

Cocktails com vinhos generosos

São considerados vinhos generosos, os vinhos licorosos tradicionalmente produzidos nas antigas Regiões Demarcadas do Douro, da Madeira, do Moscatel de Setúbal e de Carcavelos. São eles que servem de base para os cocktails que se seguem.

Vinho licoroso é o produto que possui um teor alcoólico volumétrico adquirido não inferior a 15% e não superior a 22% volume, obtido a partir de mosto ou de vinho. O vinho licoroso pode ser obtido por congelação ou por adição durante ou após a fermentação de álcool neutro de origem vinica (incluindo o álcool resultante da destilação de uvas secas, com um teor alcoólico volumétrico adquirido não inferior a 95% volume), de um produto não retificado proveniente da destilação do vinho (possuindo um teor alcoólico volumétrico adquirido não inferior a 52% e não superior a 80% volume), de mosto concentrado; e da mistura destes produtos.

Vinho do Porto

O vinho do Porto é produzido na Denominação de Origem Douro, entre os quais se salientam as menções tradicionais: Vintage (uma só colheita, engarrafado entre o 2º e o 3º ano); L.B.V. ou Late Bottled Vintage (uma só colheita, engarrafado entre o 4º e o 6º ano); com Indicação de Idade 10, 20, 30 ou mais de 40 anos (loteado e envelhecido em casco); com data de colheita (uma só colheita, envelhecido em cascos pelo menos 7 anos); Crusted (loteado e envelhecido em garrafa, com características que levem à formação de borra crosta); Reserva (branco, ruby e tawny).

Vinho da Madeira

O Vinho da Madeira é um vinho produzido na Denominação de Origem Madeira e pode ser envelhecido por dois processos: estufagem (processo de envelhecimento tradicional na Ilha da Madeira que consiste no aquecimento do vinho) e Canteiro (Processo de envelhecimento em cascos). Existem ainda alguns vinhos da Madeira que passam algum tempo em garrafa antes de serem comercializados. Salientam-se as designações tradicionais: Colheitas (datados), Vintage / Frasqueira, Colheita e Solera. Com indicação de idade (Selecccionado, Rainwater, 5 anos, 10 anos, 15 anos, 20 anos, 30 anos, + de 40 anos). Tradicionalmente os vinhos da Madeira mais importantes são elaborados a partir das castas Sercial (seco), Verdelho (meio-seco), Boal (meio-doce) e Malvazia (doce).

Vinho Moscatel

O Moscatel é um vinho envelhecido em cascos por um período não inferior a 18 meses, com cor que vai do topázio claro ao âmbar. As designações tradicionais Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo, só podem ser usadas quando estas castas contribuam com pelo menos 85% do mosto. A menção superior só pode ser usada em vinhos de qualidade com pelo menos 5 anos de idade, sendo ainda permitido indicações de idade de 10, 20, 30 e 40 anos.

Vinho de Carcavelos

Demarcada em 1908, a região de Carcavelos compreendia as freguesias de S. Domingos de Rana e Carcavelos no concelho de Cascais e parte da freguesia de Oeiras no concelho de Oeiras. Devido ao desaparecimento da maioria das quintas o vinho quase se extinguiu. No entanto, um decreto lei corrigiu os limites da demarcação e veio tornar possível a produção deste vinho nas Quinta dos Pesos e Quinta da Ribeira de Caparide situadas entre Caparide e Livramento. O vinho de Carcavelos é envelhecido em cascos por um período não inferior a 24 meses mais 6 meses em garrafa. ■



Campeão
Nacional de
Cocktails 2013

Apesar de não serem muito utilizados na mixologia os vinhos generosos começam agora a vingar nas receitas de alguns bartenders:

PORTO FLIP



6 cl Porto Ruby ou Tawny
10 g Açúcar
1 gema de ovo

Preparação:

Coloque no shaker todos os ingredientes com gelo. Agite e sirva num copo com pé. Polvilhe com canela ou noz-moscada

ATLANTIC



4 cl Madeira doce
1 cl Xarope de chocolate
2 cl Natas

Preparação:

Coloque no shaker todos os ingredientes com gelo. Agite e sirva em taça para cocktail.

SETÚBAL



3 cl Moscatel de Setúbal
2 cl Gin
2 cl Sumo de limão
10 cl Sumo de laranja

Preparação:

Coloque no shaker todos os ingredientes com gelo. Agite e sirva em copo longo. Sirva acompanhado com shot de moscatel roxo, e gomo de laranja.