

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>			Ámbito: <b>Nacional</b>		Tiragem: <b>54326</b>
Título: <b>Um néctar latino-helénico</b>			Temática: <b>Generalista</b>		GRP: <b>3.4</b>
2006/07/23	DIARIO DE NOTICIAS - NOTICIAS MAGAZINE	Pág. <b>86</b>	Imagem: 1/1	Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>3400.00</b>

vinhos



DR

↓  
**Por exemplo**

Tudo fica muito mais simples se utilizar os instrumentos próprios depois de aprender a usá-los. Siga as instruções deste *screw-puller* e verá como todos o admiram pelo seu «profissionalismo». Encontra-o em todas as garrafeiras, nomeadamente na Vinho & Coisas da Rua Sousa Aroso, 540, em Matosinhos, ao preço de 28,70 euros.

POST SCRIPTUM

## UM NÉCTAR LATINO-HELÉNICO

Um vinho de ressonâncias gregas e latinas, como que a provar que bebê-lo é um verdadeiro acto de cultura.

Esperamos que tenham decorrido com toda a pompa e circunstância as comemorações do Dia do Vinho no primeiro domingo de Julho. Faz-nos a maior falta, a nós humanos, ter momentos de maior intimidade no que respeita à família, por exemplo. Ora, da mesma maneira esses momentos têm toda a razão de ser naquilo que é a nossa profissão, neste caso viver e sentir o vinho faz de nós melhores profissionais, e ter um dia em que o fazemos de forma especial cria espírito de corpo. As associações, e a mais antiga delas que é o exército, sabem muito bem do que estou a falar.

E falando de «espírito» e de «corpo», vamos ao vinho que nos une hoje, o Post Scriptum, expressão latina que significa um pensamento tardio ou que se exprimiu apenas depois de determinado assunto estar encerrado. Aqui penso que estará relacionado com o grande vinho Chryseia, que significa «Douro» em grego. De facto, de todo o vinho feito pela Prats & Symington, em 2004, uma parte – 38 por cento – foi para o Chryseia, enquanto 42 por cento, ou seja, sensivelmente outro tanto, foi engarrafada como Post Scriptum. É este vinho DOC, Douro, tinto, 2004, que tem ganho muitas medalhas e reconhecimento pelo mundo fora, levando um bocadinho mais longe as cores dos nossos vinhos.

Bem-hajam por todo este bom trabalho.

O ano de 2004 foi difícil, com muita chuva no Inverno, depois muito seco, e um Agosto quentíssimo. De tudo resultaram uvas óptimas, colhidas numa vindima um tanto tardia, que deu vinhos sensacionais. Tem cor rubi, muito intensa, e no nariz a fruta vermelha, como a framboesa, e também aromas de folha de tabaco. Na boca sente-se que tem estrutura e está bem equilibrado: entre açúcares e acidez há um balanço que agrada. Estagiou em madeira de carvalho de segundo ano, o que se nota no nariz e no beber. Está pronto a beber mas pode guardar-se por mais meia dúzia de anos, caso se queira. Bebi-o a acompanhar um prato de javali, mas qualquer caça de pêlo está aqui em boa companhia. Ou bacalhau, «assim ou assado», se estiver a nadar em azeite.

Encontra-o à venda nalgumas das mais conceituadas garrafeiras: Garrafeira de Campo d'Ourique e Coisas do Arco do Vinho, em Lisboa. Bar do Binho, em Sintra. No Porto procure na Garrafeira Tio Pepe e na Vinho & Coisas, em Matosinhos. Em Coimbra, na Garrafeira Dom Vinho, e no Algarve na Garrafeira Soares. O preço ronda os 14 euros a garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

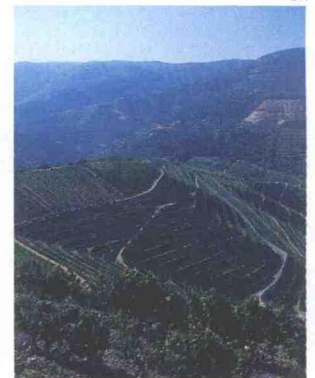
**Vasco d'Avillez**  
ENÓFILO



## PASSEIO PAISAGENS ÚNICAS

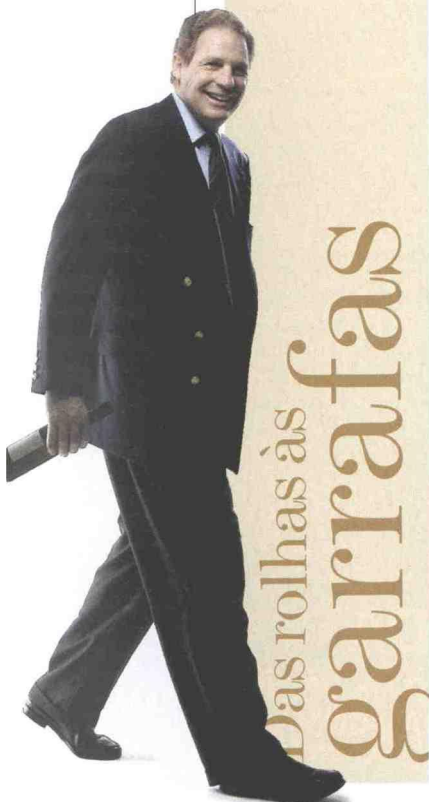
Repare na fotografia que lhe mostramos do Douro. Ou, se quiser, repare numa qualquer fotografia de vinhas e verá que, em geral, são lindas as paisagens com vinha. Ora, se é assim, então, apanhe o comboio no Porto, vá pelalinha do Douro até ao Pinhão, e verá a partir daí paisagens lindas, quer suba a encosta da margem direita quer suba a da margem esquerda. Siga de comboio mais para a frente e visite a Quinta do Bonfim, a Quinta do Vesúvio ou a Quinta da Perdiz (na foto). Combine tudo antes de partir, através do *mail*: [marketing@symington.com](mailto:marketing@symington.com). Saia de casa e divirta-se. <<

DR



## DESAFIO «MESA PARA 12»

Aqui está um desafio divertido: escolha os outros onze amigos (e amigas) para estarem à mesa consigo e habilite-se a ganhar o prémio anunciado: um jantar para doze. Pense numa lista divertida e atrevida, porque não? Proponha-a através do *mail*: [rcordeiro@sanchiscom.pt](mailto:rcordeiro@sanchiscom.pt) ou pelo telefone 213513720 e peça para falar com Raquel Cordeiro. Tem de ter prova de compra de uma garrafa de Chivas Regal 12, de meio litro pelo menos, o que poderá obter por cerca de 22 euros cada uma. Leia com atenção as condições anexas à foto junta. <<



Das rolhas às garrafas