CISION

ID: 60845333

Público

05-09-2015 | Fugas

Tiragem: 34268
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Informação Geral

Pág: 25
Cores: Cor
Área: 25,70 x 31,00 cm²
Corte: 1 de 1

Vinhos Provas

● Mau
★☆☆☆☆ Razoável
★★☆☆☆ Bom
★★★☆☆ Bom Mais
★★★★☆ Muito Bom
★★★★★ Excelente

Um grande branco do Pico

CACARITA BRANCO 2014

★★★★☆

Adega A Buraca, Santo António, São Roque
Castas: Verdelho e outras
Graduação: 13% vol
Região: Açores
Preço: 15€ (à porta da adega)

Proposta da semana

Há vinhas na ilha do Pico que parecem nascer da pedra. Não têm um pedaço de terra em volta e o mero facto de vingarem e darem uvas confere-lhes uma dimensão quase sobrenatural, um mistério de vida no meio dos vários "mistérios" de lava que povoam a ilha atlântica.

Os homens e mulheres que fazem verdejar a pedra junto à fúria do mar são eles próprios um mistério de abnegação, e o vinho que produzem, mesmo que fosse muito mau, seria sempre uma bênção. Mas os brancos chegam a ser formidáveis, sobretudo os que são feitos de Arinto dos Açores, Terrantez e Verdelho, as melhores castas locais.

Apesar de terem sido os licorosos de Verdelho que fizeram a fama da ilha, são os brancos secos que estão a trazer o Pico de novo para a ribalta. Em busca de novidades, alguns enólogos continentais descobriram na improvável vitivinicultura picarota um idílio por explorar, e alguns produtores locais, estimulados pelos apoios à reconversão e plantação de vinha, começaram a acreditar que é possível voltar a ganhar dinheiro com o vinho arrancado à lava, agora numa versão menos alcoólica.

A Adega A Buraca, situada no concelho de São Roque mas com vinhas na área classificada como Património Mundial, é um dos novos protagonistas. Os proprietários só faziam licorosos e aguardentes, mas em 2013 lançaram o seu primeiro branco seco, de nome Curraleta. O vinho saiu bem e, em 2014, estreitaram mais a selecção das uvas e criaram um branco ainda melhor, o Cacarita (nome de família). Cerca de duas mil garrafas apenas. Num lote em que predomina a casta Verdelho, a mais aromática, o primeiro Cacarita é um achado. A fruta madura (de polpa branca, sobretudo) pode induzir no primeiro ataque de boca uma ligeira sensação de doçura, mas, mal o nosso cérebro sintetiza toda a informação, o que prevalece é a secura da pedra e o frescor e a salinidade do mar. Um branco magnífico e distinto. **Pedro Garcias**

FREI GIGANTE BRANCO 2014

★★★☆☆

Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, Pico
Castas: Arinto dos Açores, Verdelho e Terrantez
Graduação: 13% vol
Região: Açores
Preço: 9,90€

O renascimento dos vinhos do Pico tem sido impulsionado por reconhecidos enólogos do continente, como Paulo Laureano, António Maçanita e, antes, Virgílio Loureiro. Mas seria injusto ignorar o papel crucial da Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, nomeadamente no seu contributo para manutenção das extraordinárias e "extraterrestres" vinhas da ilha e a conservação das principais castas locais. E os seus vinhos também estão cada vez melhores. Este Frei Gigante de 2014 é um bom exemplo. Está muito aromático e, embora precisasse de um pouco mais de acidez para ficar mais vivo e comprido, é envolvente e deliciosamente salino. **P.G.**

QUINTA DO GRADIL SYRAH 2013

★★★½☆

Quinta do Gradil, Cadaval
Castas: Syrah
Graduação: 14% vol
Região: Lisboa
Preço: 7€

Uma nova referência da prolixa Quinta do Gradil. E boa referência, diga-se. Com este tinto, fica provado que a francesa Syrah se dá bem em diferentes latitudes e climas. No Alentejo, já deu excelentes provas e em Lisboa tem vindo a revelar-se uma aposta segura. Nesta região, dá vinhos muito mais frescos, embora menos densos e maduros. No entanto, este Quinta do Gradil consegue o melhor dos dois mundos: madureza e frescura. Fruta doce do bosque e notas químicas e apimentadas sobressaem num aroma muito exaltante. No palato, a fruta madura e os taninos surgem bem envolvidos pela (boa) acidez e pelo frescor atlântico, que dão um grande nervo e viço ao vinho. **P.G.**

CASAL DE MORGADE ARINTO 2014

★½☆☆☆

Casal de Morgade Cabeceiras de Basto
Castas: Arinto
Graduação: 12% vol
Região: Vinhos Verdes
Preço: 2,80€

O gás carbónico e alguma doçura servem para amaciar a acidez cortante e o baixo grau de alguns vinhos verdes e torná-los mais civilizados e "crocantes". Mas como avaliar um vinho destes, que são mais espumosos adamados do que outra coisa? Este Casal de Morgade podia ser um belo vinho, difícil em jovem mas bom. Tem um belíssimo aroma, cítrico e exótico, e um fundo seivoso. Para o estilo, está bem conseguido. Mas... **P. G.**

HERDADE DA FARIZOA RESERVA 2012

★★★½☆

Sociedade Agrícola Gaianense, Borba
Castas: Touriga Nacional (67%) e Syrah
Graduação: 14,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 12,90€
(em diwinestore.pt)

A madureza deste vinho expressa-se logo no calor dos seus aromas, nos quais a predominância da Touriga Nacional se tempera com sugestões de resina e caruma resultantes do estágio de 18 meses em carvalho francês. Na boca este vinho é potente pela sua concentração, embora a sua natureza alentejana lhe amacie as arestas dos taninos. Mais do que a soma das partes, este vinho vale pelo conjunto. Pela complexidade, pela riqueza de sabores, pela garra ou pelo potencial gastronómico. **M.C.**

Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas - Vinhos em Prova, Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º 4050-453 Porto