



Vinhos Provas

Um tinto para a mesa

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

INFINITUM GRANDE RESERVA TINTO 2011



Fundação Abreu Callado
Benavila, Avis
Castas: Alicante Bouschet e Touriga Nacional
Gradação: 14,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 8,75€

A prova técnica de um vinho deve resumir-se ao exercício de olhar o copo, cheirá-lo e levar um gole à boca, cuspid-o depois? Os cânones dizem que sim. Alguns críticos garantem que chegam a provar mais de 100 vinhos por dia (não há palato que aguente tanto vinho em tão pouco tempo...), pelo que até por isso não teriam outra opção.

Não há outra forma de chegar mais facilmente ao âmago de um vinho. Não havendo nada pelo meio, a avaliação sensorial tem outra pureza. O problema é que os vinhos existem, sobretudo, para acompanhar comida; e, em contacto com ela, a percepção sensorial de um vinho pode mudar completamente. Um tinto que em prova técnica deixou algumas dúvidas pode tornar-se agradabilíssimo à mesa. Ou o contrário. Então que tipo de avaliação deve prevalecer? Na nossa opinião, sempre que possível, aquela que resulte da prova do vinho sem comida e com comida.

A importância desta prova dupla ficou bem patente na avaliação deste Infinitum Grande Reserva 2012, uma nova referência da alentejana Fundação Abreu Callado que junta Alicante Bouschet com Touriga Nacional. A solo, o vinho mostrou uma enorme exuberância aromática, ressoando a frutos maduros do bosque, violeta, alguma tinta-da-China, especiaria, tosta. Na boca revelou potência, comprimento, sabor pronunciado e apimentado e também madeira a mais. Se ficassemos por aqui, teríamos que lamentar esse pecado e penalizar o vinho, porque uma sensação de tanino seco de barrica no final de boca, aliada a alguma doçura do álcool e da fruta (o vinho tem 14,5%), não é agradável e prejudica todo o conjunto. Mas provado com um estufado simples de frango já não provocou a mesma sensação. E até o seu toque mais doce se diluiu, envolvendo-se bem com o molho da carne.

A mesa salvou o vinho? Não, o que fez foi realçar apenas o seu lado bom. Quando um vinho é mesmo mau, não há comida que o salve. **Pedro Garcias**

Proposta da semana



QUINTA DO GRADIL RESERVA BRANCO 2013



Quinta do Gradil
Cadaval
Castas: Chardonnay e Arinto
Região: Lisboa
Gradação: 13,5% vol
Preço: 9,50€

O Chardonnay, com os seus aromas exóticos (alperce, damasco), casa muito bem com o Arinto, de perfil mais cítrico. O problema é colher as uvas das duas castas na mesma altura, porque o Chardonnay amadurece sempre mais cedo do que o Arinto. O segredo está em compensar na medida certa a maturidade da variedade francesa com a frescura ácida do Arinto. No caso deste reserva, essa compensação foi bem conseguida, apesar dos 13,5% de álcool (o ideal era ter menos meio grau). Até por ter fermentado e estagiado durante quatro meses em madeira, o vinho está gordo e bem estruturado, assentando num fundo muito fresco, que faz realçar a fruta e o fumado da barrica. **P.G.**



ESPORÃO RESERVA TINTO 2012



Herdade do Esporão
Reguengos de Monsaraz
Castas: Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Aragonez e Trincadeira
Região: Alentejo
Gradação: 14,5% vol
Preço: 14€

Vinho encorpado e envolvente, cheio de fruta madura em boa harmonia com notas tostadas e alguma especiaria. A sua exuberância aromática tem prolongamento na boca, muito suculenta, apesar de uma ligeira sensação de secura (dos taninos das uvas e da madeira) que sobra no final. Nada que uma comida proteica e com gordura não resolva. **P.G.**



MONTE DA RAVASQUEIRA SYRAH E VIOGNIER 2012



Monte da Ravasqueira
Arraiolos
Castas: Syrah e Viognier
Região: Alentejo
Gradação: 13,5% vol
Preço: 12,43€

Nas Côtes du Rhône, em França, há alguma tradição de fazer tintos de Syrah com um pouco da casta branca Viognier. Com este vinho, o Monte da Ravasqueira tenta emular essa prática, procurando amaciar um pouco os taninos do Syrah, alargar o espectro aromático (adicionando o lado mais exótico da Viognier) e obter mais elegância. O resultado é interessante, até porque a mistura (apenas três por cento de Viognier) não ofusca o tipicismo do Syrah, com o seu frutado silvestre, toque apimentado e frescura vegetal. É um vinho intenso, bem afinado e com uma frescura de boca magnífica. Muito guloso, possui um perfil claramente internacional - e isto não é nenhum defeito. **P.G.**



ADEGAMÃE MERLOT 2012



Adega Mãe, Sociedade Agrícola,
Torres Vedras
Arraiolos
Gradação: 15% vol
Região: Lisboa
Preço: 7€

O jovem projecto do grupo Riberlves continua a afinar, alargando na colheita de 2012 a sua oferta de monocastas com um Merlot — há também um belo Cabernet Sauvignon e um interessante Touriga Nacional. De comum a todos os vinhos da casa há a intenção de produzir vinhos de perfil internacional sem abdicar de uma personalidade ligada à sua zona de produção. O resultado é muito interessante — ou na equipa de enologia não estivesse Anselmo Mendes, uma espécie de rei Midas do vinho nacional. Este Merlot tem bons aromas de fruta madura, uma boa intensidade na boca, e um final de prova consistente. Não se perde em devaneios nem em complexidade, é um vinho directo, eficaz e fácil de gostar, apesar do seu excessivo volume de álcool. **M.C.**



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