



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

Vinhos Provas

Fazer melhor não é fácil

Permitam-me escrever na primeira pessoa a pretexto deste Blandy's Malmsey 1988. O assunto justifica-o. Sou natural do Douro (Alijó), fiz vindimas em que o patrão dava como almoço meia sardinha assada, entrei em muitas lagaradas e ajudei a vinificar milhares de litros de Moscatel e Vinho do Porto. Pude provar vinhos "finos" do Douro mais velhos do que os donos e tive a felicidade de beber raridades que custam milhares de euros. Emociono-me com a história e a paisagem construída do Douro, sem equivalente no mundo, e exulto com os fantásticos vinhos que saem das suas encostas escarpadas. Um Porto Vintage no auge é pura emoção engarrafada e um Tawny velho é a volúpia em forma de vinho.

Que vinho levaria eu para uma ilha deserta? Um Porto, responderá o leitor. Sim, de preferência um Tawny velho já com aquele vinagrinho que lhe dá uma vivacidade picante. Mas levava também um Madeira antigo. Por vezes, perante um grande Madeira, a resumir a notas salgadas, frutos secos e cristalizados, iodo, madeiras exóticas, mel, e com aquela acidez pungente saída da terra vulcânica, julgo não haver nada melhor no mundo. E talvez não haja. Um vinho que, ao contrário do Porto, começa por envelhecer nos lugares mais quentes dos armazéns e se vai "estrangando" (oxidando) para poder ir melhorando com o tempo, ao ponto de se tornar quase eterno, é mais do que um vinho, é quase um milagre da natureza.

Por isso, eu, duriense dos sete costados, me confesso: gosto muito de vinho do Porto, mas sou louco por vinho Madeira. Não resisto à sua soberba acidez, bem exemplificada neste Malmsey de 1988 (termo inglês para Malvasia). Não me lembro, de resto, de ter bebido muitos Malvasia com a acidez deste. Depois de um primeiro embate doce, o vinho vai ficando enxuto até explodir de frescura ácida, deixando o palato a gorgulhar de alegria. Extraordinário. Fazer melhor não é fácil. **Pedro Garcias**



Proposta da semana

BLANDY'S MALMSEY 1988

★★★★★

Madeira Wine Company
Castas: Malvasia
Graduação: 20% vol
Preço: 290€

MUROS DE MELGAÇO 2012

★★★★★

Anselmo Mendes, Melgaço
Castas: Alvarinho
Graduação: 13,5% vol
Região: Vinhos Verdes
Preço: 14€

Num curso de Enologia, a casta Alvarinho deveria ser explicada com a prova deste vinho. Não quer dizer que seja o melhor. O próprio Anselmo Mendes produz outros vinhos da mesma variedade que conseguem ir ainda mais longe na exploração das suas virtualidades. Mas este é bastante didático, porque mostra como um Alvarinho pode ser complexado com a fermentação e estágio em barrica usada sem perder a integridade dos seus aromas típicos (notas minerais, flor de laranjeira, fruta cítrica e, menos, tropical). Além do mais, é um vinho com lastro, sabor pronunciado, delicadeza e acidez generosa e bem integrada. Muito bom. **P.G.**



VALE DA MATA RESERVA 2010

★★★★★

Herdade do Rocim
 Cortes, Leiria
Castas: Aragonez, Syrah e Touriga Nacional
Graduação: 13,5% vol
Região: Lisboa
Preço: 18€

Este não é um vinho que prime pela exuberância, concentração e músculo. O seu perfil vai mais ao encontro dos amantes dos tintos austeros, elegantes e frescos. Alia aromas frutados (do bosque e do pomar, tipo mirtilos, cereja e abrunhos de casca azul) com algum vegetal verde e ligeiras notas de evolução em barrica e garrafa. Chega ao palato sem grande alarido, mas depois vai crescendo, mostrando belos taninos e uma deliciosa frescura balsâmica que lhe dão profundidade. É vinho para beber já na companhia de caça e de carne com gordura, por exemplo, e também para guardar. Tem potencial para, daqui a três ou quatro anos, merecer mais uma estrela. **P.G.**



DUAS QUINTAS 2012

★★★★★

Adriano Ramos Pinto, Vila Nova de Gaia
Graduação: 13.5%
Região: Douro
Preço: 10.20€

O Duas Quintas apresenta-se agora com uma nova imagem, o que é sempre uma ousadia para um clássico com tantos anos de sucesso. O seu perfil, porém, não foi alterado. Estão lá os aromas de fruta madura, sugestões de morango e framboesa, toques de arbustos, juventude e fulgor, embora sem aquela extraordinária dimensão dos vinhos de 2011. Com uma estrutura de taninos veemente que cria um belo pano de fundo para a envolvente da fruta se exibir, acaba com um final seco e longo que acentua a sua vocação gastronómica. Um valor seguro, como sempre. Pena é ser lançado tão cedo. Guarde-o pelo menos mais um ano para o vinho mostrar o que vale. **M.C.**



JORNAS

★★★★★

Monte das Serras - Reguengos de Monsaraz
Castas: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Moreto
Graduação: 13,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 6€

Mesmo nos vinhos de segunda linha, começa a aparecer no Alentejo uma aragem de diferença que busca alternativas aos referentes quentes e doces que são a marca dos vinhos da região. É precisamente pelas sensações frescas e elegantes que se afirma este Jornas, um nome que homenageia os trabalhadores que cuidam da vinha no xistoso do Monte das Serras, na zona de Reguengos de Monsaraz. Fermenta durante seis dias à temperatura de 24°, seguido de estágio em inox e três meses em garrafa antes de ser lançado ao mercado. Um vinho correcto e equilibrado, que aos aromas de fruta vermelha associa uma boca limpa e fresca. Embora contido, termina igualmente saboroso com evidência de tanino macio e envolvente. **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