



O enólogo e o gestor, António Ventura com Luís Vieira

QUINTA DO GRADIL

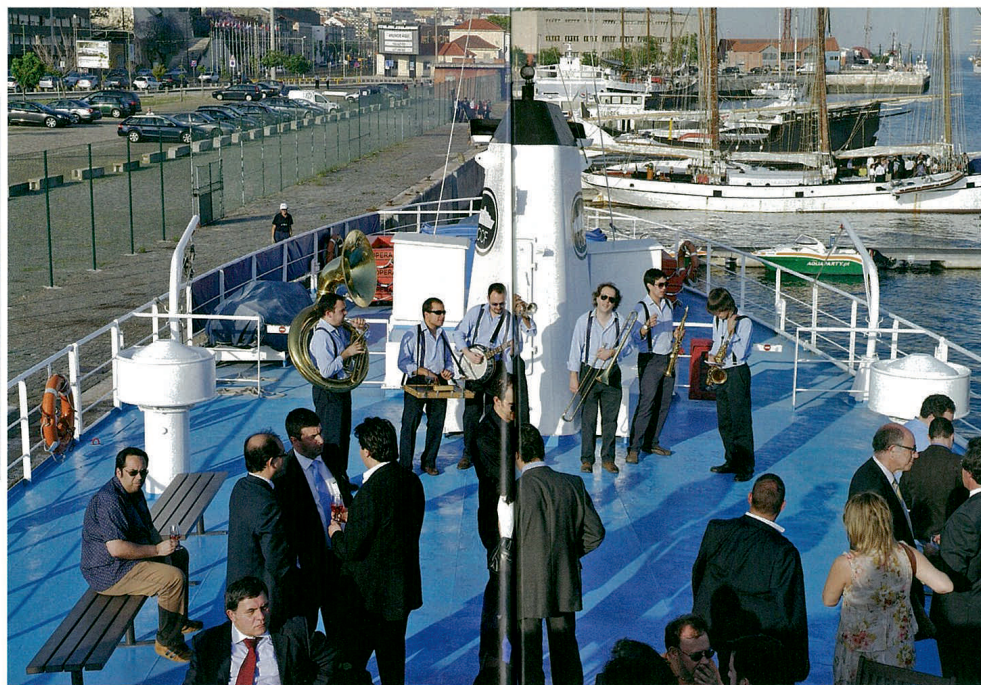
Vinho ao som do jazz

Luís Vieira é um apaixonado pelo jazz. E pelos vistos é atento às efemérides. No exacto dia em que comemorava 12 anos da sua entrada na Quinta do Gradil decidiu comemorar com parceiros e imprensa num passeio de barco pela foz do Tejo, em frente a Lisboa. Afinal, esta é a região dos seus vinhos...

TEXTO António Falcão * NOTAS DE PROVA Luís Lopes * FOTOS Ricardo Palma Veiga

Foram largas dezenas os convidados de Luís Vieira que embarcaram no Ópera. E havia música a bordo, mas de Jazz, a cargo do Cottas Club, um conjunto de talentosos músicos. A ocasião era festiva, claro. Doze anos de época moderna do Gradil, a quinta adquirida por Luís Vieira e que pertenceu, durante muitos anos, ao Marquês de Pombal. Desde essa altura até hoje já muito dinheiro foi gasto, especialmente na vinha, que foi muito aumentada, de 80 para 120 hectares, e totalmente remodelada, já que quase não existe uma cepa do 'antigamente'. Toda a gente fala em vinhas velhas mas apenas se justificam se tiverem valor enológico, se derem origem a bons vinhos. O controlo desta mega-reestruturação ficou a cargo do professor Rogério de Castro. No total foram quase 2,5 milhões de euros, montante muito considerável para a região, mas temos que considerar que esta é certamente a maior vinha contígua da região de Lisboa. Uma (pequena) parte do investimento foi para o rebranding da marca, que, segundo a responsável de marketing Marta Ramalho, sofreu algumas alterações. O intuito foi o de harmonizar e modernizar as 'roupagens' das garrafas, facilitando a sua identificação e venda no retalho, especialmente na exportação. Entretanto, os vinhos de marca própria vão paulatinamente aparecendo, sob a batuta da enóloga residente, Vera Moreira, auxiliada pelo experiente António Ventura. São quanto a nós,

vinhos cada vez mais conseguidos e que demonstram a justeza dos investimentos realizados. No deck inferior do Ópera, acompanhando um jantar, pudemos confirmar isto com a prova das últimas novidades. O vinho servido à entrada, o rosé, feito de Touriga Nacional e Syrah é um bom exemplo. Tal como o é o Arinto e Sauvignon Blanc. Os dois de 2010. Parecem um salto qualitativo face às colheitas anteriores, já de si boas. Limpos de aromas, boa frescura, finais a pedir mais. Destaque ainda para o Viognier 2010, o primeiro da casa. O reserva branco 2009, fermentado em madeira com Chardonnay e Arinto, segue a tendência, com complexidade, estrutura e madeira quase imperceptível. Nos tintos as notícias também são boas. Já tivemos oportunidade para provar o Touriga Nacional e Tannat de 2009, uma estreia na marca. E, pelo nosso palato, muito auspiciosa: taninos bem presentes, sem dúvida, mas com tudo no sítio. Só será lançado mais para o Outono. De resto, a novidade no mercado dos tintos é apenas uma: o reserva de 2009, feito em lagar com pisa a pé. Um vinho poderoso, com estrutura, acidez e taninos para aguentar muitos anos seguramente. A sua ascendência parece confirmá-lo: António Ventura disse-nos que tem estado a beber o Reserva de 2003 e que está em muito boa forma. Se o leitor ainda tem alguma garrafa, é altura de comprovar...



16 €17,90

Quinta do Gradil

Reg. Lisboa Reserva branco 2010

Quinta do Gradil

Chardonnay & Arinto. Tosta muito presente no aroma, alguns citrinos e minerais, mas ainda dominado pela baunilha. Muito mais expressivo na boca, fruta de qualidade, volumoso, com boa acidez e elegância. (13%)

15,5 €4,90

Quinta do Gradil

Reg. Lisboa Arinto & Sauvignon branco 2010

Quinta do Gradil, S.A.

Aroma bonito a flor de laranjeira, citrinos maduros, maçã, pêra. Fresco, leve, delicado na boca, muito suave, com textura cremosa, um bom travo vegetal do Sauvignon, acidez cítrica no final. (14%)

16 €6,40

Quinta do Gradil

Lisboa Viognier branco 2010

Quinta do Gradil

Boa complexidade aromática, flores secas, algum mineral, especiarias, frutos amarelos, pêssego, conjunto perfumado. Encorpado, com boa acidez, muito equilibrado e atractivo, delicado e elegante. (13,5%)

15,5 €4,90

Quinta do Gradil

Reg. Lisboa Touriga Nacional & Syrah rosé 2010

Quinta do Gradil

Muito aromático, limpíssimo, delicado, aromático, elegante, floral, com morangos e framboesas. Bastante equilibrado, com bom volume, acidez no ponto, termina com muita elegância e firmeza. Belo rosé. (13%)

17 €17,90

Quinta do Gradil

Reg. Lisboa Reserva tinto 2009

Quinta do Gradil

Retinto de cor, vibrante e intenso de aroma, bagas silvestres, flores, vegetais finos. Muito jovem ainda, pleno de vigor, com taninos poderosos e excelente acidez, vai evoluir muito bem na garrafa. (13%)

