CISION

CORREIO da manhã

ID: 58372363

15-03-2015 | Domingo

Tiragem: 145683
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Interesse Geral

Pág: 58
Cores: Cor
Área: 18,00 x 27,50 cm²
Corte: 1 de 1

imperdível
GOURMET

Carcavelos seco

DA REGIÃO QUE QUASE FOI ENGOLIDA PELO BETÃO VEM UM VINHO BRANCO NADA DOCE, MAS MUITO BOM

VINHO **REGIONAL DE LISBOA**
ENÓLOGO **TIAGO CORREIA**
PREÇO **3,75 €**

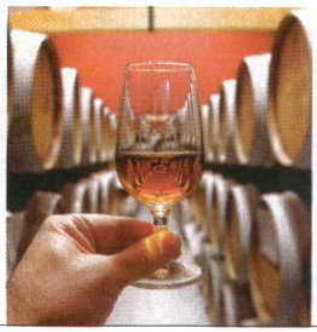
POR **EDGARDO PACHECO**

Muita gente está convencida de que a região demarcada de vinho de Carcavelos foi totalmente engolida pelo betão de Oeiras e Cascais. Ora isso não é bem assim. Apesar de tudo, ainda existem vinhas em produção, sendo que a mais importante é da Quinta do Marquês de Pombal (QMP), projeto conjunto da Câmara de Oeiras e do Ministério da Agricultura. Parecendo que não, aqui sempre são 12,5 hectares de vinha em plena produção, com hipótese – esperemos nós – de alargamento da área de plantação. Donde, para os saudosos do famoso vinho generoso, aqui ficam duas notícias: em primeiro lugar, todos os anos a QMP liberta cerca de 10 mil litros de vinho com a marca Villa Oeiras (vinho soberbo com uma média de idade de 10 anos e que custa 25 €); em segundo lugar, a QMP e a garrafeira lisboeta Estado d'Alma oferecem aos consumidores a oportunidade de provarem um vinho branco feito com as castas autorizadas para o vinho de Carcavelos (Arinto, Galego Dourado e Ratinho), mas agora seco e não doce. Bela ideia. O vinho chama-se Casal da Manteiga (local onde estão as vinhas e a adega) e já existia como marca interna nos serviços do Ministério da Agricultura. Sucede que, agora, os enófilos podem conhecer o potencial da região para a produção de vinhos brancos secos. É uma brincadeira com meia dúzia de caixas de vinho, certo, mas dá gozo a um consumidor esclarecido chegar a casa de um amigo e, em vez de mais um Douro ou um Alentejo, oferecer-lhe um vinho raro, cujas vinhas crescem, com vista para o Tejo, entre prédios urbanos e a A5. É vinho raro, bom e a preço da chuva. Aliás, conheço garrafas de água mais caras do que este branco seco.

NOTA DE PROVA: O que é mais marcante neste Casal da Manteiga é o seu caráter mineral, hiperseco e salino na boca. A sua acidez (faz lembrar vinhos da Bairrada) prognostica bons anos de vida em garrafa. À mesa pede coisas fortes, de preferência carnes.

Um caso diferente

A garrafeira Estado d'Alma é um caso à parte porque não se limita a esperar que os produtores apareçam com os seus vinhos. Tiago Paulo, o seu criador, anda pelo País e desafia enólogos a criarem vinhos com determinado perfil e para determinados clientes. No universo das garrafeiras, é raríssimo.



As novidades

O ex-líbris da região é o 10 anos Villa Oeiras. É um vinho misterioso, fino, subtil, que junta notas de fruta, madeira e especiarias. Há dias foi-nos dado a provar uma amostra de um com 20 anos. Coisa soberba, que vai dar que falar. Este e, já agora, um colheita de 2004.