



Leitura Rápida

Comidinhas Novotel tem happy hour

O Bar 365, no 32º andar do Novotel da Av. Ana Costa, 473, terá seu happy hour hoje, com comidinhas e drinks especiais, com DJ. Entre as opções, sanduíches como o Novotel burger, com 200g de carne, Gouda, cebola caramelizada e fritas rústicas (R\$ 35) e o drinque Blue Summer (vodka, jabuticaba, baunilha e manjeriçã/R\$20). Reservas: 3878-9732.

Novidade

RAIMUNDOROSA/DIVULGAÇÃO PMS



Bonde. A primeira viagem do Bonde Restaurante terá degustação de vinhos e pratos típicos portugueses do restaurante Tasca do Porto. O veículo circulará pela linha turística do Centro Histórico, hoje, em três horários: 18h, 19h e 20 horas. Durante o passeio, os passageiros receberão uma taça de vinho português, um bolinho de bacalhau e uma porção de meia desfeita de bacalhau, cortesia do restaurante Tasca do Porto, (Rua XV de Novembro, 112). Para deixar o clima ainda mais agradável, a viagem será embalada ao som do saxofonista Maurício Fernandes. Ingressos custam R\$ 6,50.

Boa Mesa

Ano IV - nº 242.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexander Ferraz.
Imagens: Shutterstock.com.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Os vinhos de talha do Alentejo

Santé! A Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, CVRA, promoveu a mostra dos Vinhos do Alentejo. Nesta edição de 2016 Alexandre Lalas, jornalista expert em vinhos portugueses, nos brindou com seu conhecimento e discorreu sobre o Alentejo com enfoque nos vinhos de talha.

Os vinhos de talha são vinhos cuja fermentação ocorre espontaneamente dentro da talha após as uvas serem desengaçadas manualmente e esmagadas. As talhas são grandes ânforas de barro utilizadas para a vinificação. É um método de mais de 2 mil anos, que surgiu com os romanos. Aliás, na época, as talhas eram utilizadas também para o armazenamento de vinhos e até de azeites.

Neste processo de vinificação, as películas de uvas sobem à superfície da talha formando uma capa sólida. Com a ajuda de um rodo de madeira faz-se a remontagem, e as películas mergulham e se misturam ao mosto, para transmitir ao vinho mais cor, aroma e sabor. Terminada a fermentação, que pode durar de 8 a 15 dias, essas massas se assentam no fundo. Na parede da talha, na sua base inferior, existe um orifício feito de cortiça, onde se coloca uma torneirinha. O vinho atravessa o filtro formado pelas massas de películas das uvas e sai puro e límpido para o exterior. Inegavelmente é um método natural que resulta

FOTOS DIVULGAÇÃO



Na talha, a fermentação é natural

num vinho incomparável. Confira o processo nesta animação: www.youtube.com/watch?v=y-InmUvGbSE

Este tipo de vinho não deve ser confundido com vinhos de ânfora, tão em voga atualmente, uma vez que, como afirmou Lalas, os de ânfora são ali fermentados, mas amadurecem em inox ou em barricas de carvalho. Já os de talha ali permanecem até o engarrafamento, preservando a sua autenticidade histórica. À propósito desde 2012 são vinhos certificados pelo CVRA.

Intimamente ligado à história, à cultura e à vida social no Alentejo o vinho de talha faz

Provei e indico

José Maria da Fonseca - "J" de José de Sousa 2011, Évora, Alentejo, PT. Fermentado em ânforas/carvalho francês

Uva: 60% Grand Noir, 28% Touriga Francesa e 12% Touriga Nacional.

Cor: rubi intenso. **Nariz:** cassis, amoras, pimenta, amadeirado, toques florais, complexo.

Boca: seco, potente, taninoso, 14,4º GL. R\$ 343,20 na Enoteca Decanter



Roquevale - Tinto da Talha Grande Escolha 2009, Alentejo, PT Fermentado em ânforas/carvalho francês e americano

Uva: Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

Cor: rubi com halo granada. **Nariz:** frutas maduras, especiarias e baunilha.

Boca: seco, taninos macios, 14º GL, harmônico e elegante, persistente.

R\$ 145,00 no Marcelo Laticínios



parte da rotina da população, tanto que o dia 11 de novembro, dia de São Martinho, é o dia da "abertura das talhas", festejando o momento mais alto na relação entre o vinho e o Alentejo.

Hoje, muitas casas particulares da região conservam meia dúzia de talhas, onde fazem vinhos para consumo próprio. Frequentemente, as uvas para essas produções privadas são colhidas de cachos que, depois da colheita, ficaram esquecidos nas vinhas dos maiores viticultores, na maior parte dos casos com o consentimento tácito destes. O chamado "rabisco das uvas" é uma tradição ancestral que permite aos mui-

tos que não possuem terras e vinhas próprias, continuar a fazer e desfrutar do seu vinho.

Em Portugal, o Alentejo é o grande guardião dos vinhos de talha, que seguindo o tradicional ou adotando alguma modernização, o vinho de talha mantém-se como um produto único, sublime representante da milenar cultura do vinho no Alentejo.

Deguste o vinho de talha tradicional e outros apenas fermentados em ânforas, muito interessantes! Acompanhe minhas impressões. E até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR