

Venha de lá o cabrito que já cheira!

É um clássico da cozinha rústica portuguesa e é também animal sacrificial nas festas da nossa tradição. Tem dia certo nos restaurantes de cidade e faz-se centenas de quilómetros para provar aquele especial e inigualável. Com batata assada ou arroz de forno, sua excelência o cabrito assado.

TEXTO Fernando Melo * FOTOS Ricardo Palma Vega



A Oliveira dos Vinhos agostou-se ao Belarante. Tão bonita as facilidades conseguidas na realização da produção, futurística que acompanha este artigo.

* Vinhos para o cabrito



QM Espumante Alvarinho Quintas de Melgaço

O ambiente proporcionado pelo espumante acolhe bem a gordura do cabrito, cortando-a, ao mesmo tempo que abrilhanta os acompanhamentos tradicionais.

Muros Antigos Loureiro branco 2014 Anselmo Mendes

A carne tenra e succulenta de um bom cabrito assado encontra parceiro forte neste vinho, completando-se mutuamente. Não sirva demasiado frio.

Duque de Viseu 2012 Sogrape Vinhos

A frescura da região do Dão aparece aqui como um contraponto elegante à força do assado de cabrito, amenizando sabores e aromas ao mesmo tempo que recondiciona o palato.

FP Baga 2013 Filipa Pato

A casta Baga é o ex-libris da região e está na base dos seus vinhos mais representativos. Neste vinho, mostra-se suave e com perfil moderno, com uma frescura invulgar.

Quinta da Alorna Arinto 2013 Quinta da Alorna

É uma prova interessante esta, a combinar a intensidade de um branco de boa raça com as tonalidades de sabor e estrutura do cabrito, especialmente quando se opta por confitar em azeite.

Tons de Duorum 2013 Duorum Vinhos

Harmonização frequente nas quintas durienses, combinando o poder de resolução do vinho tinto com os fumados do forno de lenha.