

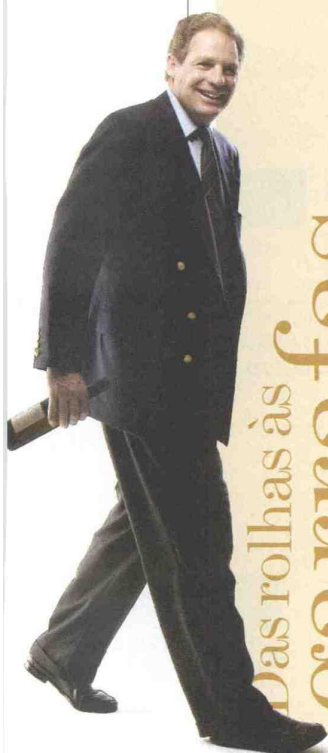
Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>		Tiragem: <b>52413</b>
Título: <b>Sempre a aprender com os vinhos</b>					Temática: <b>Generalista</b>		GRP: <b>3.4</b>
2006/06/11	DIARIO DE NOTICIAS – NOTICIAS MAGAZINE		Pág.86		Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Semanal</b>
							Inv.: <b>3400.00</b>

vinhos



↓  
**Por exemplo**

Procure sempre que o vinho que serve esteja à temperatura certa, pois ele é muito mais agradável assim. Meça a temperatura de acordo com as recomendações, com um termómetro, próprio para o vinho. Este compra-se nas boas garrafeiras por seis euros.



Das rolhas às  
garrafas

QUINTA DA PEDRA ALTA

## SEMPRE A APRENDER COM OS VINHOS

É com os amigos que partilhamos interesses e gostamos de trocar ideias sobre os mais variados assuntos, como este dos vinhos, por exemplo. O que nos leva a conhecer-nos cada vez mais e cada vez melhor.

É uma grande felicidade ter amigos. De facto, ter amigos é também uma das terapias mais importantes da nossa vida, sobretudo quando nos aproximamos a passos largos do final da carreira, que é o que está a acontecer a mim e a muitos dos meus contemporâneos, a fazer sessenta já daqui a mais ou menos um ano. Amigos com quem podemos contar, sempre, amigos com quem fazemos ou fizemos viagem e que ficaram mais fortemente ligados a nós depois disso. O Victor Bertochini e eu fizemos uma viagem de Bordéus para o Porto, juntos, há mais de 15 anos. Viemos de automóvel, o que leva mais ou menos 14 horas, e durante todo o tempo a conversa fluiu sem hesitações de parte a parte e falámos sobre tudo o que faz parte do nosso dia-a-dia, como as «coisas do vinho». Aprendi muito nesse dia sobre o equilíbrio destas. A linguagem dos rótulos, a nobreza da embalagem de

um vinho e a certeza de que só devemos trabalhar com produtos de que nos sentimos orgulhosos e dos quais possamos sempre garantir a qualidade. Mantemos contacto assíduo e agora ele aparece com um vinho delicioso que eu ainda não conhecia, e que provámos juntos, embora em locais diferentes, comparando notas e apurando afinidades.

Desde logo, a casta de que este vinho tinto do Douro, colheita de 2003, é feito – a Touriga Nacional – está mais do que nunca na moda, e com razão, pois é uma das mais populares castas nacionais que já começa a ser procurada também nos outros países produtores de vinho, o que mais realça o seu valor e a qualidade dos vinhos que pode produzir. As uvas são esmagadas em lagar tradicional, de granito, onde o peso dos (donos dos) pés que as esmagam garantem que toda a cor da película passa para o vinho e, por outro lado, nenhuma das grainhas fica partida e por isso não passam para o sumo os maus gostos que elas poderiam trazer. Tem aro-

mas de especiarias e de frutos maduros, cor vermelha profunda, cristalina, chega a ser brilhante, mostra taninos ainda irreverentes, pelo que pode ser guardado durante alguns anos mais. Tem boa estrutura e é encorpado e, ao mesmo tempo, tem já o aveludado dos grandes vinhos, pelo que pode ser bebido desde já. Estagiou em cascos de carvalho durante nove meses e a madeira arredondou-o de modo a ser irresistível.

Bebi-o a acompanhar molejas, que é um pitêu, hoje em dia raro de se comer, com batatas no forno e molho de carne, com ervilhas. Uma maravilha ao almoço.

Está à venda só em garrafeiras, como a Vinho & Coisas em Matosinhos, a Delelux em Lisboa e outras enotecas. O seu preço situa-se nos 25 euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

**Vasco d'Áviliez**  
ENÓFILO



VISITA

### QUINTA DA PEDRA ALTA

A Quinta da Pedra Alta, em Soutelinho, junto a Favaia, está, desde 2001, preparada para receber visitantes e pode até preparar provas de vinhos e outras acções, dependendo de combinação prévia. Produzem o vinho do Porto há mais de sessenta anos e têm 53 hectares de vinha plantada, que são o regalo dos olhos de quem quiser visitar. Produzem e engarrafam na



quinta os vinhos Douro. São uma empresa certificada, o que quer dizer muito em relação a todas as práticas de natureza técnica e também as relacionadas com o

ambiente: tudo é feito de acordo com as regras mais exigentes. Marque através do 259949382 ou do [quintadapedraalta@sapo.pt](mailto:quintadapedraalta@sapo.pt). <<