



VINHOS

Grandes vinhos a preço alto e bons vinhos a preço baixo

POR *António Mendes Nunes*

Os vinhos que se bebem no Verão não têm de ser necessariamente só fresquinhos, leves e a condizer com comidas igualmente menos arrebicadas. Era o que faltava. Hoje damos notícia do lançamento de vários vinhos de patamares de preços muito diferentes e de duas regiões quase nos opostos geográficos de Portugal: quatro alentejanos e um Vinho Verde.

Do Monte da Ravasqueira saiu um branco e um rosé, ambos Premium, isto é, dirigidos ao mais alto sector do mercado, numa homenagem a José Manuel de Mello, pai dos actuais proprietários.

Paulo Laureano produziu, agora englobado num patamar diferente da sua gama, também com rótulo e roupagem diferente, o Tinta Grossa, o único monocasta desta uva feito em Portugal. Esta colheita é a terceira de tinta grossa, depois da inicial em 2006 e da de 2009. Um vinho curioso, de alta qualidade, a não perder.

Da Herdade da Calada chegou-nos o Caladessa Branco de 2013. Um alentejano que nem parece sê-lo, com uma boa relação preço/qualidade. Finalmente, João Portugal Ramos a mostrar que está em todo o Portugal. Depois do Alentejo, Tejo, Beiras, Douro e Alvarinho, vem mostrar-nos que o seu Vinho Verde Loureiro é uma aposta ganha.

MR PREMIUM BRANCO 2012 - 25€ Um vinho de lote feito de várias castas existentes numa vinha de um hectare, na Ravasqueira. Para este lote só foram aproveitados os últimos 200 litros de cada cuba, porque é aí que existe maior concentração. Depois o lote passou para sete barricas que estiveram um ano fechadas. Em Dezembro de 2013 provaram finalmente as barricas e verificaram que estava lá um verdadeiro reserva. Segundo o enólogo Pedro Pereira Gonçalves pode ser bebido desde já, mas se o guardar por mais quatro ou cinco anos será melhor. Pessoalmente achei este MR Premium Branco 2012 (o resultado de um lote de uvas das castas viognier, alvarinho, semillon, arinto e marsanne) a precisar de mais tempo. É um belo vinho, sem dúvida, mas ainda está muito marcado pela madeira,

que não deixa sobressair completamente todas as suas virtualidades. Foram feitas 2000 garrafas.

MR PREMIUM ROSÉ 2013 - 17€ Um grande vinho, este MR Premium Rosé 2013. É o resultado de uma criteriosa selecção de uvas da casta touriga nacional de cinco talhões diferentes. Depois da prensagem directa das uvas 30% de líquido com alguns sólidos foram para barrica onde o vinho fermentou e estagiou durante seis meses. O resultado final é magnífico. Um rosé de cor aberta, muito equilibrado, com frescura, acidez e complexidade. Sem dúvida o melhor rosé que já provei este ano.

PAULO LAUREANO SELECTIO TINTA GROSSA 2011 - 27€ Provei este vinho num almoço realizado na Tasca da Esquina, com uns petiscos preparados pelo chefe Vítor Sobral, na companhia de Paulo Laureano, em que também provámos outros vinhos, cujas notas de prova darei noutra edição. Para já ficamos com o Tinta Grossa, uma casta muito específica da zona da Vidigueira. Dá vinhos exóticos com aromas marcados de fruta preta. É um vinho de grande qualidade, complexo, com bons taninos e um grande potencial de envelhecimento, muito gastronómico.

CALADESSA BRANCO ESCOLHA 2013 - 6,90€ Um vinho feito de um lote de arinto, alvarinho e fernalhão pires, muito fresco, com mineralidade. Um belo vinho, com muita personalidade, longe dos padrões tradicionais dos brancos alentejanos. Pede bom acompanhamento de comida igualmente com estaleca.

JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHO VERDE LOUREIRO 2013 - 3,79€ Aroma muito fresco e elegante onde sobressaem notas cítricas e florais associadas, tudo conjugado com alguma mineralidade. Apesar de no rótulo apenas constar a casta loureiro, leva 15% de alvarinho que lhe confere corpo. Tem um belo final e por este preço é uma aposta completamente ganha.

