



Vinhos Provas

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

Um belo vinho em defesa de uma bela causa

Foi preciso um produtor do Alentejo (a Herdade do Esporão) chegar ao Douro para empunhar a bandeira do combate a essa desgraça para a região que é a bargagem de Foz Tua. O vinho é antes de mais cultura e a Esporão e João Roquette assumem-no com frontalidade e coragem neste rótulo. Quando a generalidade dos produtores durienses (com a rara excepção de personalidades como Paul Symington) se calou perante o avanço de uma obra que chega a pôr em causa o estatuto de património mundial da UNESCO recebido pela região, é curioso e saudável notar que é um lisboeta devotado por anos e anos de trabalho consagrado no Alentejo que se dispõe a dar combate a esse projecto lesivo para o Douro e para o interesse nacional.

Este Assobio é, por isso, um vinho e um manifesto. Como manifesto, merece apoio, como vinho cumpre mais uma etapa na ascensão do projecto da Esporão no Douro. Depois de adquirir a Quinta dos Murças à família de Manuel Pinto de Azevedo em 2008, a Herdade do Esporão lançou um Porto, um Reserva e o Assobio, um vinho para a gama média do mercado. Cumprindo o sábio princípio da casa, os vinhos só chegam ao mercado já com alguns anos de estágio em garrafa. Enquanto se espera pelo Reserva de 2011, o Assobio dessa colheita memorável já aí está a cumprir os pergaminhos da casa. Belos aromas de fruta vermelha, notas discretas de especiaria, é uma festa para os sentidos. Bem proporcionado, rico e divertido na boca à custa do balanço entre estrutura, acidez e fruta, é um belo vinho a um preço sensato. E que faz a apologia de uma boa causa.

Manuel Carvalho



Proposta da semana

ASSOBIO

★ ★ ★ ★ ★

Quinta dos Murças, Peso da Régua
Castas: Tinto Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Francisca
Graduação: 14% vol
Região: Douro
Preço: 5,40€

VALE DA POUPA MOSCATEL GALEGO 2013

★ ★ ★ ★ ★

GR Consultores, Quinta da Faísca, Favaio
Castas: Moscatel Galego
Graduação: 13% vol
Região: Douro
Preço: 9€

A presença do aroma vincutivo do moscatel, com uma forte sugestão de frescura próxima do maracujá, prenunciava o padecimento como aos brancos desta casta: vinhos sem nervo, facilmente dominados pelo açúcar ou pela feição unidimensional da casta. Ora este Vale da Poupá é diferente e por isso merece elogio: o que mais o distingue é um volume de boca notável, sedoso e envolvente, que consegue abraçar o moscatel e o doce sem deixar que o vinho perca alguma graça e frescura. Um trabalho de aplauso com uma casta difícil.

M.C.



QUINTA DE S. SEBASTIÃO COLHEITA TINTO 2011

★ ★ ★ ★ ★

Quinta de S. Sebastião, Arruda dos Vinhos
Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz
Graduação: 14% vol
Região: Lisboa
Preço: 5€

Há uma marca clara neste vinho: a frescura influenciada pela proximidade do Atlântico. Apesar dos seus 14% de álcool, é um tinto viçoso e jovial. Possui fruta madura mas suculenta, leveza de corpo e macieza tânica. O único senão é alguma secura no final de boca (certamente dos taninos da Roriz), a qual, na companhia de comida, desaparece. Um tinto simples mas bastante gastronómico. **P.G.**



QUINTA DO CRASTO BRANCO 2013

★ ★ ★ ★ ★

Quinta do Crasto, Gouvinhas
Castas: Visoinho, Rabigato, Gouveio
Graduação: 12%
Região: Douro
Preço: 9,30

Um branco duriense com 12% de volume de álcool é notícia cada vez menos surpreendente. O domínio da viticultura, a precisão do tempo de escolha e o saber da enologia aprimoraram-se para que o Douro fosse capaz de produzir brancos elegantes, finos, com a fruta a temperar-se bem com a acidez, capazes de se beber com prazer em diferentes oportunidades. O Quinta do Crasto de 2013 é disso um excelente testemunho. Um belo branco, que se continuará a beber bem Inverno fora. **M.C.**

