



VINHOS

AdegaMãe: Vinhos de Lisboa com salinidade e muita frescura

POR *António Mendes Nunes*

A AdegaMãe, propriedade do Grupo Riberlves, com a quinta e adega nos arredores de Torres Vedras, lançou muito recentemente no mercado a sua nova gama de vinhos brancos. São nove referências que vão desde o entrada de gama Pinta Negra, ao Dory Reserva 2013, passando pelo Dory Colheita 2014 e por cinco monocastas todas de 2014: Alvarinho, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier e Riesling, este último a grande novidade deste ano da AdegaMãe, já que é a primeira vez, ao fim de seis vindimas que este monocasta surge.

A AdegaMãe, liderada pelo filho do fundador do grupo Riberlves, Ricardo Alves, tem a enologia a cargo de Anselmo Mendes e Diogo Lopes.

Foi uma jornada magnífica e os vinhos, todos eles muito marcados pela influência do clima atlântico, muito originais na sua frescura marítima, têm todos um toque de salinidade que tão bem fica nos vinhos da Região Lisboa.

As vinhas AdegaMãe, que estão apenas a sete quilómetros da costa, apanham as neblinas matinais e os Verões amenos, pelo que o Clima Atlântico se impõe, inevitavelmente, como traço comum em todos os vinhos.

Ricardo Alves contou-nos que essa ligação profunda dos vinhos ao terroir tem sido um dos pilares de sucesso. "Exportamos 60% da nossa produção e já conseguimos que na restauração se vendessem no último ano 160 mil garrafas. Tem de ser assim. Tem de ser a restauração de Lisboa a vender os vinhos de Lisboa".

Anselmo Mendes não pôde estar presente ficando as honras da enologia muito bem entregues a Diogo Lopes: "Os nossos brancos reúnem características que são originais e hoje é isso que o cliente quer. Gosta de novidade, foge da massificação".

Os preços são muito ajuizados (entre 2,99€ e 12,95€), e os vinhos já conquistaram galardões em concursos internacionais. Ainda que em baixo só publicamos as fotos de 4 garrafas, referimos notas de todos os vinhos provados. Todos os monocastas são vendidos a

8,49€, à excepção do Riesling (edição de 1400 garrafas) e que custa 9,90€.

PINTA NEGRA - 2,99 Um vinho agradável, bem feito, simples e barato. Lote de feno pires e arinto, que só passa por inox. Aroma cítrico com ligeiro toque a ananás e manga. Boa frescura, acidez e equilíbrio na boca. Foram feitas 100 mil garrafas. A preocupação é lançá-lo sem grandes alterações de paladar de ano para ano, um requisito importante nesta gama de preços.

DORY COLHEITA 2014 - 4€ Lote de feno pires, arinto, viosinho e viognier. Fez batonnage sobre borras finas durante 4 meses. Notas tropicais e vegetais no aroma. Fresco, alguma salinidade na boca, bem bom. 12,5% de álcool, 50 mil garrafas.

DORY RESERVA 2013 - 12,95€ Tem viosinho, chardonnay, alvarinho e arinto. Fermenta em barricas de carvalho franceses borgonhesas (400 litros). Fruta branca no aroma e ligeiro limão. Tem volume na boca, boa acidez, mineralidade, a notar-se ligeira tosta no final. É a segunda vez que este Reserva é lançado.

VIOSINHO 2014 - 8,49€ O mais interessante de todos os monocastas que provámos e uma referência absoluta para a adega e para os enólogos. As uvas desta casta estão no melhor terroir da quinta. Mineral com um ligeiro floral elegante, tudo muito fresco, muito bem composto e casado. Leveza e frescura num vinho muito profundo.

O Alvarinho é muito elegante, com leve nota de mel e toranja e um lado cítrico forte. O Sauvignon Blanc anda mais pelo lado francês do que pelo neozelandês, com levíssimo xixi de gato e vagem de ervilha. O Viognier é delicado, floral muito feminino, com boa acidez e boa frescura. O Chardonnay fermenta todo em madeira, muito estilo borgonhês. Finalmente o Riesling, que não vai a madeira, tem acidez francamente bem marcada. É para comprar e guardar por um par de anos. Precisa de amaciar.

