

OS ESPUMANTES DE CELSO PEREIRA

Oenólogo Celso Pereira tem desenvolvido um trabalho notável à frente das Caves Transmontanas, sediadas em Alijó. A bondade da sua trajetória profissional é atestada pela persistência de qualidade, colheita após colheita, dos espumantes com a chancela de Vértice elaborados desde a fundação da empresa em 1988, já lá vai quase um quarto de século. Os espumantes Vértice ocupam na atualidade o podium olímpico dos melhores espumantes portugueses a par dos da Murganheira e dos novos Raposeira. E porquê? Porque qualquer deles se apresenta sucessivamente aos consumidores com uma consistência de qualidade indelével ao longo dos anos, a qual resulta em primeira instância da vinificação do vinho base. Não são restos de vinhos não vendidos ou mal vinificados que vão para a garrafa para segunda fermentação; são vinhos feitos propositada e enologicamente com esse objetivo. Antes segue-se a seleção das castas; a seleção das uvas à entrada da adega na vindima; o tipo de prensagem e o mosto que segue ou não para a cuba de fermentação; e todo o processo de vinificação é bem diferente do que se faz para um vinho de consumo. Os quatro espumantes Vértice que o tempo me fez procurar, confirmam a seriedade de propósitos das Caves Transmontanas e do seu enólogo.

VÉRTICE ESPUMANTE DOURO GOUVEIO BRUTO 2005 ■■■■ – falta-lhe um pouco mais de acidez e elegância para atingir a excecionalidade.

VÉRTICE ESPUMANTE DOURO CUVÉE RESERVA BRUTO 2009

■■■■ – aromas e sabores vinosos que nos proporcionam uma grande sensação de frescura; espuma fina e constante.

VÉRTICE ESPUMANTE DOURO ROSÉ BRUTO 2010 ■■■■ – bonito, fresco, frutado, espuma persistente, em grande forma este rosé que tem na Touriga Franca a sua base essencial.

VÉRTICE ESPUMANTE DOURO MILLÉSIME BRUTO 2007 ■■■■ – sabores a frutos secos e boa estrutura. Bem afinado em cave, testemunho da mestria de Celso Pereira.



Os vinhos da semana

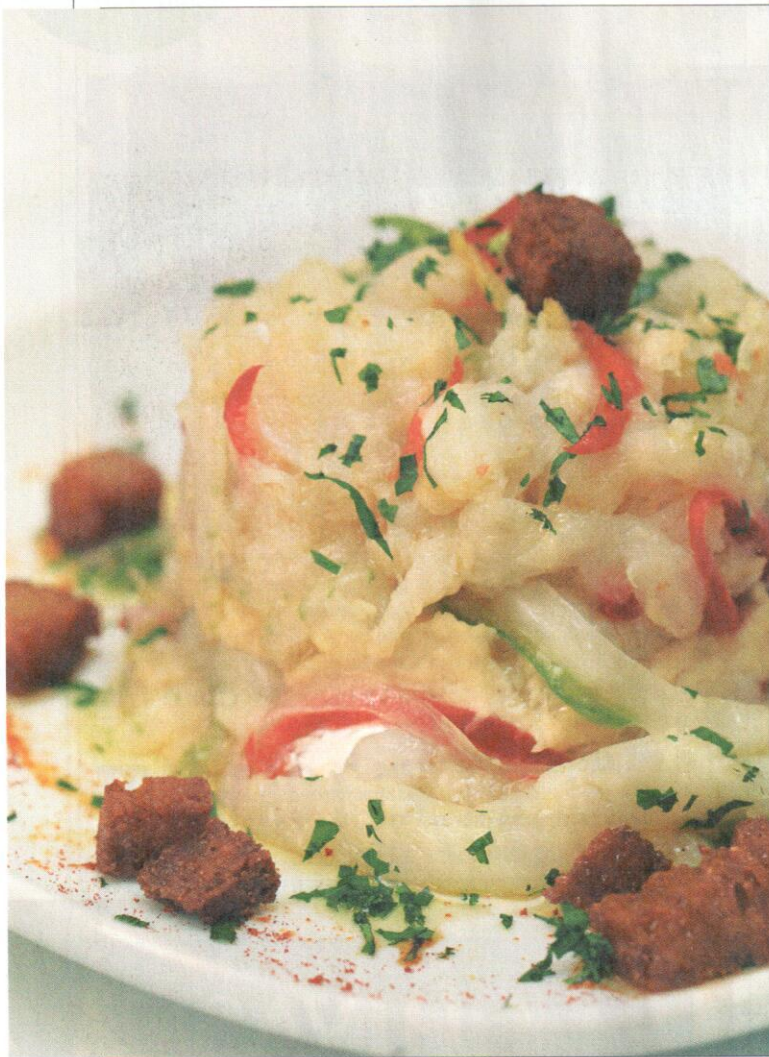
Preço

Pts

Vértice Espumante Douro Gouveio Bruto 2005 €10,90 ■■■■

Vértice Espumante Douro Cuvée Reserva Bruto 2009 €10,90 ■■■■

(De 1 a ■■■■)



RECEITA por Paula Freitas*



SALADA SEMIFRIA DE BACALHAU

1 Laminar a cebola e os pimentos, lascar o bacalhau cru, temperar tudo com azeite, pimenta e sal. Reservar.

2 Reduzir a puré o grão-de-bico e temperar a gosto.

3 Num prato individual, colocar uma camada da mistura de bacalhau, depois uma colher de sopa bem cheia do puré de grão-de-bico e terminar com uma camada da mistura de bacalhau.

4 Decorar com cubinhos de broa frita e pimentão-doce.

*Chef da Tasquinha dos Sabores (R. das Condominhas, 175, Porto)

INGREDIENTES

1 lombo de bacalhau demolido

Meio pimento verde

Meio pimento vermelho

Meia cebola

200 g de grão-de-bico cozido

Azeite

Sal

Pimenta q.b.