

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	
Título: Altano – Douro de lei					Temática: Generalista	GRP: 11.7
2006/11/05	JORNAL DE NOTÍCIAS – NOTÍCIAS MAGAZINE	Pág.72	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1700.00

ALTANO

DOURO DE LEI

Um grande vinho, da mesma região do vinho do Porto, e que acompanha muito bem um belo naco de carne ou posta mirandesa. Siga a nossa sugestão de hoje e prove o bom tinto português.

Desde logo o nome para nós portugueses é intrigante. O que é um altano? Será uma pessoa? Será uma ideia? Será uma coisa? Pois, curiosamente, a resposta está em parte no próprio rótulo da garrafa em questão, onde se mostra um pássaro do tipo dos mochos ou das corujas. Estas aves e as outras todas precisam, para se deslocar de um lado para o outro, de ganhar altitude para assim voarem melhor. Ora há um vento, quente, que sopra no Verão e que se chama Altano, justamente porque ajuda estas, e outras aves, a ganharem altitude quando voam.

O vinho vem de uma das regiões mais em voga no nosso país e fora dele, o Douro, e, por isso mesmo, já tem em si próprio uma grande aceitação e uma fama que anda ligada à do vinho do Porto. Tem-se falado muito acerca deste fenómeno que é o de haver uma região que tem duas denominações, que produz dois tipos de vinho diferentes, que é tutelada e regulada pelo mesmo instituto, mas que, depois, não promove os seus vi-

nhos em conjunto! Acham alguns que a promoção do vinho do Porto seria afectada negativamente pela promoção do vinho do Douro. Outros, como eu, acham que não.

O «homem comum» creio que não entenderá o porquê de não se aproveitarem estas energias paralelas, mas a verdade é que não se aproveitam e no final gasta-se mais dinheiro com menos proveito.

O Altano Reserva, Douro, DOC, Tinto, 2003, é feito a partir das castas Touriga Nacional e Touriga Franca, que dantes se chamava Touriga Francesa. Estas duas castas são já de si uma garantia de qualidade, e vêm quer da região do Pinhão quer do Cima-Corgo, da propriedade chamada Senhora da Ribeira, que fica mesmo em frente à Quinta do Vesúvio, uma das mais conhecidas em todo o mundo. Tem cor vermelha muito carregada, no que sai ao seu «primo» vinho do Porto, e é encorpado, mas arredondado, com aromas de urze e de esteva, temperados pela madeira onde estagiou durante sete meses. Tem o gosto dos frutos



maduros como as amoras e as framboesas ou, se quiserem, tem sabor a compotase um notável final de boca em que estes aromas e sabores ficam a perdurar na nossa memória gustativa.

O Altano Reserva 2003 é vinho para acompanhar um prato de picanha ou de posta mirandesa, ou ainda, claro, uma dose de queijo Stilton que os ingleses tornaram tão famoso em todo o mundo.

Para o encontrar, sugerimos-lhe uma visita a qualquer super ou hipermercado. O preço anda pelos dez euros a garrafa, de acordo com os locais.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

Vasco d'Avillez
 ENÓFILO