

Vinhos

Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas — Vinhos em Prova, Rua Júlio Dinis, n.º 270, bloco A, 3.º 4050-318 Porto

provas



91

Domaine du Chardonnay
Chablis Premier Cru
Mont de Milieu 2018

Castas: Chardonnay
Região: Chablis, Borgonha
(França)
Graduação: 13% vol
Preço: 35€

Um bom
Chardonnay
para matar
saudades da
Borgonha

● Portugal é muito nacionalista no consumo, mas importa anualmente cerca de dois milhões de hectolitros de vinho, um pouco menos de um terço do que produz. Infelizmente, o grosso do que importa é vinho a granel, para ser vendido como vinho de mesa, que concorre com o vinho certificado português, confundindo-se muitas vezes com este, uma vez que há produtores a vender os dois usando rótulos semelhantes.

Tirando este tipo de vinho, que não acrescenta nada ao país, também importamos algum vinho engarrafado de qualidade, sempre útil de conhecer para nos podermos comparar. Da Borgonha, a casa francesa da Chardonnay e do Pinot Noir, não vem muita coisa, e é pena. Boa parte do que chega ou é caro ou não tem muito interesse.

Recentemente, chegou-me às mãos

**Proposta
da semana**



90

Marco 3 Branco 2019

Héstia e Baco Turismo
e Viticultura Lda., Mesão Frio
Castas: Arinto, Gouveio
e Malvasia Fina
Região: Douro
Graduação: 13% vol
Preço: 16,90€

O nome Marco 3 é inspirado no marco pombalino com este número que existe na Quinta da Ferreira de Baixo, Mesão Frio. A propriedade é antiga, o vinho uma novidade. É um blend de Arinto, Gouveio e Malvasia Fina, uma variedade com tradição na sub-região do Baixo Corgo e que dá vinhos demasiado neutros em novos mas que complexam de forma extraordinária com a idade. O problema é serem parcos em acidez, mas aqui entra a ácida Arinto, ao passo que a Gouveio lhe acrescenta vivacidade e exuberância aromática. Resultado: um branco muito fresco e suculento com bases para envelhecer bem. **P.G.**



Adegamãe 221 Branco
2017

Adegamãe
Torres Vedras
Castas: Mesão Frio
Região: Vinhos Verdes e Lisboa
Graduação: 12,5% vol
Preço: 29,50€

Nova edição de um vinho singular, que junta Alvarinho de Monção, de Anselmo Mendes, e Alvarinho da zona de Lisboa, da Adegamãe, elaborado pelo enólogo Diogo Lopes. Dai o nome: dois enólogos, duas regiões, uma casta. Um lote com estágio em barrica que eleva a Alvarinho a um nível grandioso. Um branco gordo, embora pouco alcoólico, e cheio de complexidade e frescura. Se há brancos que merecem ser esquecidos na cave durante uns anos, este é um deles, embora dê já enorme prazer a beber. **P.G.**



consumo, mas importa anualmente cerca de dois milhões de hectolitros de vinho, um pouco menos de um terço do que produz. Infelizmente, o grosso do que importa é vinho a granel, para ser vendido como vinho de mesa, que concorre com o vinho certificado português, confundindo-se muitas vezes com este, uma vez que há produtores a vender os dois usando rótulos semelhantes.

Proposta da semana

Tirando este tipo de vinho, que não acrescenta nada ao país, também importamos algum vinho engarrafado de qualidade, sempre útil de conhecer para nos podermos comparar. Da Borgonha, a casa francesa da Chardonnay e do Pinot Noir, não vem muita coisa, e é pena. Boa parte do que chega ou é caro ou não tem muito interesse.

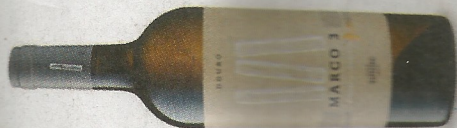
Recentemente, chegou-me às mãos um Chablis Premier Cru, da Domaine du Chardonnay, que consegue um belo compromisso: é bom e tem um preço acessível. Sendo um Premier Cru, significa que provém de uma parcela classificada já desde o final do século XIX como sendo de grande qualidade, pela sua exposição, tipo de solo e drenagem. Melhores só mesmo as 37 parcelas da Borgonha classificadas como Grand Cru. Em Chablis, uma região demarcada dentro da grande Borgonha, há sete.

É um Chardonnay sem aquele acidez ácido de muitos Chablis, até porque a sua boa frescura natural surge de alguma forma coberta pelo efeito do estágio do vinho em barrica. Não se parece com os Chardonnay amadeirados da Califórnia, por exemplo, mas também não tem a vivacidade, a tensão e as diferentes camadas dos grandes Borgonha. Está ali pelo meio, e isso, por si só, já é estimulante. Requer uma temperatura certa (entre os 12 os 14 graus) e alguma paciência, pois à medida que vai abrindo começa a mostrar-se cada vez mais interessante. E, quando vamos a dar a conta, a garrafa já está vazia, porque um bom Chardonnay é sempre irresistível. Em Portugal, este e outros Chablis do mesmo produtor são vendidos pela Unlockwines (www.unlockwines.pt).

Pedro Garcias



O nome Marco 3 é inspirado no marco pomballino com este número que existe na Quinta da Ferreira de Baixo, Mesão Frio. A propriedade é antiga, o vinho uma novidade. É um blend de Arinto, Gouveio e Malvasia Fina, uma variedade com tradição na sub-região do Baixo Corgo e que dá vinhos demasiado neutros em novos mas que complexam de forma extraordinária com a idade. O problema é serem poucos em acidez, mas aqui entra a ácida Arinto, ao passo que a Gouveio lhe acrescenta vivacidade e exuberância aromática. Resultado: um branco muito fresco e suculento com bases para envelhecer bem. **P.G.**



89

Herdade do Rocim Branco Verdelho 2020

Herdade do Rocim, Cuba

Região: Alentejo

Castas: Verdelho

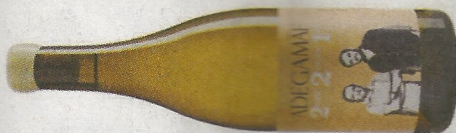
Graduação: 12,5% vol

Preço: 11,75€ (adega.com)

Apesar da evidência das notas tropicais, aquilo que mais se destaca é a envolverência fresca. Desde logo no aroma, um ar fresco e convidativo que prossegue no palato e se prolonga no final de prova. A par da frescura, o equilíbrio é outra das virtudes deste vinho de textura macia, algum volume de boca, sabor frutado, média intensidade e prolongamento. **J.A.M.**



Nova edição de um vinho singular, que junta Alvarinho de Monção, de Anselmo Mendes, e Alvarinho da zona de Lisboa, da Adegamã, elaborado pelo enólogo Diogo Lopes. Daí o nome: dois enólogos, duas regiões, uma casta. Um lote com estágio em barrica que eleva a Alvarinho a um nível grandioso. Um branco gordo, embora pouco alcoólico, e cheio de complexidade e frescura. Se há brancos que merecem ser esquecidos na cave durante uns anos, este é um deles, embora dê já enorme prazer a beber. **P.G.**



93

Quinta da Côrte 2016

Pacheco & Irmãos,

Valença do Douro, Tabuaço

Região: Douro

Castas: Touriga Franca e Touriga Nacional

Graduação: 13,5% vol

Preço: 38€ (quintadacorte.com)

Sem deixar de mostrar a marca intensa e expressiva do Douro, este é um vinho que diríamos dar o melhor de dois mundos. Por um lado a potência e robustez, por outro a elegância, frescura e complexidade, mas tudo num belo e interessante equilíbrio. Guloso, sem dúvida, mas também num equilíbrio afinado, macio e fresco, com expressão de taninos finos, bem moldados pela madeira. As gulosas notas frutadas iniciais – frutos vermelhos e pretos – junta depois alguns amargos finais que conferem ao vinho apurado sentido gastronómico. Para beber já com prazer, mas também guardar por alguns anos. **J.A.M.**

