



\* evento

# Decante em Provas NO RITZ

**TEXTO** João Paulo Martins \* **NOTAS DE PROVA** João Paulo Martins, Nuno de Oliveira Garcia e Luís Antunes  
\* **FOTOS** Cortesia Decante

Nova sessão de apresentação das novidades em dois dias cheios de vinho. A Decante mantém a sua carteira de marcas e continua a apostar na qualidade, aquém e além fronteiras. Difícil é escolher...

A Américo Maia não escondia a satisfação, uma vez que a prova anual da Decante e dos produtores que representa estava a correr muito bem. Falou à Revista de Vinhos (estávamos a uma segunda-feira, 19 Outubro) e no domingo tinham passado pelo emblemático hotel lisboeta qualquer coisa como 300 pessoas, sobretudo ligadas à restauração e hotelaria. Com um espaço maior e mais amplo, foi possível trazer mais gente para provar as novidades, quer nacionais quer estrangeiras.

A Decante é conhecida pela qualidade e diversidade do portefólio, com a presença de alguns produtores de fora que são de primeira água, como o champagne Billecart Salmon, aqui exemplo entre muitos outros que seriam possíveis. O portefólio tem-se mantido relativamente estável: há dois anos saiu o Vallado e no ano seguinte entraram a Poças e os vinhos da Madeira Borges; este ano não houve mudanças. "Preferimos trabalhar melhor com os produtores que já temos em vez de alargar demasiado o portefólio; temos crescido com cuidado e de forma sustentada. Já somos 24 pessoas a nível nacional e por vezes temos feito parcerias com garrafeiras em algumas zonas da província. Já vamos chegar este ano aos 11 milhões de euros de facturação, o que é muito bom", disse Américo Maia.

Quanto a tendências de consumo, Américo não teve dúvidas: "Nota-

-se em geral um crescimento de interesse pelos vinhos brancos, quer nacionais quer estrangeiros, o que é curioso porque há alguns anos tal tendência seria impensável. E, quanto a regiões, o Alentejo continua muito bem mas noto com agrado algum crescimento da procura de vinhos da Bairrada, nomeadamente espumantes. No que respeita a vinhos estrangeiros, além do champagne, é curioso verificar um crescente interesse pelos brancos das regiões francesas de Sancerre (Sauvignon Blanc da região do Loire) e da Borgonha (Chardonnay), embora aqui também os tintos sejam procurados", concluiu.

Para quem se quer iniciar na prova das regiões mais famosas de França, há aqui escolhas de alto gabarito. Mas não só França, já que a Espanha a Decante foi buscar produtores emblemáticos e vinhos que já estão no domínio dos mitos, como o Artadi Viña el Pison, um tinto de super-luxo, como se pode ver pela nota de prova. Problema mesmo foi escolher o que provar e a "brigada da Revista de Vinhos" teve de dividir o trabalho, com pena de alguns (vinhos) terem lá ficado a olhar para nós. Problema ainda mais sério e preocupante foi verificar que alguns vinhos tintos da Borgonha que no ano passado eram propostos a €40 este ano passaram a €100. A este ritmo, o que iremos encontrar para o ano?



18 €25  
Quinta de Soalheiro  
Vinho Verde Reserva  
Alvarinho branco 2014  
Vinusoalleirus

Cada vez mais subtil aromaticamente, todo ele centrado no fruto delicado, pêra e lima muito frescos, pouca percepção da barrica. Boca com sabor, meio corpo, tudo muito equilibrado, terminando com belos amargos finais. (13%) NOG

17 €16  
Primeiras Vinhas  
Vinho Verde  
Alvarinho branco 2014  
Vinusoalleirus

Aroma muito puro, com a casta num dos seus melhores registos, subtil e ligeiramente mineral. Bela prova de boca, meio corpo, novamente sensação de pureza, fruto de caroço, acidez fantástica e um final já em construção. Uma das melhores edições. (13%) NOG

16,5 €7  
Quinta do Ameal  
Vinho Verde  
branco 2014  
Qta. do Ameal

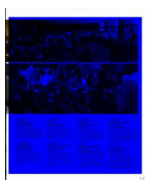
Varietal de Loureiro. Fino e muito vegetal no aroma, boas notas minerais, austero e vivo no recorte citrino. Acidez marcante, elegante na boca, é branco que precisa de tempo e terá longa vida em cave. (11%) JPM

17 €14  
Quinta do Ameal Escolha  
Vinho Verde branco 2014  
Qta. do Ameal

Loureiro com 6 meses estágio em barrica usada. A madeira arredondou o vinho e agora é a fruta mais madura que se destaca, ambiente gordo bem agradável. Alta acidez, precisa de tempo mas está promissor. (11%) JPM







16,5 €16

**Crooked Vines****Douro branco 2013**

Secret Spot Wines

Impressivo no aroma, austero, boas notas de barrica e alguns toques minerais, ao lado de fruta madura, de inspiração borgonhesa. Boca com volume, boa harmonia ácida, final macio e a deixar bom rasto. (14%) JPM

16,5 €16

**Crooked Vines****Douro tinto 2013**

Secret Spot Wines

Aberto na cor, uma fruta delicada, focado nas notas vegetais, leve presença de barrica mas na proporção certa. Fino, elegante e muito gastronómico, mostra ainda bom potencial para vida em cave. (14%) JPM

16,5 €14

**Lacrau****Douro branco 2013**

Secret Spot Wines

Castas misturadas e estágio em barrica de 550 litros usada. Fruta de perfil citrino em bom plano no aroma, acidez muito viva, aqui a combinar um estilo austero com um bom ambiente de conjunto. (13,5%) JPM

17,5 €65

**Quinta da Manoella VV****Douro tinto 2013**

Wine &amp; Soul

Frutos do bosque, esteva, notas tostadas da madeira, minerais, terra húmida. Complexo mas afável e elegante. Corpo médio, muito carácter, taninos firmes a pedir tempo, muito aromático e longo, apimentado, mas com boa leveza. (14,5%) LA

16,5 €19,90

**Passadouro****Douro Touriga Franca tinto 2013**

Quinta do Passadouro

Um raro varietal de Touriga Franca, com fumados e fruta negra, flores, tostados e terra húmida. Cheio e vinoso, muito estruturado, taninos sólidos, um vinho convincente e poderoso. (14%) LA

17 €15

**Quinta Seara D'Ordens****Vinhas Velhas****Douro Reserva tinto 2012**

Soc. Agr. Quinta Seara D'Ordens

Tostados e terra húmida, notas de fruta preta, especiarias e um lado suavemente compotado. Estruturado e sério, com boa secura, taninos firmes, corpo texturado, final apimentado, com firmeza e carácter. (14%) LA

17,5 €35

**Quinta Seara D'Ordens****20ª Vindima****Douro tinto 2012**

Soc. Agr. Quinta Seara D'Ordens

Apenas 4 barricas a lançar em anos especiais. Vagem de baunilha, frutas pretas, tostados, opulento, complexo e tenso. Muito polido na boca, guloso e cheio, com taninos domados pelo corpo poderoso, termina longo e austero. (14%) LA

17,5 €32

**Quinta da Pellada****Dão tinto 2012**

Quinta da Pellada

Frutos do bosque, um traço de baunilha e especiarias doces e um ligeiro amargo vegetal que lhe traz frescura e complexidade. Vivo e luminoso, taninos polidos, com a exuberância compensada pelo lado vegetal que lhe dá seriedade. Final longo e fresco (13%) LA





18,5 €65

**Quinta da Pellada Carrocel  
Late Release  
Dão tinto 2011**

Quinta da Pellada

Frutos do bosque e floral discreto, notas minerais bem frescas, tostados subtis. Cheio e encorpado, mas sempre leve, taninos lustrosos, acidez fresca, muito feito, completo, com elegância e sedução, final longo, especiado, encantador. (13%) LA

16 €7,50

**Chocapalha  
Reg. Lisboa Castelão  
tinto 2013**

Casa Agrícola das Mimosas  
Aroma perfumado, bonito e elegante todo focado na fruta encarnada e sem a rusticidade que a casta por vezes adquire. Na boca mantém-se no registo cordial, aliando frescura e fruta delicada, e com final de boca muito afinado e a dar desde já muito boa prova. Gastronómico. (14,5%) NOG

16 €11

**Cortes de Cima  
Reg. Alentejano  
Alvarinho branco 2014**

Cortes de Cima

Aroma intenso e terpenico, citrino muito maduro e melão, vegetal também. Prova de boca muito fresca, com boa acidez quase crocante, saboroso e poderoso, ligeiramente salino inclusive no final de boca. Muito moderno no perfil, um branco a descobrir. (12,5%) NOG

17,5 €13

**Dona Maria  
Amantis  
Reg. Alentejano  
Reserva tinto 2011**

Júlio Bastos

Frutos do bosque ligeiramente compotados, madeira exótica, especiarias, muito apelativo, maduro mas contido. Estruturado e sério, com taninos muito gulosos, acidez envolvente, afirmativo mas sumamente beível. (14,5%) LA



15,5 €9,50

**João Clara  
Reg. Algarve tinto 2014  
Essential Passion**

Aroma impressivo, directo na fruta vermelha, boas notas vegetais secas, tudo em bom plano. Jovem na boca, macio, redondo, maduro na fruta, já muito beível e agradável. Gastronómico. (14,5%) JPM

16,5 €21

**João Clara  
Reg. Algarve  
Negra Mole tinto 2013  
Essential Passion**

Muito aberto na cor, notas de flores secas no aroma, domina o ambiente vegetal, sério e com bom perfil. Taninos presentes, há um ambiente rústico mas autêntico. Sempre um tinto curioso. (14%) JPM

16 €21

**João Clara  
Reg. Algarve  
Reserva tinto 2013  
Essential Passion**

Lote de três castas. Aroma denso, com fruta madura e leve doçura, compota de figo e ameixa. Redondo, gordo mas com boa acidez na boca, um toque doce, temos um tinto sério e com boa estrutura. (14,5%) JPM

17,5 €125

**Borges  
Madeira Sercial 1979  
H. M. Borges**

Aroma austero, muito salino e iodado, rústico, tem tudo o que é suposto um grande Madeira ter. Seco na boca, resinoso e com bons frutos secos, madeiras exóticas e ceras. Final longo e especiado. (20%) JPM

17 €130

**Borges  
Madeira Boal 1977  
H. M. Borges**

Eng. em 2008. Cor dourada, ambiente aromático de especiaria, com a canela a marcar presença e frutos secos torrados. Envolvente na boca, elegante e sem arestas, vinho delicado e de acidez harmoniosa. (20%) JPM

18 €64

**Billecart Salmon Sous Bois  
(França) Champagne bruto  
Billecart Salmon**

As 3 castas de Champagne na mesma proporção e 100% em madeira. Belíssimo aroma, complexo, avelã, folhas outonais, bosque, trufa, madeira perfumada, perfil clássico. Prova de boca enorme, cheio de classe, bolha fina e mousse delicada. Memorável! (12%) NOG

17 €47,50

**Nuits-Saint-Georges  
(França) Borgonha tinto 2012  
Confuron-Cotetidot**

Muito ligeiro na cor, a casta é muito evidente, notas vegetais, musgo, cogumelos, fino e elegante. Tanino muito fino, fruta vermelha delicada. Belo conjunto, sempre num registo muito elegante. (12,5%) JPM

18 €100

**Vosne-Romanée  
1er Cru Les Suchots  
(França) Borgonha tinto 2012  
Confuron-Cotetidot**

Boa concentração, aroma rico e muito complexo, com fruta madura, austero mas muito bem conseguido. Elegante mas com taninos firmes, um tinto em crescimento. Muita classe. (13%) JPM

17,5 €153

**Clos de Vougeot Grand Cru  
(França) Borgonha tinto 2012  
Confuron-Cotetidot**

Ligeiro na cor, subtil no aroma, perfil delicado e muito bem na fruta, tudo em elegância. Firme na estrutura de boca, acidez no ponto, taninos finos e discretos, um tinto em grande forma, conjunto de luxo. (13,5%) JPM

16,5 €26

**Les Terrasses  
(Espanha) Priorat tinto 2013  
Alvaro Palacios**

Bonita mistura de frutos do bosque, muito fresco e fragrante, notas de madeira tostada, especiarias. Corpo robusto, com acidez envolvida e taninos sólidos a dar rugosidade, termina com algum comprimento e equilíbrio. (14,5%) LA

17,5 €40

**Villa de Corullón  
(Espanha) Bierzo tinto 2012  
Descendentes de J. Palacios**

Abundante fruta do bosque num registo pastilha elástica muito típico do Rhône, muito subtil nas componentes complexas de flores suaves especiarias e notas minerais. Encorpado e potente, com taninos rijos muito bem domados, cheio, intenso e maduro, com final longo e espevitado. (14,3%) LA

18,5 €115

**Artadi El Carretil  
(Espanha) Rioja tinto 2012  
Bodegas y Viñedos Artadi**

Tempranillo muito puro, com notas de frutos vermelhos, madeira perfumada, especiarias e tostados, mas com subtilidade e profundidade. Suave e aveludado, com grande harmonia e equilíbrio, leve e texturado, com longo e poderoso final. (14,5%) LA

19 €195

**Artadi El Pisón  
(Espanha) Rioja tinto 2012  
Bodegas y Viñedos Artadi**

Grande subtilidade aromática, com frutos vermelhos e do bosque muito profundos e frescos, especiarias e muita suavidade. Sedoso, muito complexo, equilibrado, tudo polido, afinado, sedutor e longo, sério e contido. (14,5%) LA

**138**  
O vinho é uma bebida que tem sido apreciada por milhares de anos. A sua importância cultural e económica é inegável. Neste número, vamos explorar a história do vinho, desde os primeiros registos até aos dias de hoje. Também vamos conhecer os diferentes tipos de vinho e as técnicas de produção. Não esquecer a importância da temperatura de serviço e dos acessórios adequados. Tudo isto e muito mais, neste número da Revista de Vinhos.