

ADEGA MÃE

à conquista de Lisboa

Nove vinhos, todos brancos, embalados ao ritmo das águas do Tejo e da luz única de Lisboa. A Adega Mãe apresentou as suas novas colheitas e assume uma missão: sensibilizar os restaurantes da capital para a qualidade dos vinhos da sua região.

TEXTO Luís Francisco * **NOTAS DE PROVA** Nuno de Oliveira Garcia * **FOTOS** Paulo Calisto (Adega Mãe)

Sopra uma brisa fresca neste final de tarde de Setembro, mas a luz dourada que banha Lisboa nestes instantes que precedem o pôr-do-sol faz esquecer o desconforto térmico. É um privilégio apreciar a cidade daqui, do meio do Tejo, a bordo de um veleiro. Fazê-lo saboreando um bom vinho branco só acrescenta magia ao momento. Sente-se um aroma fresco e salino. Que vem do copo.

A Adega Mãe dificilmente poderia ter escolhido melhor o cenário para apresentar as suas novidades no capítulo dos brancos. A frescura e salinidade dos seus vinhos — uma preocupação permanente dos enólogos Anselmo Mendes e Diogo Lopes — tem tudo a ver com este cenário grandioso do estuário do Tejo. E, já agora, estamos a bordo de um antigo navio bacalhoeiro, outro ponto de contacto com um produtor de vinhos que está integrado no grupo Riberalves, líder do sector da importação e transformação de bacalhau.

Estes vinhos expostos no convés, alinhados sobre a armação metálica de uma clarabóia, chegaram aqui com uma missão: conquistar

Lisboa. Ou, pelo menos, cativar os responsáveis dos restaurantes da capital para o valor dos vinhos da sua região. E Bernardo Alves, líder da Adega Mãe, faz questão de enfatizar essa mensagem na sua intervenção de abertura: "A restauração da Grande Lisboa tem de servir cada vez mais os vinhos desta região! É preciso potenciar os vinhos de Lisboa. Claro que é mais confortável vender marcas mais consagradas, mas este é o desafio. Naturalmente que os vinhos têm de ser bons, mas nós e outros produtores temos contribuído para esse aumento de qualidade."

Foquemos então a atenção no que nos chega ao copo. "Achamos que temos condições e potencial para nos afirmarmos como uma referência dos brancos de Lisboa e a nível nacional", enfatiza ainda Bernardo Alves, antes de o enólogo residente, Diogo Lopes, assumir a liderança da prova dos nove vinhos brancos a apresentar. Com 30 hectares de vinha — e metade plantada com castas brancas —, a Adega Mãe chegou à sua sexta vindima. E as metas definidas logo no plantio da vinha



em
prova

Brinde: Bernardo Alves, produtor, e Diogo Lopes, enólogo, são os homens do leme

14,5 €3

Pinta Negra

Reg. Lisboa
branco 2014

Adega Mãe

Fernão Pires e Arinto. Bem aromaticamente, citrino e tropical exuberante, com ambas as castas a complementarem-se. Fresco, directo e linear na boca, atrativo e mesmo com alguma personalidade. Aposte com mariscos. (12,5%)

15 €4

Dory

Reg. Lisboa Colheita
branco 2014

Adega Mãe

Fernão Pires, Arinto, Viosinho e Viognier. Nariz contido, leve redução, bom corpo, nota vegetal a impor-se ao citrino maduro também presente. Bem na boca, seco, todo em frescura, com sabor e amargos finais. Com mariscos ou peixes grelhados. (12,5%)

16 €8,49

Adega Mãe

Reg. Lisboa Viognier
branco 2014

Adega Mãe

Estágio em barrica usada (CF). Aroma subtil, floral, caroço de fruto, ligeiro alperce. Boca com corpo como é habitual na casta, glicérico, acidez qb, bem no equilíbrio a apostar na elegância, termina com amargos finais. Para queijos pouco intensos. (13%)

16,5 €9,90

Adega Mãe

Reg. Lisboa
Riesling
branco 2014

Adega Mãe

Sente-se bem casta no aroma (mais do que na boca) com florais bonitos, todo Primavera, e muita percepção de frescura. Prova de boca esguia, fina, mas fixa no sabor, exótico e novamente floral, que é persistente e com apontamento mineral. Final de boca delicado e marítimo numa versão muito positiva de Riesling lusitano. (12%)



16,5 €12,95

Dory

Reg Lisboa Reserva
branco 2013

Adega Mãe

Viosinho, Chardonnay, Alvarinho e Arinto, com barrica de 400 litros (CF). Aroma a pêra e fruta branca, com o Viosinho a ser a casta mais perceptível nesta fase. Complexo, madeira bem presente. Boca ampla, muito sabor, pendor vegetal. Muito bem e irá evoluir melhor. Para peixes assados. (13,5%)

continuam bem claras na mente da equipa de enologia. “Frescura, minerabilidade e salinidade são as características-chave de todos os nossos brancos”, enuncia Diogo Lopes. Está explicado o cenário. Por ordem de entrada em cena, provam-se o Pinta Negra 2014 (100.000 garrafas), o Dory 2014 (80.000 garrafas), seis varietais e, finalmente, o Dory Reserva 2013 (8.000 garrafas). Entre os varietais, destaque anunciado para o Viosinho – “É a casta que mais nos tem impressionado e agora temos mais área de vinha”, explica o enólogo. Por causa disso, o lote do Dory passou a incluir Viosinho, para além das tradicionais Arinto e Fernão Pires. E foram feitas 8.000 garrafas, contra 5.000

dos outros varietais (Alvarinho, casta particularmente querida do enólogo consultor Anselmo Mendes; Sauvignon Blanc; Viognier; Chardonnay; Riesling – este último na sua edição de estreia, apenas com 1.400 garrafas). Todos os outros partilham o preço de 8,49 euros. Destes nove vinhos, cinco serão lançados de imediato e os outros quatro nos próximos meses – “Já passou o Verão, mas cada vez mais se consomem brancos todo o ano”, afiança Bernardo Alves. Das frescas encostas de Torres Vedras para o estuário do Tejo e daí para as mesas dos restaurantes de Lisboa. A rota está traçada e a missão assumida. Terra à vista!



II8