

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	
Título: Sítio do Vinho					Temática: Generalista	
2006/09/14	DESTAK PORTO – PRINCIPAL		Pág.19		Imagem: 1/1	Periodicidade: Diária

SÍTIO DO VINHO



ANTÓNIO MARQUES DA CRUZ
amcruz@sitedovinho.com

Aguardentes vínicas

As aguardentes vínicas são subprodutos do vinho, obtidos através da destilação. Embora exista quem consiga encaixá-los em pequenos recantos gastronómicos, o seu teor alcoólico não nos permite entrar em aventuras culinárias. Naturalmente, refiro-me a acompanhamentos, pelo que não menosprezo eventuais receitas, sobretudo doces, em que uma aguardente seja ingrediente. Porém, é do seu consumo desamparado, após uma refeição, que colhemos os seus melhores encantos aromáticos e, segundo alguns, digestivos.

A qualidade de uma aguardente, tal como no vinho, deriva da qualidade da matéria-prima que lhe deu substância, da madeira em que envelheceu e, naturalmente, das técnicas de elaboração. No entanto, é das castas com maior acidez que, vulgarmente, provém as melhores aguardentes. Disso são adágio os exemplares elaborados na região dos vinhos verdes.

Tenha em atenção que, tal como no vinho, a relação aromática com o álcool entra em declínio a temperaturas superiores a 18 graus. Portanto, balões aquecidos a vapor, água, ou chama são proibidos. Já o frigorífico pode ser indispensável.