

| | | | | | | |
|--|--------------------------------------|--------|-------------|--|------------------------------|-----------------------|
| Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto | | | | | Âmbito: Nacional | Tiragem: 52413 |
| Título: Cinco estrelas | | | | | Temática: Generalista | GRP: 3.4 |
| 2006/05/13 | DIARIO DE NOTICIAS – Notícias Sábado | Pág.70 | Imagem: 1/1 | | Periodicidade: Diária | Inv.: 2800.00 |

Cinco estrelas

Provámos o Barca Velha de 1999. Quem pode ser isento com um vinho assim?



COMEMORAÇÃO VINHO

BARCA VELHA TINTO

ANO: 1999

ÁLCOOL: 12%

ORIGEM: DOURO

PREÇO: € 65 (PREÇO DE REFERÊNCIA)

AValiação: *****

O que querem de mim? Que fale moderadamente sobre “o novo” Barca Velha? Que esclareça de novo a história do mais ilustre dos vinhos portugueses? Que mencione as características técnicas e o nível de aperfeiçoamento do Barca Velha? Não posso e explico porquê: eu nasci, praticamente, diante da quinta onde nasceu o Barca Velha. Não “este Barca Velha”, mas “o Barca Velha”. Não sou um analista isento nem poderei afastar-me o suficiente do seu rótulo clássico, do seu aroma triunfal, do seu perfume que vem do calor da terra. Nem da sua cor escura, densa, fatal. Da impressão que ele causa na boca quando o copo ainda não iniciou a despedida: quase ligeiramente picante, evocando os pomares das quintas do Douro, quase provocante de calor genuíno. Não perca, não perca.



FIM DE TARDE CHAMPANHE

VEUVE AMBAL

BRUT, BLANC DES BLANCS

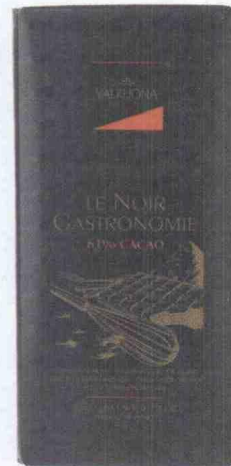
ORIGEM: FRANÇA

PREÇO: € 9,40

AValiação: *****

Regressemos à bebida da luxúria, à antecâmara do pecado, ao sabor que arrasta consigo a devassidão — aquele borbulhar intenso, perigoso, felizardo. O Veuve Ambal Brut Blanc des Blancs é uma experiência tentadora — em primeiro lugar porque não se trata de um champanhe em absoluto (não é produzido na região miraculosa), mas de um vinho espumante que se aproxima de todas as suas características. Ao optar pela predominância quase total das uvas chardonnay, o Blanc des Blancs é um vinho ideal para o final de tarde, cheio de irreverência e de indisciplina, borbulhante, fresco e — no entanto — com aquela intensidade que agrada no champanhe. Deve beber-se sem mencionar o seu nervo: ao descer a boca, ele evoca-o sem sombra de dúvida.

Disponível no DeliDelux, em Lisboa.



EXCEPÇÃO CHOCOLATE

LE NOIR GASTRONOMIE

CHOCOLATE NEGRO

ORIGEM: FRANÇA

PREÇO: € 7

AValiação: *****

Nunca se sabe o que se espera de um chocolate negro na cozinha — que ele sirva, sim; mas que seja mais do que isso: que se saiba espalhar como um creme quando empurrado pelo calor; que não proteste quando, liquefeito, se adiciona às natas frescas, ao sorvete brilhante e perfumado de frutas, às claras batidas. E que, na verdade, saiba que também pode ser objecto de traição — e que podemos mordiscá-lo. Nem todos os chocolates negros com o destino marcado (a utilização na cozinha) se adequam a este retrato prévio e cheio de antecedentes criminais. Mesmo não fazendo parte do grupo de pessoas que participa da volúpia do chocolate, compreendo a tentação ao mordiscá-lo. Ele evoca mais do que o chocolate. É uma excepção garantida.

Disponível no DeliDelux, em Lisboa.