



imperdível

GOURMET

POR EDGARDO PACHECO

Diferente, bom e barato

SE ALGUÉM TEM DÚVIDAS SOBRE OS VINHOS DA REGIÃO DE LISBOA, FAÇA O FAVOR DE EXPERIMENTAR ESTE DORY COLHEITA

VINHO **DORY BRANCO**
COLHEITA 2013
PRODUTOR **ADEGA MÃE**
PREÇO **4 €**

Visitar uma empresa que apresentou recentemente a sua segunda colheita para perceber a filosofia da casa traz-nos à memória a famosa frase da baronesa Philippine de Rothschild, segundo a qual “produzir vinho é algo relativamente simples, só custa os primeiros 200 anos”. Donde, suponho que só os meus trinetos estariam em condições de avaliar o período crítico do produtor Adega Mãe. Mas, enquanto tal não acontece, podemos desde já garantir que o projeto da Riberalves para a área da viticul-

tura tem como objetivo muito específico provar que o território da região de Lisboa (vinhas estão situadas nas imediações de Torres Vedras) tem condições extraordinárias para a produção de vinhos brancos de categoria. Vinhos frescos, com acidez natural, aromáticamente expressivos e com capacidade de evolução. Esta é uma tese desde sempre defendida por Anselmo Mendes e Diogo Lopes, os enólogos que coordenam o projeto. A proximidade do mar (12 km), a proteção das serras a norte e a ondulação dos terrenos fazem com que as uvas não sofram de calor em demasia. Quando isso acontece, Diogo Lopes recebe uvas tão

boas que a única coisa que tem de fazer é manipulá-las o menos possível. Já fermentados, os vinhos recebem uma boa dose de mimos. Tratando-se de barricas, o enólogo apura-as ao detalhe. Não só pela escolha das tanoarias, pela escolha do nível de tosta, mas, inclusive, pela escolha da floresta de onde são provenientes as aduelas das barricas. Vejam só. Isso é trabalho de filigrana. Perceber qual a melhor floresta para o Viosinho, Alvarinho, Fernão Pires, Arinto e outras castas é uma experiência e tanto. O que já é possível dizermos é que os vinhos brancos da colheita passada estão em grande nível. É um bom prognóstico. ☉

NOTA DE PROVA: Feito com Arinto, Viognier e Fernão Pires, é um vinho muito fresco, com notas marinhas muito interessantes. O Viognier dá-lhe volume de boca, o Arinto frescura, e o Fernão Pires aromas florais. Realmente, por 4 euros, é meio dado.



Janela nas vinhas

A adega desenhada por Pedro Mateus (parece uma janela sobre as vinhas) demorou dois anos a ser planeada e nove meses a ser construída. Coisa rara em Portugal. Parecendo que não, isto contribuiu muito para a qualidade final dos vinhos.



Homenagem

A ligação entre o mundo do bacalhau e a Adega Mãe vê-se nos detalhes. A marca homenageia os homens que andavam na faina nos pequenos botes (os dóris), um exercício que hoje violaria todas as regras de segurança. É uma homenagem justíssima.