



Vinhos Provas

Um magnífico Moscatel do Douro

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

ADEGA DE FAVAIOS MOSCATEL 1980

★ ★ ★ ★ ★

Adega Cooperativa de Favaios
Castas: Moscatel Galego
Graduação: 17,5% vol
Região: Douro
Preço: 26€

Quando falamos de Moscatel de qualidade em

Portugal, falamos quase sempre do Moscatel produzido em Setúbal. Mas quem já provou Moscatel produzido nos vinhedos de Favaios e guardado durante décadas em velhos tonéis como um qualquer vinho do Porto tem dificuldade em entender o crescente “apagamento” qualitativo do Moscatel do Douro, convertido hoje numa espécie de avatar do Martini. Depois de se beber um Moscatel desses, que nos deixa literalmente nas nuvens, fica-se com a certeza de que o Douro, em especial o concelho de Alijó, está a desperdiçar um tesouro.

Uma das explicações para o atavismo do Moscatel do Douro pode residir no facto de o negócio ter sido durante muito tempo quase um exclusivo das adegas cooperativas – e o cooperativismo duriense, salvo raras excepções, é uma triste história. Outra causa terá a ver com o “monopólio” do vinho do Porto, que, durante muito tempo, não deixou espaço ao aparecimento de outros vinhos.

Porém, o extraordinário *boom* dos vinhos tranquilos do Douro mostram que a região está a mudar; e, mais cedo ou mais tarde, essa mudança também poderá chegar ao Moscatel, até porque há cada vez mais produtores a interessarem-se pela casta usada no seu fabrico, o Moscatel Galego (em Setúbal predomina o Moscatel Graúdo, ou Moscatel da Alexandria; a outra variedade famosa de Setúbal, o Moscatel Roxo, é uma mutação genética do Moscatel Galego).

Por agora, os melhores exemplos saem da Adega Cooperativa de Favaios, onde é produzido este magnífico Moscatel de 1980. Com o mesmo preço (26 euros), atrevemo-nos a dizer que não há nada melhor em Setúbal. É um vinho com um *bouquet* muito expressivo (frutos secos, *toffy*, mel) e bastante untuoso e rico na boca. Não possui a acidez de um Madeira, por exemplo, mas tem frescura quanto baste.

Pedro Garcias



ODELOUCA TINTO 2011

★ ★ ★ ★ ★

Quinta do Francês, Odelouca, Silves
Castas: Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Syrah
Graduação: 14% vol
Região: Algarve
Preço: 7,49€

Há um claro problema de sobrematuração nos vinhos algarvios da Quinta do Francês. Tintos estagiados em madeira com 16% de álcool, brancos também amadeirados com 14% e rosés igualmente com 14% não podem ser muito excitantes. Regra geral, álcool a mais significa acidez a menos – e a acidez, que proporciona uma sensação de frescura, é talvez o elemento mais determinante de um vinho. De todos os vinhos que provámos deste produtor, este é o mais equilibrado. Pode não ter a riqueza e a espessura dos tintos mais caros da casa, mas é mais contido e definido, com o álcool mais bem balanceado pela acidez, pelo que cansa menos a beber. **P.G.**



GANCIA PROSECCO ESPUMANTE SECO

★ ★ ★ ★ ★

Gancia
Castas: Glera
Graduação: 11,5% vol
Região: Prosecco, Itália
Preço: 6,99€

A Sogrape passou a ser a distribuidora exclusiva dos espumantes italianos Gancia em Portugal e o negócio foi assinalado com a renovação da imagem das garrafas e o lançamento de uma nova referência: o Gancia Prosecco (casta da zona de Veneto que se converteu numa marca de espumante e em região demarcada. Desde 2009, a casta passou a chamar-se Glera). O vinho é promovido como um espumante seco, em contraponto com o doce Asti Gancia, mas prova-se e percebe-se que é um seco como o Português do Brasil: “açucarado”. Mesmo assim, se for bebido bem fresco, tem a sua graça, até porque possui um toque cítrico refrescante. **P.G.**



DORY RESERVA 2012

★ ★ ★ ★ ★

Adegamãe, Ventosa, Torres Vedras
Castas: Viosinho, Chardonnay e Viognier
Graduação: 14% vol
Região: Lisboa
Preço: 10€

Este branco tem tudo para ser um belo vinho, porque é gordo, rico e bastante fresco, apesar dos 14% de álcool (influência atlântica). Mas, por agora, ainda acusa o estágio em barrica. A madeira deve ser usada para estabilizar e enriquecer o vinho, não para se sobrepor aos elementos primordiais incorporados pelas uvas, e, nesta fase, as notas tostadas ainda permanecem demasiado evidentes, tanto na prova olfactiva como no palato. Precisa de tempo, para tudo se integrar melhor e o verdadeiro carácter do vinho emergir. Quem o puder guardar, vai ter a recompensa mais tarde. Se o quiser beber já, pense nele para queijos de pasta mole ou então encare-o como se fosse um tinto. **P.G.**



SERRA MÃE RESERVA TINTO 2009

★ ★ ★ ★ ★

Sivipa - Sociedade Vinícola de Palmela
Castas: Castelão
Graduação: 13,5% vol
Região: Península de Setúbal
Preço: 5,49€

Excelente relação entre a qualidade e o preço deste vinho feito exclusivamente com uvas da casta Castelão (Periquita) oriundas das vinhas mais velhas dos solos arenosos da região de Palmela. Daí a sensação de elegância que logo cativa o palato. Sem exageros, nota-se também a madeira em que estagiou 12 meses, mas mostra-se depois cheio, redondo, complexo e equilibrado. Qualidades que mereceram já prémios de destaque, mesmo em confronto com outros vinhos portugueses com estatuto e preços muito superiores. Um bom vinho, mas, sobretudo, uma muito boa compra. **J.A.M.**



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