



Vale da Mata Reserva Tinto 2008

Um vinho emocional

Pedro Garcias

Este tinto Vale da Mata Reserva 2008, da região de Lisboa, provocou-nos um frêmito de emoção quando o levámos à boca e saboreámos. Pode ter sido do momento, da companhia ou da comida, mas aconteceu, e isso é o melhor que se pode dizer de um vinho.

Tínhamos bebido o Vale da Mata colheita do mesmo ano (8,5€) e a impressão havia sido diferente. Não é um vinho desagradável, longe disso, mas, sendo bastante fresco, mostrou-se vegetal e ríspido de mais para deixar boa memória.

O reserva é outra coisa, há ali um cuidado com a escolha das uvas e o uso das barricas que só se tem com os vinhos especiais ou, pelo menos, com aqueles a que estamos ligados emocionalmente. E isso fica claro quando se vai ler o contrarótulo: há uma história de amor, de evocação telúrica, por trás. "Vale da Mata", lê-se, "era o nome de uma pequena vinha do avô paterno de Catarina Vieira, situada na encosta

da serra de Aire, nas Cortes. Foi ele que escolheu o nome para designar este vinho, que assinala o 'regresso' dos premiados vinhos desta terra peculiar, agora concebidos pela mão dedicada, generosa e já sabedora da neta, sob o olhar afectuoso, ainda que mais distante e vago, do avô Manuel. Este projecto é uma bênção. Quase um sonho."

Catarina Vieira é o rosto e a responsável máxima pelos vinhos da alentejana Herdade do Rocim. Nesta incursão à região de Leiria, às antigas vinhas do avô, Catarina Vieira vai em busca de memórias e da frescura que lhe falta no Alentejo. As vinhas, cinco hectares, já foram reestruturadas e o lote é composto de Syrah, Touriga Nacional e Aragones.

O vinho estagiou um ano em barricas novas de carvalho americano, o que não deixa de ser uma surpresa. Há um estigma em relação às barricas de carvalho americano, porque marcam demasiado os vinhos, acrescentando-lhes muitas notas de baunilha e coco. Durante muito tempo, estiveram na moda. Foi, em parte, graças ao carvalho americano que os vinhos de Ribera del Duero,

Vale da Mata Reserva Tinto 2008

Cortes, Leiria
Castas: Syrah, Touriga Nacional e Aragonês
Graduação: 14% vol
Região: Lisboa
Preço: 17€

Nota de prova

8,5/9

**Relação Qualidade
/Preço**

8/8,5

Escala de 1/2 (mau)
A 9/10 (excelente)



por exemplo, começaram por ter grande aceitação internacional. Eram vinhos volumosos, aromáticos e gulosos.

Mas o mercado (ou os críticos) foi-se cansando destes vinhos mais fáceis e imediatos e o carvalho francês voltou a estar na moda (na verdade, nunca deixou de estar). O carvalho americano foi perdendo terreno. Porém, nos últimos anos, a situação tem vindo a inverter-se. A madeira americana tem vindo a ser mais bem trabalhada e, mais importante do que tudo, continua a ser mais barata do que a francesa. Por outro lado, os vinhos saem cada vez mais cedo da adega e, para vinhos novos, o carvalho americano pode fazer milagres.

Não é bem o caso deste Vale da Mata. A madeira está bem presente, mas não mascara o vinho, nem há notas de baunilha e de coco a “chatear”. O que impressiona é a delicadeza da fruta, as sugestões apimentadas, a frescura, o equilíbrio. Não tem hiatos, nem surpresas, encanta do início ao fim. Um belo vinho. O avô de Catarina pode estar orgulhoso.