

**Crítica de Fernando Melo: quatro vinhos de Lisboa**URL: <http://www.evasoes.pt/beber/critica-de-fernando-melo-quatro-inhos-de-lisboa/>

A Casa das Gaeiras juntou Parras Wines e João M. Barbosa Vinhos. Dois produtores da região vitivinícola, dois manifestos, mas a mesma mensagem

Dois produtores da região vitivinícola, dois manifestos, mas a mesma mensagem.

A pequena cimeira que a Parras promoveu na Casa das Gaeiras em Óbidos sobre a casta Vital e dois vinhos muito especiais que João Teodósio Barbosa acaba de colocar no mercado demonstram com clareza que a produção de vinho ainda é por cá muito mais do que uma indústria.

Num ido feliz de Março juntou-se um grupo de luxo para discutir uma casta que é grata para quem oficia ou oficiou nos assuntos do vinho da região vitivinícola de Lisboa e praticamente desconhecida do grande público. Elenco de luxo, o do debate moderado por João Paulo Martins: João Melícias, António Ventura, Vera Moreira e Diogo Sepúlveda, enólogos de pergaminhos indiscutíveis; José Eduardo Eiras Dias, académico e investigador do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INAV) e co-autor do livro referencial "Atlas das Castas da Península Ibérica"; Frederico Falcão, presidente do Instituto do Vinho e da Vinha (IVV), ele próprio também enólogo; e Carlos João Pereira da Fonseca proprietário da Quinta das Cerejeiras e Quinta do Sanguinhal; e Vasco Avillez, presidente da comissão vitivinícola regional de Lisboa.

Cariz técnico de gabarito, está visto e confirmado, mas sobretudo disponibilidade para olhar em conjunto para um património que é cem por cento português e que vive ainda no peito de quem vive o vinho de forma visceral. Outrora casta copiosa na produção, a Vital era escolhida justamente por isso, mas o tempo foi esculpindo o monumento à complexidade e genuinidade que hoje é. Volta à baila com um belíssimo exemplar produzido por Vera Moreira, enóloga residente do grupo, supervisão de António Ventura. Alinhámos também o tinto vinhas velhas.

João Teodósio Barbosa transporta legado importante no código genético - Caves Dom Teodósio - e com a sua filha Teresa voltou há cerca de uma década às lides vnicas, no "seu" Tejo e no Alentejo. A marca Ninfa tem capitalizado pela diferença e exotismo, conseguindo bons expoentes no trabalho de castas estrangeiras - Pinot Noir e Sauvignon Blanc - e resultados notáveis com a Maria Gomes, ou Fernão Pires. Esta última, mal amada por à semelhança do que outrora aconteceu com a Vital ser hiperprodutiva e por isso mesmo pouco expressiva, é a favorita de João Barbosa.

O Ninfa da Teresa, publicado agora pela primeira vez, é um 100% Maria Gomes admirável, tanto pela inovação em termos de perfil de prova como pelo prazer que dá a beber. Se o Ninfa espumante "normal" - blanc de noirs 100% Pinot Noir - rapidamente conquistou o mercado, o Platinum representa um novo marco de qualidade nos espumantes nacionais. Este foi mesmo produto de pai e filha. É fundamental permanecer.

Leia também:

Os novos vinhos Quinta do Pôpa

Lisboa: Novo vegetariano com arte e bons vinhos

Herdade do Freixo: vinhos e arquitetura no Alentejo

09/04/2017

Crítica de Fernando Melo