


Tema: Sector Vitivinícola				Âmbito: Nacional	Tiragem: 127835
Título: Um vinho fresco				Temática: Generalista	GRP: 11.2
2006/06/25	JORNAL DE NOTÍCIAS - NOTÍCIAS MAGAZINE	Pág.82		Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal

CURVA

UM VINHO FRESCO

Do Douro chega outro vinho de grande qualidade, o que nos leva a pensar que Deus bafejou aquela terra com todas as condições para a produção de vinhos únicos e inesquecíveis.

Os leitores mais imaginativos estão decerto a pensar em convidar a amiga mais querida para uma «curva fresquinha», o que não é má ideia, mas, de facto, o nome do vinho deve-se ao próprio rio Douro, todo ele cheio de curvas. Cada curva ou volta do rio mostra uma nova face da daquele *terroir* que é comentado em toda a parte, no mundo dos vinhos, por ser tão bonito.

O Douro tem estado recentemente a ser alvo de alguma concentração de empresas e este vinho é produzido por uma das firmas mais emblemáticas do Vinho do Porto, a Cálem, que pertence hoje a um grupo chamado Sogevinus, onde trabalham muitos amigos meus que me deram a provar este vinho que achei muitíssimo bom. O Curva, Douro, branco, 2005, é feito a partir das castas Viosinho e Fernão Pires, que dão lugar a vinhos frescos e seivosos, como dizia Eça de Queiroz, de cor amarelo-clarinha e muita fruta no nariz. Estagiou cerca de quatro meses em madeira de carvalho francês pelo que o vinho denota esta



presença da madeira que está muito bem conjugada com o seu *bouquet*. Os aromas dos vinhos são, em geral, o paradigma da discrição, pois estão presentes mas nunca são de mais e, sobretudo, nunca dão nas vistas por exagero. Tem óptima acidez, o que lhe permite acompanhar a comida. Na boca, além desta acidez, apresenta um final de prova muito completo e persistente.

Provei este vinho com amigos no restaurante Eleven em Lisboa, no alto do Parque Eduardo VII. Acompanha especialmente bem os mariscos e os pratos de bacalhau mais leves, bem como vários pratos de carne, desde que seja carne de aves sem molhos picantes ou especialmente aromáticos.

Está à venda na moderna distribuição, ou seja, em hiper e supermercados de todo o país, e o seu preço ronda os 5,50 a 6,30, euros dependendo das políticas de preço em cada loja.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

Vasco d'Avillez
ENÓFILO