



ID: 68316112

01-02-2017

✱ painel de prova

A PRIMEIRA DÉCADA DOS TINTOS DE 2007

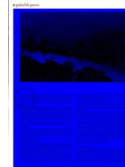
Uma colheita muito aplaudida na qualidade. Excelentes uvas a saírem das vinhas de quase todo o país. Foi um ano com um Verão fresco e vinhos à partida muito equilibrados. Passados dez anos, medimos-lhes a têmpera e os resultados são extraordinários.

TEXTO João Afonso

FOTOS Ricardo Palma Veiga







O painel de tintos com 10 anos de idade entrou na rotina na Revista de Vinhos no ano de 1997. Vamos para 20 anos de provas de tintos com 10 anos de idade. Ao longo do tempo decorrido, vamos somando sensações, ideias ou conceitos acerca de alguns dos principais tintos portugueses.

Naquela época estávamos em plena revolução vitivinícola e enológica nacional e os vinhos de mesa portugueses começavam a assemelhar-se a “estrelas” mediáticas. Os controlos de temperatura de fermentação, a generalização das barricas novas de carvalho, a utilização de apenas algumas das castas selecionadas e clones respectivos e a introdução nos mostos de leveduras também elas selecionadas, entre muitas outras técnicas enológicas modernas, faziam nascer vinhos nunca antes vistos, cheirados ou bebidos, e toda uma nova história de vinho português começava.

Por isto, no início e em cada painel, havia sempre “no ar” uma certa questão: seria que estes vinhos modernos iriam evoluir tão bem quanto os vinhos produzidos pelos métodos clássicos de fermentação em lagar e estágio tonel?

Alguns dos tintos clássicos eram absolutamente extraordinários. E estes modernos, seriam?

Recordo que nesses primeiros painéis, encontrávamos uma boa parte dos vinhos no momento aconselhável de consumo e outros um pouco para lá desse mesmo momento. E a pergunta ou questão enológica da durabilidade ou longevidade dos vinhos modernos subsistia...

Estamos agora, passadas duas décadas, preparados para tomar uma posição e esclarecer esta dúvida dos finais do século passado. A tendência de vinhos com 10 anos prontos a beber ou para além do auge da evolução em garrafa tem vindo a desvanecer-se e mesmo vinhos vindos de

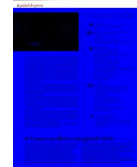
anos inferiores (como o foram os da colheita de 2006) mostram-se na maior parte dos casos em excelente forma e prontos a enfrentar mais uns não-sei-quantos anos dentro da garrafa.

Este foi o caso do painel de 2007, com a esmagadora maioria dos vinhos ainda aquém do seu ponto ótimo de consumo. Muitos vinhos ainda pujantes de vida e força e muito longe de apresentarem requerimento à jubilação.

Vários factores estão na base desta evolução extremamente positiva que temos vindo a comprovar ao longo de todos estes anos; obviamente, e como já foi abordado, o sector está cada vez mais profissional e eficiente, mas não podemos menosprezar o sector corticeiro, que tem, também ele, feito um claro esforço para melhorar a qualidade da rolha de cortiça – esta, como sabemos, no envelhecimento do vinho em garrafa, desempenha um papel crucial na evolução ulterior e favorável dos vinhos. Concluindo a prestação do brilhante painel de tintos de 2007, que tivemos o privilégio de provar e admirar, as grandes marcas portuguesas vieram para ficar, e à medida que vão crescendo em tempo e em história parece que vão ficando cada vez mais apuradas e desafiantes, tanto para nós, que as bebemos com respeitoso deleite, como para o “tempo” que lhes tece a forma e a erudição sávida.

A VINDIMA DE 2007

Em plena era de alterações climáticas, o ano de 2007 fecha um pequeno ciclo de três anos agrícolas bastante complicados. Segundo os dados do IPMA (Instituto Português do Mar e Atmosfera), tivemos um ano de 2005 que foi, em resumo, o mais seco desde 1931. Um ano de 2006 que foi o mais quente desde 1931, com um final de Verão e Outono em que as temperaturas médias mínimas do ar foram as mais altas desde 1931. E, por



CLASSIFICAÇÃO

- 19** Poeira 2007
Torre do Esporão Garrafeira 2007
- 18,5** Casa Ferreirinha Reserva Especial 2007
J de José de Sousa 2007
Pintas 2007
Quinta do Ribeirinho 2007
Quinta do Vallado Field Blend Reserva 2007
- 18** Batuta 2007 (1,5 L)
Duas Quintas Reserva 2007
Duorum Vinhas Velhas 2007
Marquês de Borba Reserva tinto 2007 (1,5 L)
MR Premium 2007
Grande Rocim Reserva 2007
Portal Grande Reserva 2007
Quinta Vale D. Maria 2007
Quinta da Bacalhã Cabernet Sauvignon 2007
Quinta da Pellada 2007
Quinta do Vale Meio 2007
Quinta do Vesúvio 2007
Scala Coeli 2007
- 17,5** Chryseia 2007
Conde D'Ervideira Reserva tinto 2007
Cortes de Cima Touriga Nacional 2007
Dona Maria Reserva tinto 2007
Hexagon 2007
Marias da Malhadinha 2007
Marquesa do Cadaval 2007
Monte d'Oiro Reserva tinto 2007
Mouchão 2007
Quinta do Crasto Vinhas Velhas 2007
Quinta do Noval 2007
- 17** Conde de Vimioso 2007
Quinta do Carmo 2007
Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo 2007
Quinta dos Roques Touriga Nacional 2007
Termeão 2007

fim, o ano vitícola de 2007, que, tal como 2005, foi extremamente seco (o 2º mais seco desde 1931), salvo, em termos vitícolas, apenas pelos meses bem molhados de Outubro e Novembro de 2016, mas com a importante particularidade de ter tido um Verão sem ondas de calor, a temperatura média mais baixa desde 1990. E foi também o ano do século XXI com o Verão mais chuvoso. Alguma chuva em Maio, bastante chuva em Junho e os meses de Julho e Agosto com chuva acima da média. Resultado? O mil-dio veio baixar a produção, que desde o abrolhamento já trazia alguma decepção aos viticultores pelas poucas "penduras" (nome vulgar dado às inflorescências da videira) que a vinha mostrava, anunciando uma produção inferior a 2006.

Com um Verão ameno e boas amplitudes térmicas diurnas, as uvas que restaram nas videiras fizeram a festa da esmagadora maioria das empresas de vinho, com uva de grande qualidade apta a fazer obras-primas. Ano de declaração generalizada de Porto Vintage e nos vinhos de mesa a festa foi idêntica ou superior.

Falámos com os vencedores e apurámos que o facto de termos noites mais frescas e não ter havido ondas de calor possibilitou, por exemplo, ao Torre do Esporão ser feito com base em Aragonez, fazendo deste vinho (apenas lançado em 2004, 2007 e 2011) um tinto mais estruturado, mais austero e mais duradouro do que o 2004, feito com base em Touriga Nacional e um pouco mais plano.

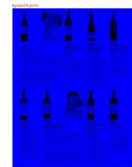
O Poeira do Douro foi favorecido por condições de maturação pouco habituais no Douro: água suficiente no solo e temperaturas amenas que provocaram uma vindima tardia, com maturações muito completas, sem qualquer stress, preservando a cor, aromas, sabores frescos e a acidez. É o ano da "fruta" no Poeira – diz Jorge Moreira.

Boa fruta foi, é, e será este fantástico ano de 2007. A primeira década já lá vai. Quem sabe não se não iremos à segunda?

* Como envelhece um grande tinto

Com o estágio em garrafa o vinho perde e muda a cor (de púrpura fechado passa a tijolo vermelho), ganha sedimento, o aroma perde a exuberância do fruto, substituída por uma paleta multivariada de outras nuances, e na prova torna-se menos espesso, mais elegante, macio e complexo. Tudo devido a fenómenos de oxidação e redução que permitem a polimerização (aglomeração de moléculas) entre compostos fenólicos, como as antocianinas e os taninos (responsáveis, respectivamente, pela cor e sabor do vinho), que deste modo se vão precipitando no fundo da garrafa. Dá-se também a separação de vários ácidos que estão ligados à glucose e que contribuem para determinados aromas de estágio, assim

como a interação de vários componentes aromáticos, entre si e destes com compostos fenólicos, contribuindo pouco a pouco para o chamado "bouquet" (aromas terciários) do vinho. A oxidação de aldeídos e a esterificação pela combinação de ácidos com o álcool traz novos aromas e o vinho perde alguma acidez. Tudo melhora, apura e enriquece num tinto capaz de envelhecer convenientemente em garrafa. Estes fenómenos de envelhecimento ou estágio são extremamente influenciados pela qualidade da rolha, pela temperatura, humidade e luminosidade do local de estágio e pelo pH e níveis de dióxido de enxofre e oxigénio dissolvidos no vinho à data de engarrafamento.



a escolha de
Luís Lopes

19

Poeira

Douro tinto 2007

Jorge Moreira

O Poeira tem sempre um carácter muito próprio, mas aquilo que mais me impressiona neste 2007 é a sua pureza e expressão de fruta, ainda vibrante e fresca, que conjugada com uma fina mineralidade contribui para um vinho super equilibrado, muito elegante, absolutamente delicioso.

Mineral a pederneira, fruto azul, amora, gengibre, vegetal fresco, floral elegantíssimo. Excelente prova de boca, taninos, frescura, classe e carácter, um tinto cheio de vida e garra, especiaria, fruto e Douro em camadas de ambrósias. (14,5%)



19

Torre do Esporão
Alentejo Garrafeira
tinto 2007

Esporão

Estilo muito internacional, algum mineral, leve pimentão, fruto muito jovem. O deslumbramento vem na boca, todo seda e fluidez, com densidade e gordura, lustroso, muito saboroso e cheio de matéria. Um regalo.



18,5

Casa Ferreirinha
Reserva Especial
Douro tinto 2007

Sogrape

Muito Douro neste vinho, muito estilo Ferreirinha, finura, excelente expressão aromática, complexo, nota alicorada, leve mala de senhora, madeira exótica, balsâmico cheio e leve. Muito saboroso na boca, equilíbrio total, todo cetim, textura elegantíssima, taninos perfeitos, um luxo de tinto pronto a deliciar. (14%)



18,5

J de José de Sousa
Regional Alentejo tinto
2007

José Maria da Fonseca

Terra, *sous bois*, turfas, argila ou barro, tosta de barrica. Na boca tem taninos de primeira, muito especiados, todo fino e elegante com algum lustro, estamina, muito gastronómico, a beber até ao fim da garrafa. (13%)



18,5

Pintas

Douro tinto 2007

Wine & Soul

Muito denso e extraído apesar de contido, todo ginja e amora, ainda muito cheio, algum mineral, fumados elegantes. Muito tudo: taninos, fruto, corpo, doçura, todo extracto, final gordo e seco com nuances maduras e capitosas. Tinto pujante. (15%)



a escolha de
Luís Antunes

18,5

Quinta do Ribeirinho
Regional Beiras tinto 2007

Luís Pato

Num ano em que não aparecem alguns dos vinhos históricos da Bairrada, o Pé-Franco da Quinta do Ribeirinho afirma com bravura a qualidade e profundidade da região. Cheio de frescura e juventude, este Baga plantado directamente ao solo mostra-se alegre, complexo, elegante e longo. Um tinto de luxo.

Muitas resinas, algum cedro com notas de eucalipto, leve hortelã, fruto sóbrio. Muito fresco na boca, taninos cheio de garra, excelente acidez casada na madurez do fruto, todo mineral e sílica. Final muito longo, fino e profundo. (13%)



18,5

Quinta do Vallado Field
BlendDouro Reserva tinto
2007

Quinta do Vallado

Muito complexo, enigmático, idóneo, cheio de sabedoria, especiaria exótica, algum gengibre, profundo e inebriante aroma. Muito fino e fresco na boca, todo em veludo e suavidade, complexidade. Intraduzível tinto num excelentíssimo momento de forma. (14,5%)



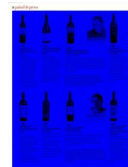
18

Batuta (1.5L)

Douro tinto 2007

Niepoort

Muito fresco e aberto, com fruto de cereja, algum lado terroso com nota de café, aposta mais na elegância do que na potência. Na boca, de novo, foco na elegância, fresco, taninos sedosos, todo charmoso, longilíneo, um Senhor. (14%)



ID: 68316112

01-02-2017



18 **Duas Quintas**
Douro Reserva tinto
2007

Ramos Pinto

Aroma jovem, cheio e gordo com nota capitosa de cereja e amora bem maduras, balsâmico de especiaria num fundo mineral. A dar muito prazer a beber, muito corpo, algum calor de prova, taninos finos, texturado, volumoso, com leve herbáceo amargo a casar conjunto cheio de futuro. (15%)



18 **Duorum Vinhas Velhas**
Douro Reserva tinto
2007

Duorum Vinhos

Notas austeras de algum alcatrão com fruta negra, um pouco fechado, sisudo, contido e promissor. Na boca é todo frescura com taninos de primeira, cheios de músculo e com textura sedosa, focado em frescura e elegância, é sedução pura. (13,5%)



a escolha DE
João Paulo Martins

18 **Marquês de Borba (1,5 L)**
Alentejo Reserva tinto 2007

J. Portugal Ramos

A presença do Cabernet Sauvignon neste vinho é uma marca e é uma mais-valia. O tinto, apesar dos 10 anos de vida que leva, mostra uma juventude e uma pujança dignas de nota, com muito carácter e a garra que por vezes aquela casta bordalesa imprime aos lotes onde entra. Notável.

Grafite, maduro, mas com um lado mineral bem marcado, fruto q.b. mas complexo e profundo. Na boca é toda estrutura, finura de taninos e riqueza. Algum tabaco, bom fruto, final longo, maduro e fresco. (14%)



18 **MR Premium**
Regional Alentejano
tinto 2007

Soc. Agr. D. Diniz

Mineral, fumados, pasta de azeitona, muito fruto jovem, algum cacau amargo. Muito bem feito, todo em harmonia, delicadeza e elegância, taninos saborosos e sedosos. Todo jovem, um tinto de presente e futuro. (14,5%)



18 **Grande Rocim**
Alentejo Reserva tinto
2007

Rocim

Vinho que impressiona pela concentração e voluntariedade. Mineral, fruto muito maduro, fruta passificada, algum químico, jovem e potente. Na boca, muito extraído, muito tanino forte, aveludado e duradouro, vegetal de casca de árvore, final muito longo. (15,5%)



18 **Portal**
Douro Grande Reserva
tinto 2007

Soc. Quinta do Portal

Tourigas bem marcadas e muito bonitas, perfumado, alguma mála de senhora, chocolate, mentol. Taninos muito finos, todos fibra e garra, mas feitos de cetim. Muito complexo e fino. No ponto para beber. (14%)



a escolha DE
João Afonso

18 **Quinta Vale D. Maria**
Douro tinto 2007

Lemos & van Zeller

Há tintos onde a solidez e a estrutura falam mais alto do que o fruto ou a doçura da barrica. Estes são os meus tintos preferidos; sólidos, altruistas, provocadores e que nos levam ao diálogo e debate sobre o "ser" vinho.

Muito mineral com grafite, apimentados, leve floral seco, alcaçuz. Impecável prova de boca, taninos cheios garra, muita especiaria, cheio de vigor e carácter, algum químico, final longo com muito cacau e especiaria rugosa a lavar a boca. (14,5%)



18 **Quinta da Bacalhôa**
Terras do Sado
Cabernet Sauvignon
tinto 2007

Bacalhôa Vinhos

Um Cabernet bem maduro com fruta azul, toque de grafite, pimentão verde e vermelho, alguma paprika. Todo redondo e com gordura fresca na boca, taninos polidos, muito focado e frontal, com final longo e delicado. (14%)



18 **Quinta da Pellada**
Dão tinto 2007
Álvaro Castro

Notas cítricas muito frescas, leve torrado elegante, sofisticado, fino e elegante. Na boca tem granito e frescura, puro, fresco, muito fino, todo mineral e lutador. Para durar está este tinto. (13%)



18 **Quinta do Vale Meão**
Douro tinto 2007
F. Olazabal & Filhos

A barrica ainda a comandar o conjunto jovem cheio de notas de Touriga, chocolate, floral, alguma grafite/mineral. Na boca é todo impacto de fruto com algum floral, notas de baunilha e barrica de grande qualidade. Um tinto cheio de dinâmica e força, a prometer ainda muito futuro. (14,5%)



18 **Quinta do Vesúvio**
Douro tinto 2007
Symington Family Estates

Muito jovem, muito fruto alguma doçura do mesmo, todo achocolatado, toque de cacau, carácter bem vincado da casa, sentem-se as Tourigas muito jovens. Muito elegante e fino na boca, quase citrino com bergamota, complexo, fácil, guloso e todo em charme e finesse. (14%)



18 **Scala Coeli**
Regional Alentejano
tinto 2007
Fundação Eugénio de Almeida

Notas de mato rasteiro, cardo, carqueja, caruma, tabaco, compota de fruta negra. Na boca a Touriga está bem acomodada na textura acetinada dum tinto delicado suave e escorregadio, sem excesso e pontas soltas. Está pronto a beber e a encantar. (14%)



17,5 **Chryseia**
Douro tinto 2007
Symington Family Estates

Barrica doce de grande qualidade envolvendo boa fruta madura, pimenta, cominhos, leve violeta seca. Taninos muito polidos, textura cremosa e magnífica, favorável aos palatos mais sensíveis e exigentes. Final muito longo e fino, suavemente mentolado. (14%)



17,5 **Conde D'Ervideira**
Alentejo Reserva tinto
2007
Ervideira

Marroquinaria, algum couro e mala de senhora, fruta preta, apimentados, todo focado e bonito. Na boca está muito polido, aveludado, alguma barrica exótica, cânfora, boa aderência de sabor num final longo, seco e sério. (13%)



17,5 **Cortes de Cima**
Regional Alentejano
Touriga Nacional tinto
2007
Cortes de Cima

Aroma fino e elegante, mas bastante discreto e um pouco afastado da variedade. Na boca revela-se, untuoso, compacto, embrulhado em fruto e tosta confeitada de doce barrica, final longo e gordo. (14,5%)



17,5

Dona Maria
Regional Alentejano
Reserva tinto 2007
Júlio Bastos

Num perfil escondido com algum químico de alcatrão, fruta preta, firme e convicto. Na boca está bastante sólido, taninos muito firmes, seguro, compacto, quase severo no estilo e a prometer vida pela frente. (14%)



17,5

Hexagon
Reg. Península de
Setúbal tinto 2007
José Maria da Fonseca

Notas mentoladas, alcaçuz, pimenta com pimento verde, fruto silvestre azul. Muito limpo, bonito e focado. Notas amargas a casar a doçura de fruto e barrica, rico e complexo, cheio de garra e vida para dar. Tinto competente e bem definido. (13%)



17,5

Marias da Malhadinha
Regional Alentejo tinto
2007
Herdade da Malhadinha

Nova
Notas compotadas algum vegetal seco, cacau, fruta passificada. Na boca é texturado e cremoso e apresenta ameixa secas com alguma doçura frutada final. Um tinto fácil de gostar, de carácter consensual e conquistador. (14,5%)



17,5

Marquesa do Cadaval
Ribatejo tinto 2007
Casa Cadaval

Muita especiaria, algum couro, todo vinoso, apimentado, um tinto com garra e carácter. Gordo e fresco na boca, toca em vários pontos ao mesmo tempo, especiaria picante, fruto, bonito e focado e com postura séria. Cumpre vários e excelentes requisitos. (14%)



17,5

Monte d'Oiro
Reg. Lisboa Reserva
tinto 2007
José Bento dos Santos

Notas maduras de ameixa, fruto maduro, leve couro, resinas doces, cereja. Muito polido na boca, todo sedoso, suave, elegante, focado na polidez no fruto e na cremosidade. (13,5%)

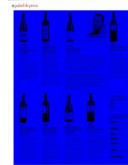
HERDADE DO FREIXO
Established 1808

ESTATE & VINEYARDS

A única adega totalmente subterrânea na Europa, até uma profundidade de 40 metros, preserva a harmonia do ecossistema e a paisagem rural. A sua posição servil para com a vinha, sente-se nos seus vinhos: A essência do seu *terroir* e uma frescura e elegância invulgares.

"Uma nova forma de estar no Alentejo"
FERNANDO MELO *or* Evasões, 6 de Janeiro de 2017

www.herdadedofreixo.pt



ID: 68316112

01-02-2017



17,5

Mouchão**Regional Alentejano
tinto 2007**Vinhos da Cavaca
Dourada

Um toque de couro suporta a nota de pimento e fruta passificada, muito cristalino, algum vidrado. Meio corpo na boca, muita frescura, boa acidez, prova firme e completa. Final fresco e apimentado.

(14%)



17,5

**Quinta do Crasto
Vinhas Velhas****Douro tinto 2007**

Quinta do Crasto

Tostados, especiaria com alcauz, fruta doce, evolução no ponto certo, resinas aromáticas. Na boca é todo estrutura, poder, polimento e envolveria, taninos ainda para dar e vender, muito fruto, barrica em pano de fundo de muito boa qualidade e final todo pomposo e cheio. (14,5%)



17,5

Quinta do Noval**Douro tinto 2007**

Quinta do Noval

Desde a primeira colheita (2004) que este tinto, de uma quinta clássica do Douro, é sempre muito vigoroso em novo, quase fechado até, mas evolui de forma fantástica. Continua estruturado e sério, mas a prova de nariz já deixou de ser sisuda e está agora belíssima, com um bouquet a fruto maduro complexo e intrigante. Claramente um (grande) tinto de cave!

Notas tostadas muito marcadas e de grande qualidade, leve caril, fruta negra com algum cacau. Todo austero e afirmativo. Muito terroso. Cheio de tanino na boca, muita garra e carácter um tinto de futuro, ainda cheio de coisas para dar. Sem elegância elitista, tem uma força e uma firmeza de eleição. (14,5%)

**a escolha de***Nuno Oliveira Garcia*

17

Conde de Vimioso**Reg. Tejo tinto 2007**

Falua

Muito compota e confeitados, mentolado, eucalipto, todo dado ao gosto imediato. Muito bem na boca, guloso, frescos com taninos muito polidos, todo frescura e cremosidade. Um tinto para todos os gostos e pronto a beber. (14,5%)



17

Quinta do Carmo**Regional Alentejano
tinto 2007**

Bacalhã Vinhos

Muito especiado, raçudo, com carácter, pimenta, fruta sóbria, fino todo ele. Na boca taninos sem aresta, mas a lavar a boca, com muita especiaria, fruto sóbrio, um tinto mais sisudo e sério do que doce e frutado. (14%)



17

Quinta da Gaivosa**Vinha de Lordelo
Douro tinto 2007**

Alves de Sousa

Aroma muito maduro, alguma terra, nota de bacon, muito boa evolução, cheio, alguma madeira exótica tostada. Muito gordo e redondo na boca, todo corpo e calor, alguma gordura doce, todo em largura e impacto. Final explosivo. (15,5%)



17

Quinta dos Roques**Dão Touriga Nacional
tinto 2007**

Quinta dos Roques

Sente-se a Touriga, fresca e madura, pouco floral, mais cereja, couro bonito e elegante todo em frescura e sofisticação. Na boca tem notas de fruto silvestre bem maduro, tanino adulto, tinto pronto a beber, todo elegante e muito firme na apresentação de prova. (13,5%)



17

Termeão**Bairrada tinto 2007**Manuel dos Santos
Campolargo

Tostados e torrados com alguma amêndoa amarga, resinas e cerejas. Leve flor seca. A boca é forrada com taninos ultra saborosos, especiaria, fruto, todo músculo e carácter, termina com fruto e tanino a lavar a boca. (14,5%)

**INDICAÇÃO
DE CONSUMO**

-  beber ou guardar
-  beber
-  guardar

**CLASSIFICAÇÃO
QUALITATIVA**

19-20 Grande vinho de classe mundial, impressiona extraordinariamente os sentidos

17,5-18,5 Excelente, de grande categoria e potencial.

16-17 Muito bom, com personalidade e complexidade

14-15,5 Bom, sólido e bem feito, bebe-se com prazer

12-13,5 Médio, honesto, simples, correcto, sem grandes pretensões

10-11,5 Abaixo da média, sem defeitos graves mas também sem virtudes.

Menos de 10 Negativo, defeituoso ou desequilibrado