




Outras PESCAS

A Adega Mãe, pertencente ao Grupo Riberalves, ligado ao comércio do bacalhau, apresentou as suas novidades e demonstrou saber fazer vinhos para acompanhar o 'fiel amigo'



José Manuel Moroso

O desenho de um dóri no rótulo de uma garrafa poderia significar, tão só, um momento de inspiração de um *designer*. No entanto, esse simples esboço de uma embarcação antigamente usada pelos portugueses na pesca do bacalhau acaba afinal por traçar toda a história da Adega Mãe. Com efeito, ela está ligada ao Grupo Riberalves (com história no negócio do 'fiel amigo'), e foi um projecto nascido em 2011 que marca a incursão da família numa nova área de negócios com sede e vinhas no concelho de Torres Vedras. A aposta era simples: produzir vinhos de inspiração marcadamente atlântica, tirando proveito da proximidade do mar. Agora é tempo de ir fazendo contas e mostrando a qualidade dos vinhos.

E as novidades para 2014 – quatro monocastas brancos, o colheita Dory Branco 2013 e ainda um Reserva Tinto – estão aí. A casta Alvarinho voltou a dar cartas na região de Lisboa e trouxe-nos um monocasta com uma mineralidade muito própria, frescura atlântica, perfil mais citrino e algumas notas tropicais. Outro monocasta, o Adega Mãe Chardonnay 2013, evoluiu para um perfil ainda mais clássico devido ao facto de ter sido exclusivamente fermentado em barrica. A madeira dá-lhe aqui mais corpo e untuosidade e aconselha-se o seu consumo daqui a mais uns anitos. Provámos também o Adega Mãe Viosinho, o mais mineral de todos, com um ligeiro floral e acidez muito interessante. E para terminar os variados, apresentaram-nos um Sauvignon Blanc, que evoluiu para um lado muito vegetal e de grande frescura, mais a lembrar a sua origem francesa do que os exemplos do Novo Mundo.

Entretanto, chegou-nos o vinho que se assumiu como o rosto do projecto. Falamos do Dory Colheita Branco 2013, conseguindo fundir as características de castas

nacionais como o Arinto e a Fernão Pires com a personalidade do Viognier. Notas de fruta e flores e com acidez e frescura muito equilibrados.

Destaque final para um tinto a não perder: o Dory Reserva 2011, com Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon. De aromas muito complexos,

grande corpo e estrutura, revelou final longo e persistente.

Em resumo, uma entrada bem positiva de um Dóri no mundo dos vinhos ou a história de um feliz casamento entre o bacalhau e a pinga que sempre deve acompanhá-lo. ●

jmoroso@netcabo.pt

ADEGA MÃE CHARDONNAY

Ano: 2013

Região: Lisboa

Casta: Chardonnay

ADEGA MÃE VIOSINHO

Ano: 2013

Região: Lisboa

Casta: Viosinho

DORY RESERVA TINTO

Ano: 2011

Região: Lisboa

Castas: Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon



ADEGA MÃE ALVARINHO

Ano: 2013

Região: Lisboa

Casta: Alvarinho

ADEGA MÃE SAUVIGNON BLANC

Ano: 2013

Região: Lisboa

Casta: Sauvignon Blanc

DORY COLHEITA BRANCO

Ano: 2013

Região: Lisboa

Castas: Arinto, Viognier e Fernão Pires