

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada	Tiragem: 21000
Título: Um porto denso					Temática: Gastronomia	GRP: 1.4
2006/12/05	SABERES E SABORES – PRINCIPAL		Pág.17		Imagem: 1/1	Periodicidade: Mensal

UM PORTO **DENSO**

*De cor muito densa,
extraordinariamente
aromático, é denso na
boca e tem sabor forte
a fruta madura*

Tínhamos combinado passar um serão, gozando os prazeres da conversa e da lareira.

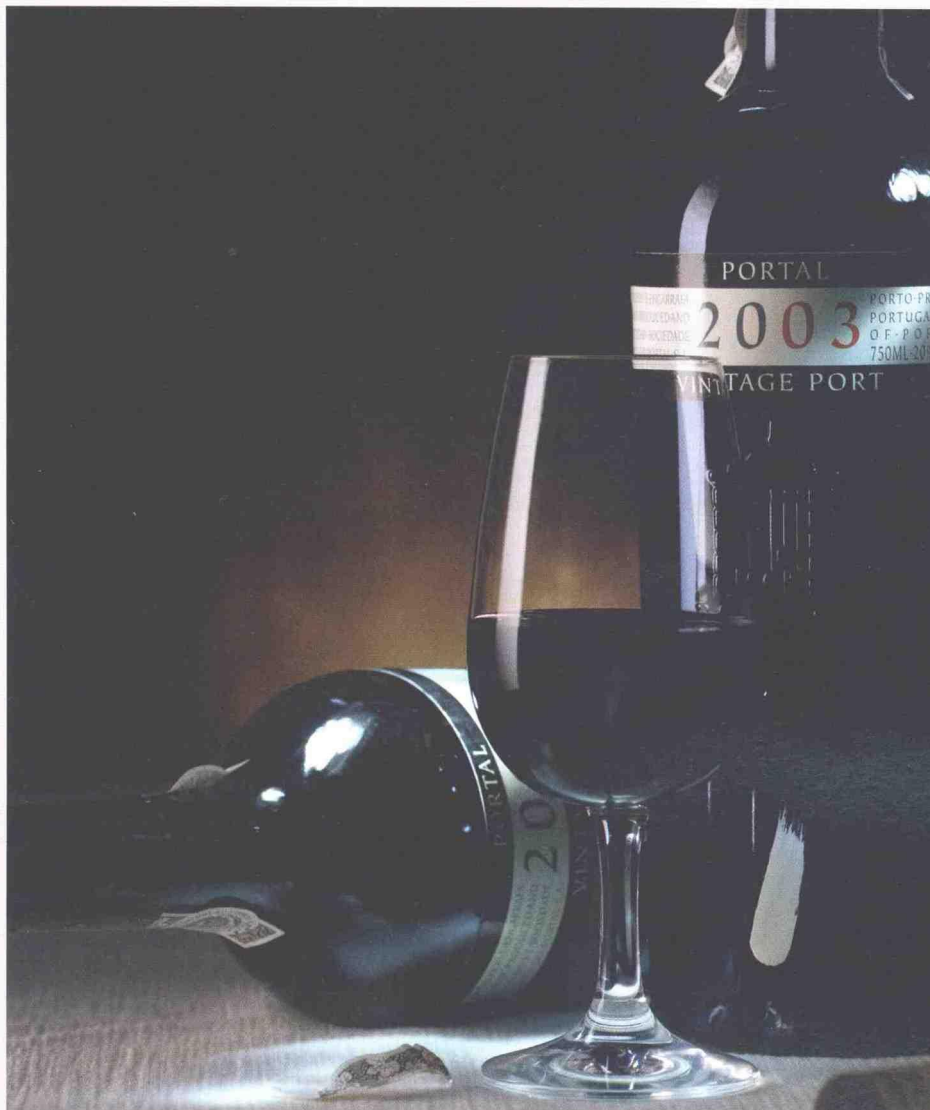
Sobre a mesa baixa, ao lado das pilhas de revistas, livros e cds, perfilavam-se taças com nozes e amêndoas que tranquilamente íamos abrindo, lançando as cascas para a lareira que as consumia em coloridas labaredas. “O que vamos beber agora?” perguntou um deles.

Ignorando os pedidos dos chás, whiskys, gins, o anfitrião propôs algo que deixou o grupo desconcertado – “Não! Hoje vai ser Vinho do Porto”. Que não apreciavam, que era uma bebida de velhos, que era coisa só de Natal, que lhes fazia lembrar as cristaleiras “mofentas” da avó Margarida... o coro de lamentações era geral.

O João permaneceu inabalável e foi buscar a garrafa, que abriu nesse mesmo momento. Trouxe também copos de pé, que, para a maioria, pareceram grandes demais, habituados que estavam a ver servir Vinho do Porto em cálices de dimensões ridículas.

Serviu o seu próprio copo e fez passar a garrafa, em círculo, pela esquerda, cumprindo o antigo ritual.

Desconfiados, cada um foi servindo o copo com fraca con-



vicção. Chegou o momento de provar.

O primeiro a reagir foi o Luís – “Olha, na verdade é bem melhor do que eu julgava”. Aos poucos todos se foram rendendo. E não era caso para menos. O vinho servido foi um digníssimo Quinta do Portal Vintage de 2003. De cor muito densa, extraordinariamente aromático, é denso na boca e tem sabor forte a fruta madura.

Sendo o João um bom apreciador, perante a pujança do sabor decidiu ir buscar uma tábua

de queijos azuis, cuja combinação resultou em pleno. Ficámos também a saber que um vinho destes ganha ainda em ser guardado na cave, já que o tempo lhe trará mais delicadeza e harmonia. Uma advertência ficou todavia para os menos esclarecidos: guardar Vinho do Porto, somente antes de o abrir. Depois, deverá consumir-se nos dias seguintes. O velho hábito de ter uma garrafa aberta durante meses ou mesmo anos, é a melhor forma de garantir que não se vai gostar.

