



D Mais // Lazer

VINHOS

Brancos alentejanos de 2012 e três tintos por causa do frio

POR *António Mendes Nunes*

O ano de 2011 foi fantástico no Douro, como lhe demos conta há duas semanas, até pelo rol de produtores que já declararam a colheita desse ano como Vintage. Ora, no Alentejo foi exactamente ao contrário: o ano não foi grande espingarda, quedando-se a maioria dos vinhos por alguma mediania, embora possa haver alguns que fujam à regra, para melhor entenda-se.

Para compensar, 2012 parece vir a ser bem melhor, algumas colheitas de branco já estão no mercado e recomendam-se. Hoje publicamos notas de prova de alguns bran-

cos de 2012, porque, pelo calendário, é tempo de os começarmos a beber, embora pelo tempo que faz ainda apeteça continuar a visita pelos tintos. Por essa razão aqui deixamos três referências a tintos, dois deles de patamar superior, o Grande Rocim Tinto 2009 e o Cortes de Cima Homenagem a Hans Christian Andersen 2010, produzido por Hans Kristian Jorgensen, na sua herdade próximo da Vidigueira e cuja primeira edição teve lugar em 2005, por altura do bicentenário do nascimento do escritor dinamarquês. Depois disso este vinho tem saído todos os anos.



MARQUÊS DE BORBA BRANCO 2012

Um vinho para ser servido como aperitivo ou para acompanhar pratos de peixe, vegetarianos, ovos e saladas. Vinho leve e fresco, tem aroma com notas citrinas e um ligeiro mineral. Um bom branco do Alentejo.

Preço 5€



FONTE DA SERRANA BRANCO 2012

Feito de 85% de antão vaz e 15% de arinto. Vinho simples, bem feito, com aromas a ameixa amarela, algum floral e folha de limoeiro. Na boca é fresco, com acidez viva. Um vinho para saladas de Verão.

Preço 3€



MONTE DA RAVASQUEIRA BRANCO 2012

Aromas intensos que lhe dão as castas viognier e alvarinho conjugadas com as notas limonadas e de erva fresca do semillon e do arinto. Fresco, com boa textura. Pode não ser para beber já.

Preço 5,5€



MONTE DA RAVASQUEIRA ROSÉ 2012

É um vinho tipicamente de Verão, leve e muito directo. Notas de morango muito presentes, boa frescura e acidez correcta. Beba-se frio como aperitivo, mas também liga bem com saladas e canapés.

Preço 5,5€



MONTE MAYOR TINTO 2010

Uma excelente relação preço/qualidade. Tem as castas tradicionais alentejanas a que se juntam syrah e petit verdot. Complexo com muitas notas de frutos vermelhos silvestres, é profundo, complexo e bem estruturado, guloso, com um bom final.

Preço 8€



GRANDE ROCIM TINTO 2009 RESERVA

Maioritariamente alicante bouschet. Uvas pisadas a pé em lagar e estágio em madeira francesa nova que está presente sem esmagar. Muito concentrado, austero e ainda fechado. Um enorme vinho alentejano.

Preço 58€



CORTES DE CIMA SAUVIGNON BLANC 2012

Está um pouco diferente da colheita de 2011, mais tropical e menos relva cortada. Sente-se boa fruta na boca e alguma mineralidade. Boa acidez. Um exemplo de como a mesma casta pode dar vinhos de perfis tão diferentes. Para beber já.

Preço 11€



HOMENAGEM A HANS CHRISTIAN ANDERSEN 2010

É um extreme da casta Sirah, com notas complexas de baunilha, tabaco e caixa de charutos no aroma. Macio na boca, é cheio, doce, carnudo, com notas achocolatadas. Um bom vinho alentejano e um exemplar correcto de um sirah.

Preço 24€