



GOURMET  
POR FERNANDO MELO

fernandogilmelo@gmail.com



# SABOR A VERÃO

O ESTILO ROSADO, ideal para o tempo quente, está a entrar no gosto dos portugueses, mas ainda há alguma resistência. A verdade é que não podemos deixar enganar-nos pela cor: não se trata de uma espécie intermédia entre branco e tinto. É antes o mais fresco e aromático de todos os vinhos.

jantar ou do almoço que estamos prestes a começar. É, além disso, ótimo para matar a sede depois de um dia de calor intenso, que tende a produzir alguma desidratação do corpo. Os franceses têm uma designação interessante, *vin de soif*, para os rosés copiosos servidos bem frescos. Em português dir-se-ia, à letra, «vinho de sede», termo que obviamente está longe do ideal em termos de conceito. O que se pretende dizer é que é o vinho indicado para saciar os sentidos, nunca para matar a sede. É o vinho para o descanso do guerreiro. Rosé é, por isso, um vinho de prazer. Amendoins, amêndoas torradas, pistácios, etc., irão sempre bem com um rosé, tal como canapés de atum, bacalhau fumado ou salmão marinado. Vamos a eles! ■

O discurso de harmonização de vinhos com comida ainda continua a ser encarado como qualquer coisa muito pessoal. É quase um ataque às convicções individuais de cada um dizer-lhe que este vinho vai funcionar melhor do que aquele, com este prato. Portugal é um «país de especialistas» e apesar

de todos perguntarem qual é a nossa opinião, todos fazem figas quando ouvem a resposta e depois bebem o que lhes parece melhor. É capaz de ser por isso que o rosé, apesar de estar em franca ascensão no gosto dos portugueses, tarda em conseguir a atenção que merece. Como é um passo intermédio entre o tinto e o branco, há quem

pense que é um vinho mais «sério» do que este último. Nada disso. Se tiver, para uma mesma refeição, brancos, tintos e rosés, sirva sempre o rosé primeiro. Se todos os vinhos tiverem um mínimo de qualidade, o rosé será sempre o mais fácil de beber, além de ir bem com todas as pequenas coisas que se petiscam à laia de momento preliminar do

## OS VINHOS DA SEMANA

Aproveitamos o tema do vinho rosé para lhe propor algumas novidades a sair para o mercado nesta altura.

17,5  
VALORES

**BARRANCO LONGO REGIONAL ALGARVE ROSÉ 2012**

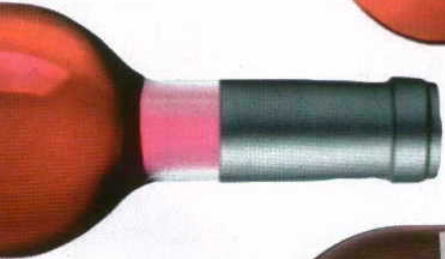
**6,50 EUROS** Vinho bem feito, um dos melhores rosés do país.



16,5  
VALORES

**QUINTA DE CIDRÔ DOC DOURO ROSÉ 2012**

**4,20 EUROS** Um rosé cheio de raça e assinatura, talhado para as cozinhas exóticas.



17  
VALORES

**QUINTA DA CASA AMARELA DOC DOURO ROSÉ 2012**

**7,50 EUROS** Bastante mais conseguido do que a edição anterior, preparado para a mesa.



16,5  
VALORES

**MONTE DA RAVASQUEIRA REGIONAL ALENTEJANO ROSÉ 2012**

**4,70 EUROS** Vinho completo, a cumprir em pleno os desígnios principais do estilo.

