

Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional	
Título: A tradição vitivinícola em Portugal, por Manuel Botelho			Temática: Sociedade	
2006/07/28	SEMANARIO – OLÁ!	Pág. 59	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal Inv.: 3300.00

vinhos.manuel botelho



Manuel Botelho

A tradição vitivinícola em Portugal

Portugal, apesar da sua pequena dimensão territorial, contém uma grande variabilidade de condições edafo-climáticas, que conduzem a uma enorme diversidade de *terroirs* e consequentemente a uma vasta panóplia de vinhos, adaptados aos mais variados paladares.

Na verdade, sendo Portugal um país com uma forte tradição vitivinícola, mundialmente reconhecida e num momento em que a qualidade dos vinhos portugueses atinge um dos seus pontos áureos, pareceu-nos importante criar um espaço de informação e divulgação, onde semana após semana se pudesse mostrar e partilhar o prazer de saborear vinhos únicos e de grande qualidade. Damos hoje início a esta parceria entre a OLÁ!Semanário e a Associação Portuguesa de Jovens Enófilos (APJE), através da qual lhe iremos dar a conhecer um pouco do que de melhor se faz no nosso país.

A APJE é uma associação privada, sem fins lucrativos, fundada em 1994, por antigos alunos do Instituto Superior de Agronomia (ISA), que tem como principais objectivos a promoção dos valores da cultura do vinho e o fomento do seu consumo inteligente, junto das camadas mais jovens da sociedade. A APJE é por isso uma entidade que tenta aproximar os jovens à cultura do vinho, sendo simultaneamente um ponto de partida para quem quer conhecer o “mundo da vitivinicultura” e um local de convívio e de troca de ideias. Para este primeiro número seleccionámos dois vinhos, um branco e um tinto que, pensamos, demonstram bem o potencial das duas regiões em que foram produzidos:

Quinta do Vallado Reserva 2004 (DOC Douro)

É um vinho branco feito a partir de algumas castas típicas da Re-



gião do Douro e é um bom exemplo de que também se fazem bons vinhos brancos nesta região.

Este vinho apresenta um aspecto cristalino e cor amarela citrina, com reflexos verdes. O seu aroma é intenso e de grande qualidade, onde aparecem notas de frutos tropicais. O estágio em pipas de carvalho francês conferiu-lhe maior complexidade aromática, com excelentes notas meladas e de tosta. Na boca revela-se elegante, denotando um bom equilíbrio, apresentando um final de boca de qualidade e com boa persistência. No conjunto trata-se de um vinho novo, muito agradável e harmonioso.

Encosta do Sobral 2003 (Vinho Regional Ribatejo)

É um vinho tinto produzido na Região do Ribatejo, a partir das castas Castelão, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. É um vinho com um aspecto límpido e cor vermelho rubi. O seu aroma apresenta notas de frutos vermelhos e pimentos maduros, de boa intensidade e persistência. O vinho estagiou durante um ano em barricas novas de carvalho francês, que lhe conferiram maior complexidade aromática.

Na boca revela-se arredondado e com bom corpo, apresentando um teor alcoólico moderado. No fim de boca é bastante agradável, apresentando uma boa intensidade e persistência.

No conjunto trata-se de um vinho feito, equilibrado e harmonioso. |