo vinho. €5



Muros Antigos Loureiro 2008
Um clássico do enólogo Anselmo Mendes. Combina notas minerais com frutos tropicais e alguma fruta madura, sem perder elegância. Grande vinho! €5

