

ESTILOS
GOURMETPOR
FERNANDO MELO
fernandogilmelo@gmail.com

VINHOS PARA BEBER *ou guardar*

ESTA É A PERGUNTA MAIS frequente dos clientes de boas garrafeiras. O vinho é bom, o produtor fiável, o preço aceitável para a qualidade em causa... mas não será cedo para o beber? Quase sempre a resposta é sim. Estamos a beber os vinhos cedo demais.

Saber qual o momento ótimo de consumo de um vinho é uma arte. Além da vida própria e personalidade de cada vinho, os fatores a ter em conta são muitos, mas há alguns aspetos que podem ajudar a responder à pergunta sacramental: beber ou guardar.

Devemos procurar sobretudo o equilíbrio. Ou seja, que não tenha, dentre os componentes álcool, acidez e taninos, nenhum que se evidencie isoladamente como dominante. Quando além de equilibrado é complexo, tanto de aromas como de gosto, e há uma boa construção do conjunto acidez-taninos, podemos encaminhar as garrafas para a cave, onde irão vagarosamente estagiar e evoluir. O que acontece com o tempo dentro de uma garrafa? Os taninos arredondam, ou amaciam, a acidez faz um trabalho lento de harmonização do néctar e o conjunto fica maior. Os vinhos que apresentamos estão prontos para beber agora, mas vão beneficiar muito de 2 anos ou mais. Do Monte da Ravasqueira, em Arraiolos, chega-nos um novo Sangiovese, de recorte enológico impecável, com as notas aromáticas típicas ligeiramente herbáceas e de tabaco a orlar a sempre presente cereja madura. Dentro de um par de anos, dará muito prazer beber, e agora é já um bom demonstrador da casta. Também do Alentejo, vem o Alfrocheiro proposto pela Herdade das Servas, numa versão cheia de erudição da casta beirã. Neste caso, o vinho é todo ele poderoso, e espera-se que ganhe comprimento na boca, em persistência e complexidade. Contrariando o que muitos julgam dos vinhos alen-

tejanos, atingirá o zénite em cerca de 4 anos. O Dão, talvez campeão da elegância em Portugal, marca a sua presença com um vinho que além da dita apresenta um vigor invulgar. Quem aguentar 10 anos, vai encontrar um diamante no lugar da garrafa que entregou ao sono profundo. Talhado para muitos e bons anos é o vinho do Porto Vintage. 2011 foi um ano exemplar, conseguindo criar vinhos que dão gozo a beber agora, pela concentração e força que apresentam, mas que daqui a 30 ou 40 anos farão parte da galeria dos clássicos. Boas provas! ●



HERDADE DAS SERVAS ALFROCHEIRO RESERVA REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2010

| Herdade das Servas

O produtor alentejano redefiniu os seus topos de gama e este espelha o crescendo de qualidade que a casa tem vindo a demonstrar nos últimos anos. **17 EUROS**

MONTE DA RAVASQUEIRA SG (SANGIOVESE)

| Soc. Agr. Dom Dinis

Belíssimo demonstrador da casta-base dos vinhos da Toscana e Chianti, conhecida pela forma como se adapta a novas paragens. Um grande vinho, com muito futuro. **14,50 EUROS**

FERREIRA VINTAGE VINHO DO PORTO 2011

| Sogrape

2011 foi um dos melhores anos de Porto Vintage de sempre e este é também um dos melhores, produzido sob a marca Ferreira. Copioso e ao mesmo tempo ainda com muito para dar. **60 EUROS**

QUINTA MENDES PEREIRA DOC DÃO RESERVA TINTO 2010

| Raquel C. Mendes Pereira

Com uma Touriga Nacional impecavelmente trabalhada pelo enólogo António Narciso, está aqui o novo porta-estandarte de um produtor que urge conhecer melhor. **25 EUROS**