

espaço do associado

## AEP prova vinhos de Lisboa na Assembleia da República

A CVR Lisboa convidou a Associação dos Escanções de Portugal para provar vinhos num evento que se realizou nos claustros da Assembleia da República. Comentei dois vinhos da região, enaltecendo e felicitando o bom trabalho que os enólogos portugueses têm feito em prole dos nossos vinhos. Agradei, também, ao Presidente da CVR Lisboa, Vasco Avillez, todo o carinho e apoio que tem dado à AEP. Foi um prazer enorme participar neste evento e lembrar que os Escanções estarão sempre prontos para colaborar com tudo o que seja preciso.

Os vinhos que provei, principalmente os brancos, revelaram ser grandes vinhos. Apresentavam-se com boa frescura, aromas muito finos, alguns com um pouco de madeira que lhes dava alguma estrutura e complexidade. Muito equilibrados no grau alcoólico e com final apelativo.

Quero no entanto destacar um vinho da Adega da Capucha, um reserva 2011 DOC Torres Vedras, único vinho branco da região de Lisboa premiado com medalha de ouro no concurso nacional 2013. É proveniente das castas, Arinto (51%) Viosinho (33%) Antão Vaz (16%), em que só esta última esteve em madeira. O seu enólogo, Pedro Marques, bem se pode orgulhar do prémio que arrecadou. O primeiro ataque é macio, fresco, leve, com notas de frutos tropicais,

alguma maçã, e leves notas de tosta transmitidas pela madeira. Passeia na boca de uma forma muito subtil, mas muito segura, e é marcado pela presença da Arinto, casta carismática da região. É um vinho de longo palato com um final feliz e apelativo.

Outro vinho que me deu imenso prazer foi um regional tinto Syrah de 2010, da Sociedade Agrícola da Labrugeira. A responsabilidade deste vinho é também do enólogo Pedro Marques, e ganhou a medalha de ouro do melhor Syrah de Portugal no concurso nacional de vinhos 2013. Um vinho de grande qualidade, de cor granada intensa, leves notas acastanhadas, fresco e bastante frutado, com ligeira complexidade. Era notória a sua transição de aroma com um leve toque de madeira, um vinho de palato cheio, muito equilibrado, redondo, tudo muito bem casado, apelativo e longo.

Durante o evento, tive ainda o prazer de abrir uma garrafa a fogo. Foi um espectáculo para quem nunca tinha visto cortar uma garrafa com uma tenaz. De salientar que quem mais bem sabe como fazer esta operação são os escanções portugueses, e aqui quero agradecer ao escanção José Gonçalves, que muito se tem dedicado à nossa associação, a sua colaboração para que tudo tenha corrido bem. ■

Artur Caldas