



- Mau
- ★ ★ ★ ★ Razoável
- ★ ★ ★ ★ Bom
- ★ ★ ★ ★ Bom Mais
- ★ ★ ★ ★ Muito Bom
- ★ ★ ★ ★ Excelente

Vinhos Provas

Um magnífico Syrah que grita a Alenquer

As castas podem viajar, mas os *terroirs* não. Bento dos Santos sabia disso quando, em 2004, plantou uma parcela de vinha com enxertos-prontos de Syrah preparados a partir de varas colhidas em Hermitage, Côte-Rôtie e Saint-Joseph, no vale do Ródano, em França, em vinhas com mais de 50 anos de produtores afamados como Chapoutier, JL Chave e Guigal, que assinam alguns dos melhores vinhos de Syrah do mundo.

Para mimetizar o mais possível as condições originais dos vinhos que lhe serviam de referência, Bento dos Santos optou por plantar cerca de 8 mil videiras por hectare, uma densidade semelhante à utilizada em Hermitage e que é o dobro da densidade de referência em Portugal; e, sem rio por perto, escolheu para a nova vinha uma encosta suave virada a sul, bem exposta e com o melhor solo da quinta. Ficou a faltar-lhe o tempo, os mais de 50 anos que já tinham as vinhas de onde vieram as varas. Mesmo assim, a primeira colheita da parcela 24, de 2007, foi um sucesso. O vinho encantou a crítica, a começar por Mark Squires, o provador de Robert Parker para Portugal, que vislumbrou um tinto a "gritar a Rhône" sem ser uma imitação dos Syrah das Côtes du Rhône.

Grande elogio para uma estreia auspiciosa que coloca em cheque algumas ideias feitas sobre a idade das vinhas. O vinho ainda não é uma ciência e, por isso, Bento dos Santos nunca fará um Syrah como os Syrah de Hermitage. De igual modo, em Hermitage também ninguém fará um Syrah como os da Quinta do Monte d'Oiro. Este Syrah 24 possui os caracteres essenciais da casta (frescura vegetal, fruta negra, notas achocolatadas e balsâmicas, taninos firmes), mas é dotado de personalidade própria, expressando o contexto da vinha e do ano – que, no caso de 2011, foi extraordinário. É um vinho mais maduro do que o 2007, muito suculento, vigoroso e de grande elegância tânica. Se gritar a alguma coisa, grita a Alenquer. **Pedro Garcias**



Proposta da semana

QUINTA DO MONTE D'OIRO SYRAH 24 TINTO 2011

★ ★ ★ ★ ★

Quinta do Monte d'Oiro Alenquer
Castas: Syrah
Gradação: 14% vol
Região: Lisboa
Preço: 40€

HEXAGON BRANCO 2013

★ ★ ★ ★ ★

Hexagon Branco 2013 José Maria da Fonseca
Castas: Viosinho, Verdelho, Antão Vaz e Alvarinho
Gradação: 13% vol
Região: Península de Setúbal
Preço: 25€

Juntar no mesmo lote uvas de grandes castas não garante um grande vinho. Este Hexagon é um bom exemplo. A opção por castas pouco similares mas complementares, a par de um estágio parcial em barrica nova durante oito meses, permitiu obter diversidade aromática, complexidade de sabor, volume, gordura, acidez. Porém, tratando-se do novo topo de gama da José Maria da Fonseca, era de esperar um pouco mais. A madeira foi mal assumida (o lote estagiou apenas parcialmente em barrica e só durante oito meses) e é notória no vinho alguma falta de harmonia e, sobretudo, de carácter. **P.G.**



TÊMPERA TINTA RORIZ 2011

★ ★ ★ ★

Quinta do Monte d'Oiro Torres Vedras
Castas: Tinta Roriz
Gradação: 13,5% vol
Região: Lisboa
Preço: 15€

Domar a Tinta Roriz na geografia nacional é uma tarefa difícil. Se amadurece um pouco, perde acidez. Se é colhida um pouco mais verde, o vinho fica áspero e amargo. Este Têmpera é exuberante de aroma, ressumando a morango e a frutos silvestres, mas na boca mostra alguma doçura a mais, taninos um pouco secos e algum amargor final. Exige comida, de preferência com algum picante. **P.G.**



MONTE DA RAVASQUEIRA PETIT VERDOT 2012

★ ★ ★ ★ ★

Monte da Ravasqueira Arraiolos
Castas: Petit Verdot
Gradação: 13,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 20€

Tal como a casta italiana Nero d'Avola, também a francesa Petit Verdot se expressa muito bem nos domínios alentejanos do Monte da Ravasqueira. No calor do Alentejo, as uvas de Petit Verdot amadurecem melhor e, por isso, os vinhos ficam menos verdes e amargos, sem, no entanto, perderem a sua frescura característica. Em lote, o Petit Verdot dá frescura e algum picante ao conjunto. A solo, como não tem o lastro do Alicante Bouschet, por exemplo, precisa de mais tempo em barrica para arredondar e ganhar complexidade. Este MR Petit Verdot passou ano e meio em barricas novas. Possui uma bela estrutura, os taninos estão bem afinados e a frescura do final de boca é magnífica. **P.G.**



QUINTA NOVA RESERVA 2012

★ ★ ★ ★ ★

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, Sabrosa
Castas: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Touriga Franca e Vinha Velha
Gradação: 14% vol
Região: Douro
Preço: 22€

Um tinto muito gastronómico. Tem músculo, densidade, raça e frescura bem proporcionada, num registo muito contido mas cativante. Está cheio de evocações mediterrânicas (fruta do bosque, vegetal seco) e é também bastante especiado. O toque mais amargo e vegetal da Tinta Amarela fica muito bem com o frutado mais exuberante Touriga Nacional. É daqueles vinhos que escondem mais do que o que mostram à primeira vista. **P.G.**

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