

36 | DOMINGO | 3 DE SETEMBRO

**IMPERDÍVEL**

**GOURMET**

POR EDGARDO PACHECO

# VERDE, ELEGANTE E MODERADO

## A exigência que João Portugal Ramos coloca nos seus vinhos está também no seu azeite Oliveira Ramos

**Alguns produtores de vinho demoraram muito tempo a perceber que a cultura do azeite faria muito bem aos seus portfolios.** Uns porque achavam que não tinham vocação azeiteira, outros porque repetiam que o vinho e o azeite não se misturavam e outros ainda porque entendiam que os consumidores não estão preparados para pagar mais de oito euros por uma garrafa de meio litro de azeite.

Quem contrariou este estado de coisas foi a Herdade do Esporão, por perceber que a sua marca de vinho (com muita notoriedade) faria vender garrafas de azeite e que - também importante - as garrafas de azeite fariam vender vinho Esporão.

Aliás, nem sequer foram os responsáveis da administração da empresa da família Roquette que se lembraram de lançar uma linha de azeites. Foi o distribuidor no Brasil que desenhou a ideia.

Ora, se há outro produtor de vinhos do Alentejo que pode juntar com sucesso o seu nome a um azeite ele é naturalmente João Portugal Ramos. Quem é que, apreciando o trabalho do criador das marcas Loios, Marquês de Borba, Vila Santa ou Estremus não acredita que um azeite chamado Oliveira Ramos será algo de qualidade? Muito pouca gente, claro.

Tanto mais que João Portugal

**Aqui juntam-se variedades portuguesas e espanholas**

**TANTO VAI COM MARISCO COMO COM UMA SALADA COMPOSTA**

Caindo do perfil frutado verde ligeiro, este é um azeite polivalente. Tanto tempera um creme de marisco como uma salada composta. A nós, apetecemos-nos uns ovos mexidos com ovas de peixe seco.

**OLIVEIRA RAMOS ALENTEJO**

**PRODUTOR JOÃO PORTUGAL RAMOS**

**VARIEDADES COBRANÇOSA E PICUAL**

**PREÇO 9€**



Ramos tem a sorte de ser amigo de carteira, do Instituto Superior de Agronomia, do Professor José Baptista Gouveia, a maior referência nacional em matéria de azeite.

Assim, os dois amigos, que passam muito tempo aos tiros às perdizes, fizeram um azeite que resulta da junção das variedades Cobrançosa (portuguesa e do norte) e Picual (originária de Espanha).

E, do nosso ponto de vista, a tal Picual acaba por acrescentar alguma complexidade aromática ao perfil mais direto e verde da Cobrançosa. Sentimos notas de algum tomate verde, rúcula, casca de banana verde e algumas ervas da ribeira.

Na boca, o ataque é doce, logo seguido de sensações verdes, com amargos e picantes moderados. É um azeite bem feito, com as desejáveis notas verdes e amargas, que, todavia, não nos fazem tossir com a intensidade picante.



Area: 1393cm² / 161%

Tiragem: 148.036

FOTO

Cores: 4 Cores

ID: 5851990