

## Vinhos

A Quinta da Pacheca e Marcolino Sebo surgem com novas propostas, diferentes é certo, mas que vêm contribuir para que os consumidores portugueses tenham mais opções. Por outro lado, os que querem ter um dicionário que sirva como um guia de consulta, podem usar o agora editado por João Paulo Martins na Dom Quixote.

# Colecção de pesca

## Aroma concentrado do Alentejo

Fernando Sobral  
fsobral@mediainf.pt

**A**lguns dos apreciadores diários de vinhos privilegiados o que tem um bilhete de identidade alentejano. Por tradição, sobretudo. Mas também porque, ao contrário do que é muitas vezes uma voz corrente, o Alentejo produz bons vinhos. Agradáveis e com uma estrutura e aroma muito atraentes.

Um dos casos curiosos a nível de produção é o do que é colocado no mercado pelo viticultor Marcolino Sebo, com os seus vinhos da sub-região de Borba, Alentejo. Para lá do muito atraente Reserva Visconde de Borba, Marcolino Sebo apresentou um excelente tinto Garrafeira 2003 (muito aromático) assim como os varietais Castelão 2004 e Aragonéz 2003 (um néctar muito elegante na boca que

vai conquistar suficientemente os consumidores de vinhos alentejanos). Mas as suas propostas não se vão ficar por aí. Dentro de um espírito de inovação Marcolino Sebo vai lançar brevemente a "coleção de pesca", um conjunto de três garrafas de vinho branco com rótulos constituídos por belíssimas ilustrações do já consagrado artista alentejano José Projecto. As ilustrações representam três espécies de peixes de água doce características das albufeiras e rios do Alentejo: barbo, achigã e carpa. Um conceito de marketing que se alia ao vinho.

Relativamente ao vinho em si trata-se de um DOC de 2006 baseado nas castas Roupeiro, Tamarês e Rabo de Ovelha, com graduação de 13% vol. É um vinho de cor citrina, aspecto brilhante, aroma e sabores a flores e frutos ligeiramente ácido, resultando num conjunto equilibrado e com bom final de prova. Deve ser servido a uma temperatura de 10 - 12 ° C. O produto é da responsabilidade enólogo Eng.º Jorge Santos.



### → Quinta da Pacheca

## Um tinto elegante do Douro

Fernando Sobral  
fsobral@mediainf.pt

O Douro continua a ser uma excelente fonte de produção de vinhos diferentes. Não só de Vintage e outros néctares generosos, mas também de tintos com uma estrutura acima da

de 2004 do que o do ano anterior). O de 2004 é mesmo um Reserva para, se possível, guardar, porque se revela um bom trufo para os apreciadores de um vinho com tempo e que mantém características únicas e que, no caso, acrescenta outras. Mas, neste caso há que ter em consideração outra proposta.

gosto por tintos fortes, ainda que não excessivamente requintados, tornam agradável o consumo numa refeição descontraída.

A colheita de 2004 é o resultado de uma vindima tranquila, que usufruiu de boas condições atmosféricas, oferecendo excelentes condições de maturação do vinho. Algo visível no produto agora disponível. Algo que é notório é a sua elegância, tendo um aroma muito intenso a frutos silvestres e muito maduros. A sua cor é de um vermelho muito carregado. A consistência do paladar e o final de prova revela-se é longo. Não é visível um excesso de acidez.

Este vinho é aliciante para o consumidor devido às suas qualidades únicas. Corresponde, de resto, às características que costumamos encontrar nos vinhos da Quinta da Pacheca como integrante do que vem da região do Douro. De onde surgem sempre néctares assinaláveis e que merecem a nossa especial atenção. Este tinto Quinta de Pacheca referente a 2004 é da responsabilidade da enóloga Maria de Serpa Pimentel, é distribuído pela Vinalda e está disponível no mercado o o preço de venda recomendado ao público é de 9,50 euros. Um preço cordato em termos de relação qualidade/preço.



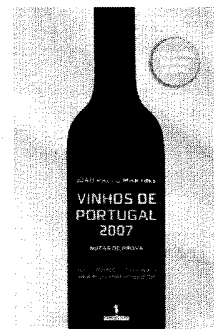
média. Por isso mesmo alguns dos produtos que ali têm origem revelam-se extremamente aliciantes. O Douro é talvez uma das zonas nobres para os apreciadores de vinhos com características únicas a nível nacional, pelo menos para alguns dos consumidores que primam pela busca de vinhos muito concentrados e com um aroma muito sofisticado.

A Quinta, nos últimos anos, tem colocado no mercado dois Reserva tintos muito assinaláveis, onde o aroma é bastante aliciante (mais

A Quinta da Pacheca é soberanamente conhecida como produtora do Douro e por isso o que de ali vem merece sempre alguma atenção. É isso que sucede com o corrente tinto de 2004. Trata-se de um néctar da produção normal, feito a partir de uvas com idade superior a 15 anos. É feito com base nas conhecidas castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa, uma mistura que permite a criação de um tinto que pode ser apreciado no dia-dia. São vinhos destes que fazem com que o

### O que se deve beber segundo João Paulo Martins

Ao longo dos últimos anos João Paulo Martins tem editado anualmente livros que fazem a análise do que se vai produzindo a nível de vinhos em Portugal. Trata-se de um guia fácil de consultar por parte de quem tem interesse em ter referências sobre os vinhos nacionais. A utilidade de livros como este é notória. Não apenas pela quantidade de vinhos provados mas também pela qualidade das escolhas. Dividido por tintos e brancos (e suas zonas) e generosos, é um dicionário exaustivo que tem melhorado de ano para ano. Para além de glossários e muitas notas que ajudam os que se dedicam a comprar e a armazenar vinhos, este livro de João Paulo Martins inclui uma lista, na opinião do autor, dos melhores produtos do ano. A saber: Redoma Reserva Branco 2005 da Niepoort, Murganheira Espumante Vintage 2001 da Caves da Murganheira, e, nos tintos: Batuta 2004 Niepoort, Chryseia 2004 Prats & Symington, C.V. 2004 da Lenos & Van Zeller, Pintas 2004 da Wine & Soul, Quinta da Gaivosa 2003 de Domingos Alves de Sousa, Barca Velha 1999 da Ferrelirinha, Conde Santar 2004 da Casa de Santar, Quinta do Perdigo Touriga Nacional 2004 de José Perdigo, Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2003 de José Bento dos Santos, Hexagon 2003 de José Maria da Fonseca, Marquesa de Cadaval 2003 da Casa Cadaval, Cortes de Cima Reserva 2003 da Cortes de Cima e Esporão Garrafeira 2003 da Herdade do Esporão. Tudo vinhos de grande qualidade e que demarcam perfeitamente os grandes vinhos existentes em Portugal dos excepcionais que só em determinadas ocasiões são possíveis de encontrar. A isto há que acrescentar a vasta e fulgurante produção de vinhos generosos (a começar pelos Vintage, o nosso maior passaporte além-fronteiras). Seja como for estamos de frente de um ótimo guia para irmos assentando as nossas próprias opiniões face ao que João Paulo Martins selecciona. E, nesse aspecto, nada como tentar o desafio.



→ Vinhos de Portugal 2007, Dom Quixote, 414 páginas, 2006