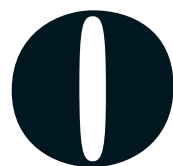




Vinhos Provas

Um bom Sangiovese do Alentejo



Alentejo não é o centro de Itália, onde a Sangiovese dá suporte aos grandes tintos de Chianti e Brunello de Montalcino, por exemplo. Mas a casta italiana, na esteira de outras variedades estrangeiras, como a Syrah e a Petit Verdot, hoje na moda, pode ser uma boa opção para o clima quente do Sul de Portugal. Por três razões: amadurece tarde, tem elevada acidez e é bastante tânica. Graças a isto, os seus vinhos são estruturados, frescos e longevos.

Fora de Itália, a Sangiovese atingiu grandes resultados, sobretudo na Califórnia. Em Portugal, é ainda pouco testada. A experiência mais conhecida, e bem-sucedida, é o tinto Anima, da Herdade do Portocarro (Alcácer do Sal, Península de Setúbal).

Tendo até em conta o sucesso do Anima, não deixa de causar alguma estranheza a fraca penetração da Sangiovese em regiões vinícolas portuguesas de espírito mais "Novo Mundo", abertas a castas internacionais. Além de oferecer alguma originalidade com as suas notas típicas de café (a que junta tabaco, chocolate e fruta que pode ir da cereja à ameixa), aporta taninos e acidez, os pilares essenciais de qualquer grande vinho. Os taninos podem tornar-se um problema quando as uvas não amadurecem bem, por falta de sol e calor, mas essa possibilidade quase não se coloca em regiões como o Alentejo, por exemplo. Em geral, o que falta ao Alentejo é frescura; e a melhor forma de compensar essa carência é recorrer a castas com elevada acidez que gostem ao mesmo tempo de sol e calor.

É nesta equação difícil que a Sangiovese encaixa bem, como o comprova o novo monovarietal lançado pelo Monte da Ravasqueira. Tinto de concepção moderna, não tem, nem coisa que se pareça, a estrutura e a densidade de um Brunello di Montalcino, por exemplo. Porém, cheira e sabe a Sangiovese e mostra bons taninos e uma acidez viva, o que o recomenda para a mesa. O que lhe falta em espessura, compensa-o em sapidez e garra. **Pedro Garcias**



MONTE DA RAVASQUEIRA SANGIOVESE 2012

★★★★★

Sociedade Agrícola D. Diniz, Arraiolos
Castas: Sangiovese
Gradação: 13,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 12€

● Mau
 ★★ Razoável
 ★★★ Bom
 ★★★★ Bom Mais
 ★★★★★ Muito Bom
 ★★★★★ Excelente

BLANDY'S VERDELHO 1998

★★★★★

Madeira Wine Company
Castas: Verdelho
Gradação: 20% vol
Região: Madeira
Preço: 47€

Outro grande Madeira da colheita de 1998. Ligeiramente menos seco do que o Sercial do mesmo ano (ver última Fugas), é um vinho talvez ainda mais amplo de aroma e sabor. Possui um bouquet com notas que associamos a cola, verniz, toffy, frutos secos e cristalizados e na boca mostra aquele salgado típico dos vinhos Madeira à mistura com algum amargo e doce cítrico. Riqueza e *finesse* de mãos dadas. Magnífico. **P.G.**



QUINTA DA COVADA TINTO 2012

★★★★★

Quinta da Covada, Tabuaço
Castas: Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela, Barroca e Rufete
Gradação: 12,5% vol
Região: Douro
Preço: 5,5€

Encontrar um tinto do Douro com 12,5% de álcool, como é o caso deste Quinta da Covada, é quase um achado nos dias de hoje. A moda, e também o clima, estão a deixar os vinhos com gradações elevadas. Um Confradeiro de 1995 provado recentemente estava extraordinário e tinha apenas 12,5% de álcool. Era o tipo de vinho que nascia com grandes taninos e acidez viva, tudo o contrário do que pede o (apressado) consumidor actual. Este Covada não vai ser um novo Confradeiro, porque não nasceu com estrutura para isso. Mas é um Douro que vale a pena provar, porque é muito vinoso (com boa presença da fruta original), polido e fresco. **P.G.**



QUINTA DA COVADA BRANCO 2012

★★★★★

Quinta da Covada, Tabuaço
Castas: Rabigato, Gouveio e Viosinho
Gradação: 13,5% vol
Região: Douro
Preço: 6,50€

O meio termo nos vinhos raramente conduz a bons resultados, mas, ao optar por um branco parcialmente fermentado e estagiado em madeira, a Quinta da Covada tentou um compromisso que, não sendo o mais canónico, pode fazer sentido nos dias que correm, em que o consumidor quer vinhos com um pouco de tudo. É o caso deste branco. Sente-se a madeira mas não de forma excessiva e o que sobressai é a fruta e a boa mineralidade e frescura do vinho, apesar dos 13,5% de álcool. **P.G.**

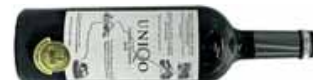


UNIQUO TINTO TOURIGA NACIONAL 2010

★★★★★

Companhia das Quintas
Castas: Touriga Nacional
Gradação: 15,5% vol
Região: Várias
Preço: 19,90€

Além de diferente e único, este é um vinho que o produtor avisa ser também irrepetível, o que, só por si, o torna de prova obrigatória para os enófilos. A diferença está sobretudo no facto de se tratar de um varietal daquela que é tida como a casta-símbolo nacional, mas com a diferença de juntar uvas provenientes de quatro regiões (Douro Superior, Beira Interior, Lisboa e Alentejo). É ainda singular porque esconde aquela costumeira evidência floral típica da casta (violeta, sobretudo no Dão), em favor de apelativos aromas de fruta madura. Na boca mostra acidez fresca e equilibrada, conjugada com saborosas sensações de frutos negros, a que junta volume e um tanino afinado para um final potente e equilibrado. Há que provar, até porque só foram feitas 3300 garrafas. **J.A.M.**



Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas - Vinhos em Prova, Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º 4050-453 Porto