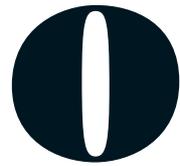




# Vinhos Provas

## Nem sempre o mais caro é o melhor



que é que, em regra, se procura num vinho branco? Pondo de parte o carácter, a complexidade e a originalidade só ao alcance dos melhores, procura-se expressividade e limpeza de aroma, sabor delicado e, acima de tudo, frescura. Frescura, acidez, algo que espesvite o vinho, que lhe dê comprimento, que lhe realce os seus aromas e sabores. A acidez é a espinha dorsal de qualquer vinho, seja tranquilo doce ou fortificado. Mas a acidez por si só não faz um bom vinho, tem que estar em equilíbrio com os restantes elementos. É por isso que para muitos produtores de vinho verde o santo graal é o calor, sem o qual as uvas amadurecem pouco e ficam demasiado verdes e ácidas. Em contrapartida, um produtor do Douro ou do Alentejo suspira por frescura, para suavizar a excessiva madureza das uvas.

No fundo, o que todos buscam é equilíbrio, harmonia, que é precisamente o que se encontra no vinho desta semana, o Valle Madruga Colheita Seleccionada 2014, um branco da zona de Valpaços, Trás-os-Montes. Mas é também o que falta aos dois principais vinhos desta marca, o Quinta Valle Madruga Reserva 2014, com estágio em barrica, e o Vale Madruga Viosinho 2014. Os 14% de álcool que ambos têm são excessivos e tornam a prova de boca pesada e desequilibrada, face à ausência de frescura. Precisavam de mais acidez para suportar o peso do álcool – ou então ter menos álcool, o que se consegue vindimando mais cedo.

O Colheita Seleccionada só tem menos 0,5% de álcool, mas é bastante mais fresco e definido, conjugando o seu bom volume com uma boa frescura cítrica (fornecida pelo Gouveio, sobretudo). A fruta (cítrica e branca) surge mais limpa e o toque floral fornecido pela Malvasia Fina é gracioso. Ganhou claramente em não ter passado pela madeira, que, quando não é bem assumida, só serve para maquilhar e mascarar os vinhos. Embora seja mais barato do que os outros dois, bebe-se muito melhor. **Pedro Garcias**



**Proposta da semana**

- Mau
- ★ ★ ★ ★ ★ Razoável
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Bom Mais
- ★ ★ ★ ★ ★ Muito Bom
- ★ ★ ★ ★ ★ Excelente

### VALLE MADRUGA COLHEITA SELECCIONADA BRANCO 2014

★ ★ ★ ★ ★

E:R.T.A- Sociedade Agrícola Lda Valpaços  
**Castas:** Viosinho, Malvasia Fina e Gouveio  
**Gradação:** 13,5% vol  
**Região:** Trás-os-Montes  
**Preço:** 5,30€

### VALLE MADRUGA FERNÃO PIRES-MALVASIA FINA 2014

★ ★ ★ ★ ★

E:R.T.A- Sociedade Agrícola Lda Valpaços  
**Castas:** Fernão Pires e Malvasia Fina  
**Gradação:** 13% vol  
**Região:** Trás-os-Montes  
**Preço:** 4,20€

É o menos alcoólico dos quatro brancos com a chancela Valle Madruga (ver proposta ao lado), uma nova marca transmontana (Valpaços) ainda a cometer os erros dos principiantes mas com grande potencial (tanto na produção de vinho como na de azeite). O que prevalece neste branco são as notas florais, a fruta agridoce e final de boca fresco. Não sendo muito rico, vale pela sua franqueza e sabor agradável. **P. G.**



### ADEGAMÃE VIOSINHO 2014

★ ★ ★ ★ ★

Adegamãe Ventosa, Torres Vedras  
**Castas:** Viosinho  
**Gradação:** 12,5% vol  
**Região:** Lisboa  
**Preço:** 7€

Quem apreciar vinhos ácidos vai adorar este Viosinho. Com menos álcool do que nos anos anteriores, é um branco seco, salino e altamente seivoso. No aroma até aponta para um vinho maduro, mas quando o engolimos somos confrontados com um tremendo choque de acidez. Tem mais pinta de Arinto do que de Viosinho. É caso para dizer que nem tanto ao mar, nem tanto à terra. Se em edições anteriores o vinho pecava por algum excesso de álcool, desta vez peca por ser um nadinha ácido de mais. Não é vinho para conversa. Exige comida também de mar ou com gordura se for da terra. **P. G.**



### ADEGAMÃE RIESLING 2014

★ ★ ★ ★ ★

Adegamãe Ventosa, Torres Vedras  
**Castas:** Viosinho  
**Gradação:** 12,5% vol  
**Região:** Lisboa  
**Preço:** 9,90€

Uma novidade na já extensa gama de vinhos brancos do projecto Adegamãe, dos mesmos proprietários do bacalhau Riberalves. E a estreia não podia ser melhor. Fresquíssimo embora sem os excessos ácidos do Adegamãe Viosinho, este Riesling inebria o nariz e o palato com a sua fruta agridoce, a frescura especiada do gengibre e a delicada doçura do mel. Muito rico e harmonioso, é um branco que encanta qualquer enófilo. Vale a pena ir acompanhando a sua evolução. Promete muito. **P. G.**



### HOMENAGEM AO CANTE 2014

★ ★ ★ ★ ★

Adega Cooperativa da Vidigueira  
**Gradação:** 14%  
**Região:** Alentejo  
**Preço:** 10€

A nova gama da cooperativa da Vidigueira homenageia o cante e um estilo mais elegante do Alentejo. Este tinto apresenta no nariz a marca da juventude, com aromas balsâmicos e de fruta preta madura; não é muito volumoso na boca mas mostra uma estrutura firme e um bom final. Pensado para ser bebido como jovem, é um tinto descomplicado. Um vinho com graça. **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