

# Que carne com este branco?

Apesar da canícula típica do verão, mantemo-nos firmes no propósito de encontrar soluções diferentes para harmonização de vinhos com comida. A demanda acabou por conduzir a uma bateria inédita de vinhos até 20 euros, confirmando como pode ser surpreendente o nosso Portugal



LEONARDO NEGRÃO



**TRINDADES**  
Alentejo branco 2023 (13%)  
| Murteira & Trindade. **20 euros**

**Pontuação\*: 17,5**

Estamos em plena serra de São Mamede, o espaço verdejante e pedregoso que ornamenta caprichosamente Portalegre. A cerca de 700 metros de altitude, Manuela Murteira e Pedro Trindade produzem este branco prodigioso a partir de uma vinha de 15 hectares, distribuída por pequenas parcelas, solos graníticos e de transição. Castas Arinto e Fernão Pires, vinificadas em inox de forma quase minimalista, exacerbando o maravilhoso terroir de altitude de proveniência. Muito bom para um rico e farto **cozido à portuguesa**, acidez muito bem trabalhada na adega.



**HERDADE DA AMADA**  
Alentejo branco 2023 (13%)  
| Herdade da Amada. **11 euros**

**Pontuação\*: 17**

Vem de Elvas esta novidade que vai conquistar os amantes da elegância e subtileza num vinho. Trabalho de ourives de Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva, respetivamente enóloga consultora e enólogo residente, a preservar a frescura e poder de resolução. Vinificação e estágio de Roupeiro (36%), Verdelho (24%), Arinto (22%) e Fernão Pires (18%), resultando num bouquet atraente e viciante, sem que tenha sequer passado por madeira. Irá muito bem com **galinha estufada com gengibre** e temperos bem puxados.



**DETALHE CHARDONNAY**  
Tejo branco 2021 (13%) | Adega Cooperativa do Cartaxo. **17 euros**

**Pontuação\*: 18**

Completo em maio a bonita idade de 70 anos a Adega do Cartaxo, que marcou com o lançamento de um tinto de Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon e um branco de Chardonnay, no qual nos debruçamos. As usuais notas de pastelaria e padaria dão lugar a um vinho surpreendentemente floral, com notas de fruta branca de caroço. A complexidade sentida na boca aviva a aptidão gastronómica à mesa. Pedro Gil e sua grande equipa a deixar bem claro que os tempos de rusticidade do início estão bem longe. **Pato assado com figos** é combinação feliz.



**ADEGAMÃE RESERVA**  
Lisboa branco 2022 (13%)  
| Adegamãe. **15 euros**

**Pontuação\*: 17,5**

Viosinho, Alvarinho e Chardonnay, fermentação e estágio de dez meses em barricas de 400 litros de carvalho francês, com batonnage. Exuberante nos aromas frutados, sobretudo tropicais, apresenta também um grupo de amargos que o torna particularmente interessante à mesa. Agiganta-se na boca, não tanto em força mas em equilíbrio e elegância. Enologia de primeira linha, frescura brilhante ao longo de toda a prova, final a mostrar virilidade firme, persistência forte sempre em equilíbrio. Brilhante com **carne de porco com amêijoas**.



**QUINTA DE SANTA TERESA AVESSO**  
Verdes branco 2023 (12,5%)  
| A&D Wines. **20 euros**

**Pontuação\*: 17**

A casta Avesso no seu berço predileto, a marcar o microterroir de Baião, no que se convencionou designar como Douro Verde, uma sábia sobreposição do Douro quando se aproxima da foz e dos vinhos verdes, e dos granitos mais a norte que confinam o bravo rio que tantas alegrias nos tem dado. Precisa de mais um par de anos para se manifestar com a devida exuberância, mas neste lugar específico já é grande a sua glória. Estamos sem dúvida num dos melhores lugares para vinhos brancos de Portugal. Genial com **tripas à moda do Porto**.

\* Pontuação de 0 a 20





O verão puxa vinho branco e pede vida fácil. A pequenada está de férias, as refeições assumem-se como piqueniques e instala-se a lazeira. Por outro lado, há mais tempo para a família e amigos e apetece aqueles pratos que normalmente povoam o resto do ano. Então por que não ter o melhor de dois mundos? Há bondade e qualidade suficiente nos vinhos brancos para nos entregarmos de corpo e alma a um prato carnívoro em maridagem perfeita. Descubrimos harmonizações tentadoras, como um cozido à portuguesa com um branco vibrante da serra

de São Mamede; galinha com gengibre com um vinho de Elvas; um impressionante Chardonnay do Tejo para acompanhar pato assado com figos; ou até mesmo a vezeira carne de porco com amêijoas com um branco de sonho de Lisboa. Propomos-lhe o prato oriental de galinha com amêndoas com um branco aromático do Douro; não resistimos a recomendar a copiosa sopa de beldroegas com um alentejano inesperado; e chegamos mesmo ao ponto de lhe propor feijoada à transmontana com um branco de Trás-os-Montes! E entregamo-nos a um bom ensopado de borrego e a lebre com feijão

que a companhia do branco ideal vai transformar em proposta irrecusável. Já sabe que ousadia deve estar sempre na bagagem de férias. Boas férias e boas provas!



FERNANDO MELO  
CRÍTICO DE COMIDA E VINHOS



**BONS ARES**  
Douro branco 2023 (13%)  
| Adriano Ramos Pinto. **11,50 euros**

**Pontuação\*: 17,5**  
Vinhas a 600 metros de altitude, em solos de transição xisto-granito que nos habituámos a ver vertidos para vinhos de lote nas baías do rio Douro. Com um acentuado toque salino, os brancos que saem deste terroir de excelência estão hoje na ordem do dia, em que procuramos frescura e elegância mais do que monolitismo e peso. Aromas de flores silvestres e tomilho fresco, na boca pronuncia e faz brilhar as tonalidades de mel e toranja que fazem com que a prova seja longa e sustentada, sem prejuízo da utilização como aperitivo. Funciona muito bem com **galinha com amêndoas**.



**RÉGIA COLHEITA RESERVA**  
Alentejo branco 2023 (13,5%)  
| Carmim. **13 euros**

**Pontuação\*: 17**  
Desta adega vimos outrora sair vinhos que marcaram a infância dos vinhos modernos do Alentejo, e este conta praticamente a história da região. A dupla prodigiosa de enólogos Rui Veladas e Tiago Garcia mantém bem viva a chama da novidade que a casa acendeu no final dos anos 1980, quando se começou a desenhar o perfil do vinho alentejano moderno. Provamos este vinho e de imediato se nos desenha um sorriso grande na cara, pelo quanto evoca a centelha pioneira de outrora e pelo prazer que proporciona. Brilhante com **sopa de beldroegas**.



**VALLE PRADINHOS RESERVA**  
Trás-os-Montes branco 2023 (13,5%)  
| Maria Antónia Mascarenhas. **19 euros**

**Pontuação\*: 18**  
Vinhas implantadas em granito duro, mais evocativas de uma qualquer paisagem lunar do que dos vazeiros solos mistos em que normalmente se instala uma vinha. Houve contudo visão quase futurista em quem vislumbrou na pedra prenúncio de fertilidade e perfil único para vinha. A enologia é da lavra do genial Rui Cunha e é um dos grandes terroirs transmontanos em termos absolutos. Equilíbrio a toda a prova, resistência visceral à intempérie e originalidade. Acompanha na perfeição uma genuína **feijoada à transmontana**, graças à sua belíssima acidez.



**ODE SEMILLON**  
Tejo branco 2023 (11,5%)  
| Ode Wines. **16 euros**

**Pontuação\*: 17,5**  
Este produtor não cessa de nos interpelar e impressionar, pela grande diversidade de vinhos que tem vindo a colocar no mercado e pela personalidade que tem conferido a cada um. Labor inefável da enóloga Maria Vicente, cujo fulgor criativo continua a surpreender-nos. Este varietal de Semillon representa um esforço vitorioso da enóloga de nos apresentar mais uma dimensão da casta. Notas cítricas acentuadas, juntamente com evocações de cera de abelha, marcam o perfil aromático do vinho, enquanto na boca revela vagem de ervilhas e notas terrosas de cogumelos frescos. Excelente com **ensopado de borrego**.



**SÁRRIA MOREIRA**  
Alentejo branco 2023 (12,5%)  
| Sandra Sárria Bento. **11,50 euros**

**Pontuação\*: 17**  
Produzido em Évora a partir das castas Antão Vaz (70%) e Arinto (30%), solos xistosos com algum granito. Vinificação em inox, estágio de oito meses em inox com batonnage. O cuidado com que o estágio foi feito sugere não poucas vezes a presença de madeira ou barro, mas o que está presente é a complexidade resultante da fermentação lenta e posterior agitação das borras finas, técnica apenas ao alcance de enólogos de gabarito como é o caso de Sandra Sárria. A impressão de complexidade é notável, a ponto de tornar sensível a presença de talha ou barrica. Ligação feliz com **lebre com feijão manteiga**.