



# líquidos



por Aníbal Coutinho  
ajosecouthino@gmail.com

#32  
Agosto 2016

PRÉMIOS W'16

## Categoria de Melhor Vinho Tranquilo Branco Diário em 2016

Pela primeira vez vou premiar os melhores vinhos tranquilos brancos portugueses com uma relação qualidade-preço que os colocam numa potencial opção de consumo diário ou regular. Os vinhos tranquilos resultam, apenas, da fermentação alcoólica total de uvas frescas ou do mosto de uvas frescas. Trata-se da cor de vinho cuja qualidade mais subiu em Portugal; em todas as regiões e para todos os bolsos, as propostas de bons vinhos brancos enchem as prateleiras. O vinho branco é normalmente associado (e consumido) com o peixe e marisco; opção acertada, em termos gerais. O seu processo de vinificação, designado por "bica aberta", inicia-se pela remoção das películas, grainhas e engaços. Após a prensagem, o sumo (mosto) das uvas é decantado com a intenção de isolar a parte líquida que inicia o processo de fermentação para a produção do vinho branco. A intensidade dos aromas num vinho branco depende da casta da uva usada (Moscatel, Gewürztraminer, Loureiro, Fernão Pires estão entre as mais aromáticas) e do processo fermentativo. O uso da madeira, para além do contributo de notas tostadas e especiadas, favorece a vertente frutada do aroma. A intensidade de boca de um vinho branco depende muito da casta da uva, do seu rendimento na vinha, do tempo de contacto do mosto com as películas e borras e dos métodos de vinificação e estágio, sobretudo do tempo de contacto com a madeira. Quanto mais untuoso for o vinho, mais poderio se poderá exigir à comida. Confeções minimalistas pedem vinhos mais leves. A comida de forno agradece a frescura ácida do vinho branco mas também a untuosidade conferida por uma passagem em madeira. Outra regra da química alimentar que também resulta nas harmonizações entre vinho e comida é a oxidação e a redução: vinhos novos, ainda reduzidos (com ausência) de oxigénio, combinam na perfeição com comidas oxidadas como as resultantes de frituras. Experimente linguadinhos fritos com um Vinho Verde branco e perceberá a bondade da maridagem. Pelo contrário, os métodos que preservam a naturalidade do alimento fresco, como a cozedura ao vapor, agradecem a complexidade de vinhos velhos mais oxidados.



VENCEDOR DA CATEGORIA NOS PRÉMIOS W'15  
▶CASTELO DO SULCO, PARRAS WINES, IG LISBOA, 2014

## Nomeados Prémios W'16

Melhor Vinho Tranquilo Branco Diário

▶**Casa de Vilacetinho, Grande Escolha, DOC Vinho Verde, 2015**

▶**H.O. Horta Osório, Moscatel Galego, DOC Douro, 2015**

▶**QM, Alvarinho, DOC Vinho Verde, 2015**

▶**Quinta de Porrais, DOC Douro, 2015**

▶**Quinta do Cardo, Síria, Biológico, DOC Beira Interior, 2015**

▶**Quinta do Cerrado, Encruzado, DOC Dão, 2015**

▶**Quinta do Gradil, Sauvignon Blanc & Arinto, IGP Lisboa, 2015**

▶**Quinta do Sobreiró de Cima, Verdelho, IGP Transmontano, 2015**

▶**Quinta do Valdoeiro, Chardonnay, DOC Bairrada, 2015**

▶**Reguengo de Melgaço, Alvarinho, DOC Vinho Verde, 2015**

Sponsored by



## ABC DO VINHO E DA VINHA

VINHO BASE - Vinho tranquilo destinado à elaboração de um vinho efervescente, que respeita a definição regulamentar de vinho.



## PROVA ANUAL DE VINHOS PORTUGUESES EM PRAGA

4 DE OUTUBRO 2016



INSCRIÇÕES ATÉ 31 DE AGOSTO

## SUNSET WINE PARTIES THE YEATMAN: 2ª FESTA 25 DE AGOSTO

