



Bebendo-se com prazer ao longo de todo o ano, é no entanto nos meses mais quentes que o Vinho Verde mostra o que vale.

LUÍS RAMOS LOPES

VERDES de Primavera-Verão

Dois factos que muitos desconhecem sobre Vinho Verde. Primeiro: "vinho verde", não é o oposto de "vinho maduro". Aliás, isso de "vinho maduro" nem sequer existe, todos os vinhos são feitos de uvas maduras. Vinho Verde não é um tipo de vinho mas sim uma denominação de origem do pleno direito, demarcada em 1908 e com o mesmo estatuto do Alentejo, Douro ou Dão. Segundo: a seguir ao Alentejo, a região do Vinho Verde é a que mais vende em Portugal, mais do dobro do volume da Península de Setúbal ou do Douro. E, depois do Vinho do Porto, a região vinícola nacional que mais exporta (os EUA são o principal mercado).

No perfil dos vinhos produzidos na região dos Vinhos Verdes assenta a principal razão do seu sucesso. Geralmente aromático, leve, refrescante, o Vinho Verde vai inteiramente ao encontro das tendências de consumo, orientadas para um estilo de vida mais "light", no prato ou no copo.

Mas ser leve e fresco não significa necessariamente ser frívolo ou vulgar. Ainda que, na maior parte dos casos, o Verde seja um vinho de preço baixo ou moderado, existem nesta região minhoto vinhos de todas as categorias, incluindo muitos de grande nível (brancos, quase sempre), que se comparam com o que de melhor se faz em Portugal. E alguns deles, sobretudo (mas não exclusivamente) os produzidos a partir da casta Alvarinho, até evoluem na garrafa, ganhando qualidades com o tempo.

A região dos Vinhos Verdes ocupa todo o noroeste do país, na área geográfica do Minho. A proximidade do oceano atlântico oferece-lhe um clima feito de temperaturas amenas e chuva frequente. Nos seus solos, predominantemente graníticos, pratica-se uma agricultura muito variada, onde a vinha tem papel de destaque.

Algumas das melhores castas portuguesas de uva branca têm origem nos vales dos principais rios que atravessam esta região: Minho,

A sua acidez natural, aliada ao álcool moderado, fazem dele um vinho leve e fresco para apreciar em qualquer ocasião

Lima e Douro (sim, o Douro também é rio dos Verdes!). O vale do Minho, e em particular a sub-região de Monção e Melgaço, é o solar da nobre Alvarinho, a uva branca mais valorizada da viticultura nacional. O vale do rio Lima, de clima mais atlântico, é o paraíso da casta Loureiro. Na parte minhota do rio Douro, de clima mais seco e continental, floresce a uva Avesso.

No entanto, a esmagadora maioria dos Vinhos Verdes são vinhos de lote, ou seja, de mistura de várias castas. Em Monção e Melgaço junta-se frequentemente Alvarinho com Trajadura. E no resto da região, Loureiro, Avesso, Trajadura, Arinto, Azal, são muitas vezes usadas em conjunto.

Para ilustrar o potencial do Verde como vinho de Primavera/Verão escolhi cinco marcas, comercializadas entre os €3 e os €10, produzidas a partir de diferentes castas e conjugações de castas, mas que possuem em comum uma excelente relação qualidade-preço e uma grande polivalência gastronómica. Vinhos feitos para alegrar as mesas nos dias mais quentes que aí vêm.

As cinco escolhas

Gazela Vinho Verde branco, €2,95

Loureiro, Arinto, Trajadura e Azal compõem um vinho leve e cítrico, com alguma doçura frutada a compensar a acidez, perfeito para acompanhar saladas de verão e cozinha oriental. Sushi e sashimi são a sua praia...



Muralhas de Monção Vinho Verde branco, €3,99

Não há restaurante que não tenha o Muralhas na carta. Este lote de Alvarinho e Trajadura é um valor seguro para quem quer um vinho polivalente e de agrado garantido. Ideal para mariscos cozidos variados.



Quinta da Lixa Vinho Verde Loureiro branco, €3,10

Das melhores relações qualidade-preço no mercado nacional, o Loureiro da Quinta da Lixa mostra a casta nos seus aromas e sabores florais e cítricos. Ótimo com peixes delicados e bivalves: linguado, robalo, mexilhão, ameijoas...



Covela Vinho Verde Avesso branco, €8,50

Avesso é uma uva difícil (o nome não engana), mas a Quinta de Covela domina-a como ninguém. Muito elegante, cheio, com notas limonadas e vegetais, é um branco para pratos de peixe mais intensos: peixe-galo assado no forno, porque não?



Contacto Vinho Verde Alvarinho branco, €8,80

Este Alvarinho de Anselmo Mendes é um belíssimo vinho, profundo, sofisticado, com sugestões minerais e de toranja/lima, perfeita acidez, cheio de sabor, ajustando-se a uma grande variedade de pratos. Na verdade, é tão bom que até dispensa a comida...

