



Foto: Arq/Miguel Oliveira

22 Dez 2014, 12:12

Texto de **Ana Isabel Pereira**

COMUNIDADE

RODA DOS VINHOS | NÉCTARES PARA 'CASAR' COM AS SOBREMESAS DE NATAL

Roda Dos Vinhos, Vinho, Vinhos

E, 'voilà', aqui ficam as minhas escolhas para acompanhar os queijos, os doces de Natal e a conversa fiada com família e amigos nesta quadra festiva.

ARTIGOS RELACIONADOS



Há 4 dias
Primeiro hotel vínico nos Vinhos Verdes nasce em Março



Há 1 semana
Roda dos Vinhos | Para acompanhar o bacalhau no Natal



Há 2 semanas
Roda dos Vinhos | Os vinhos invulgares da Quinta de Sant'Ana

Quinta da Bacalhôa

O Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 2001 (PVP 15 euros) tem 18,5% de álcool e é feito, adivinhou, com Moscatel de Setúbal – casta que também é conhecida como moscatel de Alexandria ou de bago graúdo. Passou por uma curta fermentação em contacto com as películas das uvas e a fermentação foi parada com a adição de aguardente vínica seleccionada. O vinho ficou depois em maceração até ao fim do Inverno, durante 5 a 6 meses, de forma a que os enólogos conseguissem tirar o melhor partido dos aromas e sabores, e, depois da trasfega e de prensadas as massas, estagiou 8 anos em barricas de carvalho experientes – e 'experimentadas' no envelhecimento de outra bebida, *whisky* de malte.

No nariz, somos de imediato invadidos pelo aroma intenso da laranja. Depois de algum tempo no copo, sentem-se notas de frutos secos, como as nozes, os figos ou as passas. Na boca, revela o casamento perfeito de acidez e doçura.

Provei este Moscatel de Setúbal da **Bacalhôa**, no início de Dezembro, num jantar no Sheraton Porto onde se pretendia promover os vinhos de Lisboa e da Península de Setúbal, e parece que ainda lhe sinto o sabor. Vai bem com chocolate preto ou simplesmente como digestivo, com um bom café. Fiquei fã.

Adega de Favaio

O Favaio Moscatel 1980 (PVP 95 euros) também me caiu no guto – provei-o na edição deste ano do Christmas Wine Experience, evento organizado pelo Yeatman. Este vinho generoso envelhecido da **Adega de Favaio**, no Douro, é feito com Moscatel Galego e tem 18% de álcool. E é, igualmente, muito bom.



A edição especial do Moscatel de 1980 da Adega de Favaio com a garrafa assinada por Siza Vieira.

Jantares

Encontre receitas do alimento para todas as ocasiões. Baixe agora!



ÚLTIMAS

Há 2 horas

Adeptos do FC Porto agredidos em apeadeiro de Braga

Desporto

Há 19 horas

Vinte e 8 detidos por



Há 3 semanas
Roda dos Vinhos | A
fescura de um Tawny
com 150 anos



Há 4 semanas
Roda dos Vinhos | O
'Conceitus' de 'local
food' da Quinta Nova

generoso envelhecido da [Adega de Favaio](#), no Douro, e feito com Moscatel Galego e tem 18% de álcool. E é, igualmente, muito bom.

Aromaticamente intenso – um *bouquet* aprimorado pelo envelhecimento lento ao longo de décadas –, ainda preserva algumas notas de citrinos. É rico nos aromas que habitualmente encontramos nos vinhos envelhecidos: noz, figos secos, torrado – os mostos aguardentados deste vinho envelheceram em barris de madeira muito velha –, cacau... Boca cheia, doçura e acidez num bom equilíbrio, fresco, elegante.

Dá um belo presente de Natal, porque vem numa garrafa desenhada pelo ‘Pritzker’ Siza Vieira. Quem aprecia este tipo de vinhos gostará de saber que a Adega de Favaio ainda tem Moscatel de 1964 e 1975. Do primeiro, ainda se encontram algumas garrafas na Garrafeira Nacional, em Lisboa. O segundo, em princípio, só existirá em barris, na empresa duriense, mas ainda é possível comprá-lo, por encomenda – isso ou pode tentar a Pérola do Bolhão, onde é possível que ainda haja uma ou outra garrafa antiga.

Câmara de Oeiras

O [Villa de Oeiras Vinho de Carcavelos](#).

O Villa Oeiras é um vinho generoso de Carcavelos (PVP 25 euros),

produzido pela [Câmara Municipal de Oeiras](#), feito com Galego Dourado, Arinto e Ratinho e fortificado com aguardente da Lourinhã – uma das três regiões do mundo demarcadas exclusivamente para aguardente!

Este licoroso do Sul foi, para mim, uma surpresa. O vinho de Carcavelos é um dos nossos 4 vinhos fortificados – aqueles cuja fermentação alcoólica é interrompida pela adição de aguardente vínica –, e contam-se pelos dedos de uma mão os produtores que a ele se dedicam.

Envelheceu em barricas de carvalho de 225 litros durante um período médio de 10 anos e foi engarrafado no Verão de 2013. De aparência amarelo-dourado, oferece um nariz complexo e delicado, em que sobressaem os frutos secos, como a avelã, o mel e notas de especiarias. Com 17,6% de álcool, é melado e volumoso na boca, masculino e com um final persistente.

Dow’s

Da casa cujo [Dow’s Vintage Port 2011 foi considerado o melhor vinho de 2014 pela prestigiada Wine Spectator](#) – não tive o prazer de o provar ainda; o preço ronda agora os 200 euros, caso esteja a fazer essa pergunta –, sugiro um Tawny Colheita de 1974 (PVP 134 euros) e um Vintage de 2000 (PVP 78 euros).

Os Colheitas são *tawnies* de um único ano, que envelhecem em cascos por um mínimo de 7 anos antes de serem engarrafados, partilhando algumas características com os *tawnies* de idade. O Dow’s Colheita 1974 é um lote dos melhores vinhos da vindima de 1974, tendo envelhecido em cascos nos armazéns da casa em Gaia. De cor âmbar alourada, cheira a amêndoa torrada, mel, baunilha e casca de laranja cristalizada... A boca deste vinho, que tem 20% de álcool, é aveludada, fresca e prolongada.

Já o Vintage de 2000 – um ano de pouca produção mas que originou vinhos de grande concentração; o primeiro Vintage do século XXI – apresenta-se no copo com um tom púrpura muito escuro, quase preto, e é um Porto vigoroso, com aromas a ameixas e cassis a chegarem-nos ao nariz. Na boca, sabe a fruta madura e especiarias, tem grande complexidade. Oferece um final com taninos fortes e uma segura própria da Dow’s, uma casa actualmente gerida pela quarta geração da [família Symington](#).

Graham’s

O [Graham’s 1969](#).

O Graham’s Colheita Tawny Port 1969 (PVP 231 euros) – de outra casa do grupo Symington – é um lançamento especial de apenas 6 barris da colheita de 1969. Cada barril ‘produziu’ somente 712 garrafas numeradas. Com uma cor dourado-âmbar e aromas delicados, com notas florais, é suave no palato, onde deixa especiarias exóticas, maçapão, nozes e caramelo.

Taylor’s

O Taylor’s Very Old Tawny Port 1964 (PVP 250 euros) – [já aqui falei dele](#) – parece âmbar líquido, exala aromas amadeirados e a especiarias, com notas fumadas, e sabe a mel. É muito suave no palato. A Taylor’s disponibilizou inicialmente 900 garrafas para Portugal, mas a elevada procura nacional levou a casa do grupo [The Fladgate Partnership](#) a tirar algumas garrafas à exportação para as vender cá dentro. Ainda há, sim. E esta é a primeira edição da Colheita com 50 anos que a casa decidiu lançar anualmente, por isso, daqui a nada estará no mercado a de 1965.

Croft

Para guardar para os Natais dos próximos anos – ou oferecer a alguém especial –, o Croft Quinta da Roêda Vintage 2012 (PVP 50 euros) é um vinho elegante e com grande complexidade. 2012 não foi um ano Vintage clássico, o que significa que só as melhores quintas conseguiram ter vinho para produzir um Vintage. Ora, a Roêda, igualmente da Fladgate, é considerada uma das melhores propriedades do Vale do Douro.

Cor rubi quase preto, aromas a fruta – compota, framboesa, damasco... –, ervas selvagens e esteva, acidez viva e taninos vigorosos. Para guardar, sem dúvida.

Vinhos Barbeito

Há 19 horas

Vinte e 8 detidos por
conduzirem
alcooolizadas e por
jogo ilegal

Cidade

Há 19 horas

Frente Atlântica
divide forças políticas
da Assembleia
Municipal do Porto

Cidade

Da Madeira, sugiro o Barbeito Single Harvest 2003 (PVP 17,90 euros), dos [Vinhos Barbeito](#) – [Produtor do Ano de 2013 para a revista Wine](#). Feito com Tinta Negra, de uma única vinha situada nas zonas mais baixas das encostas do Estreito de Câmara de Lobos, este Madeira envelheceu em casco de carvalho francês e foi engarrafado na Primavera deste ano. Foram engarrafadas apenas 4.004 unidades, todas individualmente numeradas.

Este vinho com 18,66% de álcool no copo apresenta tons de um ouro esverdeado e ao nariz leva um aroma discreto de caramelo, mel e algumas notas cítricas. Na boca, tem corpo, é suave e elegante. Deixa uma frescura no palato e o seu sabor perdura na língua.

Boas festas!

Comecei a conhecer o mundo do vinho em 2009 à boleia da minha colaboração com o suplemento “GPS” da revista Sábado – o antecessor do “Tentações”. E foi, já no semanário SOL – publicação com quem ainda hoje colaboro – com pezinhos de lã que comecei a escrever sobre um mundo que é tão interessante como complexo. Escrevi sobre os negócios, a inovação na produção, os novos lançamentos, o enoturismo... e apaixonei-me pelo sector. Na “Roda dos Vinhos”, falo-vos de vinhos e conto-vos histórias à volta do vinho e dos vinhos.

ACOMPANHE

RSS
Facebook
Twitter
Youtube
Vimeo

SERVIÇOS

Publicidade tradicional
Gozto
Conteúdos
Glossário

QUEM SOMOS

Ficha técnica
Contactos
Perguntar frequentes
Estatuto editorial

+ PORTO24

Praça
Memória
Comunidade
Opinião
Agenda

ACTUALIDADE

Cidade
Cultura
Desporto
Pessoas
Inteligência
Dossier
Multimédia