

sete

VISÃO 21-27 AGOSTO 2014 / Lisboa&sul

Lisboa na Rua, um mês de borlas ao ar livre p.8
Sobremesas e cocktails de maracujá p.16
Três novos restaurantes no Cais do Sodré p.18
Paredes de Coura, o festival da boa música p.24

20
verdes

com
muitas
estrelas*

* só seleccionamos os bons, os muito bons e os excepcionais

VINHOS DE BAIÃO

Para concluirmos esta breve prova de vinhos varietais dois brancos da Quinta da Covela, situada em Baião, junto ao rio Douro, na fronteira entre as duas regiões vitivinícolas, a dos Vinhos Verdes e a do Douro/Vinho do Porto.

COVELA ARINTO 2013

Nos seus 12,5% de grau, surge equilibrado e correto nos aromas e sabores. Enólogo: Rui Cunha. €8

COVELA AVESSO 2013

Um agradável exemplo das virtudes e características da casta Avesso: um vinho seco, frutado quanto basta e equilibrado no seu grau alcoólico: 12,5%. Enólogo: Rui Cunha. €8

VINHOS DE LOTE

E concluída a prova pelos vinhos verdes brancos varietais, partimos para os vinhos de lote, iniciando esta rota pela Adega Cooperativa de Monção.

MURALHAS DE MONÇÃO VINHO VERDE 2013

As castas Alvarinho e Trajadura proporcionam-nos este vinho verde fresco e frutado, que ao longo de décadas se mantém com um nível de qualidade superior. É uma matriz da Adega Cooperativa de Monção. Grau alcoólico: 12%. €3,50

PORTAL DA CALÇADA VINHO VERDE RESERVA 2012

Com uma correta graduação alcoólica (11,5%), este branco resulta do casamento entre as castas Alvarinho e Loureiro: fresco, frutado e saboroso. €4

QUINTA DE LOUROSA VINHO VERDE 2013

Um branco de inegável qualidade, de um lote perfeito entre a casta Loureiro e o Arinto (conhecida por Pedernã, no Minho). Muito rico aromáticamente, sabores frutados e frescos prolongados e persistentes. Fermentado a temperatura controlada com posterior estágio durante dois meses sobre as borras sujeitas a «bâtonnage». Dispensava o ligeiro gás que revela, mas após abrir a garrafa não a beba de seguida, e



verificará que nos dias seguintes o vinho melhorou significativamente, por ter desaparecido o designado «típico gás» dos verdes. Acertado também no seu grau alcoólico: 10,5%. €4

TERRAS DO MINHO VINHO VERDE 2013

Produzido pela Quinta da Lixa, em Felgueiras, este vinho nasce de um trio de castas brancas: Trajadura, Arinto e Loureiro. Fresco, com acidez marcada, foi sujeito a «uma ligeira adição de gás carbónico», conforme reconhece o produtor no contrarrótulo. Com uns adequados 10,5% vol. álcool, bem se dispensava o apêndice gasoso. €2,39

ADEGA DE PONTE DA BARCA VINHO VERDE ESCOLHA 2013

Para descobrir a data de colheita deste branco é necessária uma «lupa». Está no contrarrótulo, onde também se pode ler «à lupa» que o vinho revela «uma ligeira presença de gás carbónico», sem que seja explicada a sua origem. Opinião do cronista: sem este gás o vinho seria excecional. Há tradições que não vale a pena manter. E depois de apreciar estes vinte vinhos verdes, ainda mais me convenci de que poderiam ser dos melhores vinhos brancos do mundo... desde que não fossem servidos com «gás carbónico» conforme manda a tradição e a tipicidade reinantes. €2,09