



# VINHOS

Escolha qual  
deve guardar

## P14



# Crítica do OJE

Por Vicente Themudo de Castro

## E AGORA, O QUE DEVO GUARDAR?



**R**ecentemente, colocaram-me uma pergunta muito interessante: se eu tivesse de escolher um vinho que me fascinasse, um outro que tivesse boa relação preço-qualidade e ainda um de guarda, quais seriam?

E, para complicar as coisas, a questão aplicava-se a um branco e outro tinto.

Quanto às duas primeiras seleções, não tive dúvidas e as respostas estavam na ponta da língua. Mas, de facto, os vinhos de guarda obrigaram-me a parar e a pensar.

Hoje em dia, é raro escrever sobre esses vinhos - acaba por ser muito mais fácil falar daqueles que se apresentam no mercado prontos a beber - um ano ou alguns meses de estágio em garrafa aceita-se, mas mais do que isso, o mercado tende a esquecer.

Não sei porquê, mas a tendência é a de não comprar vinhos com mais de três ou quatro anos. Fica a pergunta: quais são as garrafas que eu posso comprar hoje que poderei beber daqui a três anos e ficar mais feliz do que na prova de hoje?

Ficam aqui algumas sugestões: Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2007 - é garantidamente um dos melhores vinhos de 2007 produzidos em Portugal. As uvas são provenientes de uma vinha velha com mais de 90 anos, sendo impossível identificar todas as castas. A sua cor é escura com alguns laivos violetas, revelando uma intensidade e complexidade aromática elegante. Chocolate e frutos vermelhos são os primeiros a revelar-se no nariz e depois na boca. Termina longo, persistente e cativante. Nas garrafeiras o preço está pelos €105.

Monte da Ravasqueira Vinha das Romãs 2008 - Uma mistura entre as castas Syrah e Touriga Nacional, que resultam num vinho robusto, mas, ao mesmo tempo, suave. A sua cor escura quase opaca revela notas de chocolate, café, os típicos frutos vermelhos e umas subtis, mas muito agradáveis, notas florais. Acaba num final longo ainda um pouco agressivo. Daqui a quatro anos, os taninos vão arredondar de forma agradável, tornando-se um vinho bom para acompanhar um belo ensopado de borrego. O preço ronda os €16.

Lagar de Darei Grande Escolha Tinto 2004 - Um vinho do Dão que mistura as uvas das castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen e Tinta Roriz e resulta num vinho de guarda exuberante. Os seus taninos robustos e elegantes, e a sua acidez controlada e apaixonante vão perdurar e evoluir para um néctar que certamente vai cativar o palato daqui a dois anos.

Este vai ser uma surpresa e poderá acompanhar qualquer prato desde que tenha aromas fumados. Preço nas garrafeiras €17,50.

Monte Cascas Colares Branco 2008 - Não é a escolha óbvia, pois ninguém gosta de brancos com mais de dois anos, mas a Malvasia de Colares vai, com certeza, provocar algumas felicidades daqui a dois anos.

Apresenta uma cor citrina, revelando um nariz com as mesmas características, juntando-se aromas como a maçã, a tropicalidade, mineralidade e algumas notas de baunilha.

A boca é gulosa e reveladora de um final intenso e muito agradável, revelando a sua boa acidez. Pode adquirir nas principais garrafeiras por €33,50.

Agora faça as suas escolhas e, daqui a três anos, voltamos a falar sobre estes sugestões!