



Vinhos Provas

55 a 70 71 a 85 86 a 94 95 a 100

Um Prosecco que vale a pena conhecer



que é um Prosecco? Durante muito tempo, foi nome de uma casta originária da aldeia de Prosecco, situada a cerca de 10 quilómetros de Trieste, no Adriático. O seu uso em espumantes frisantes, muito consumidos por turistas em Veneza, tornou-a de tal modo famosa que, a dado passo, o nome da casta ganhou vida própria como nome de espumante.

Sendo nome de uva, qualquer produtor podia fazer vinhos de Prosecco em qualquer parte do mundo. Em 2009, para garantir o uso exclusivo do nome do espumante, Itália mudou o nome da casta para Glera e transformou Prosecco numa denominação protegida. A região historicamente associada à produção do melhor Prosecco, ao norte da cidade de Treviso, entre as colinas de Conegliano e Valdobbiadene, ganhou o estatuto de Denominação de Origem Controlada e Garantida. A zona mais plana do Vêneto passou a Denominação de Origem Controlada (uma designação inferior) e foi estendida até ao vizinho Friuli, a mais de 100 quilómetros de distância, para poder incluir a aldeia de Prosecco!...

O vinho desta semana vem de Valdobbiadene. Não é um dos lugares mais famosos de Itália, mas é certamente um dos mais belos, com as suas pequenas montanhas e colinas cobertas de vinhas. E os seus vinhos continuam a ser campeões de vendas. Não são muitos, no entanto, os Prosecco que se podem bater com os melhores champagnes. A casa Ruggeri é um dos poucos que conseguem aproximar-se, como se comprova por este Giustino B. de 2014. Apesar de ser um extra seco, possui cerca de 16 gramas de açúcar residual. Na prova, isso não é muito perceptível. O que distingue este espumante Prosecco Superior é, aliás, a sua boa secura, pureza aromática e enorme frescura. Prosecco típico, muito frutado e floral, é um espumante fino e delicado, de qualidade acima da média.

Pedro Garcias



Proposta da semana

RUGGERI GIUSTINO B. EXTRA DRY 2014



88

Ruggeri
Itália
Castas: Glera
Graduação: 11,5% vol
Região: Valdobbiadene
Preço: 21,5€

RUGGERI VECCHIEVITI BRUT 2014

Ruggeri, Itália
Castas: Glera, Bianchette, Verdisse e Perere
Graduação: 12% vol
Região: Valdobbiadene
Preço: 25€



87

Um Prosecco feito a partir de várias castas de vinhas velhas. Embora seja novo, o que explica o maior volume de espuma, é bastante cítrico e floral, mostrando também algumas deliciosas notas de amêndoa torrada. Tem enorme vivacidade e amplitude de sabores, associando *finesse* e pureza a uma bela estrutura. Só é pena não ser completamente seco. **P.G.**



SYRAH 24 2012

José Bento dos Santos, Quinta do Monte d'Oiro, Alenquer
Graduação: 14%
Região: Lisboa
Preço: 47€



92

A Syrah deixou há muito de ser uma casta desconhecida para os consumidores portugueses — integra uma boa parte dos lotes do Alentejo contemporâneo —, mas por cá os seus melhores exemplos continuam a vir da Quinta do Monte d'Oiro. Esta criação da parcela 24 da propriedade de José Bento dos Santos é disso testemunho irrefutável. Um tinto refinadíssimo, de recorte clássico, com aromas balsâmicos, tanino fino e consistente, que proporciona uma prova magnífica rematada com uma deliciosa sensação de especiaria. Um tinto de classe pura. **M.C.**



VINHA DE REIS RESERVA BRANCO 2012

Jorge Almeida Reis, Oliveira de Barreiros
Castas: Encruzado (70%), Malvasia Fina (15%) e Bical
Graduação: 13,5%
Região: Dão
Preço: 8,50€



86

Aroma complexo com destaque para sugestões florais e notas de barrica. Um belo volume de boca, marcado pela sedosidade e pela harmonia da relação entre a fruta e as marcas da madeira que lhe conferem profundidade. É um branco dominado pela casta Encruzado que se destaca pela lisura e por uma contenção que o tornam fácil de apreciar. Um pouco mais de acidez e mineralidade colocariam este branco noutra patamar. **M.C.**



ROCIM TOURIGA NACIONAL 2014

Herdade do Rocim, Vidigueira
Graduação: 15%
Região: Alentejano
Preço: 11€



88

Um tinto de que é impossível não gostar. Pela expressividade da fruta ou pelo toque de eucalipto que impacta o olfacto, pela volúpia do seu corpo cheio, pela intensidade com que marca o palato, pelo final longo e delicioso. É, obviamente, um vinho marcado pela juventude e pelas características da casta em solos da zona de Vidigueira/Cuba. Com uma estrutura polida e uma frescura que ilude o alto teor de álcool, é um vinho para beber já. Dificilmente poderá compensar a perda que o tempo imporia ao seu fulgor actual. **M.C.**

