

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>			Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>62042</b>
Título: <b>Das rolhas às garrafas – Um porto de qualidade, por Vasco D Avilez</b>			Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>2.9</b>
2007/01/28	DIARIO DE NOTICIAS – NOTICIAS MAGAZINE	Pág.71	Imagem: 1/1	Periodicidade: <b>Semanal</b> Inv.: <b>3990.00</b>

vinhos



**Por exemplo**

Há sempre uma oportunidade para dar de presente um bom saca-rolhas de bolso, como o da imagem.

Procure na Bagatela, na Avenida 25 de Abril, em Cascais. Custa 24 euros. Informações através do telefone 214832144 ou do e-mail [fmonjardino@bagatela-design.com](mailto:fmonjardino@bagatela-design.com).



**ROLROI**

## UM PORTO DE QUALIDADE

O vinho do Porto de boa qualidade provém de vinhas com mais de oitenta anos, o que o torna excepcional. No caso do Porto RolRoi, a sua origem encontra-se numa pequena propriedade do Douro que não tem mais de meio hectare e, uma curiosidade, é feito por um homem só, o proprietário.

Agora que iniciámos um novo ano é uma altura ideal para deitarmos contas à vida e fazermos um balanço da situação. Isto é tanto verdade para o mais íntimo da nossa vida como o é para as coisas do dia-a-dia, como a simples escolha de um vinho. Por vezes, esquecemos que, para podermos experimentar um bom vinho, devemos procurar entre os disponíveis, em especial entre as marcas menos promovidas ou oriundas de pequenas propriedades, porque é daí que nascem produtos de grande qualidade.

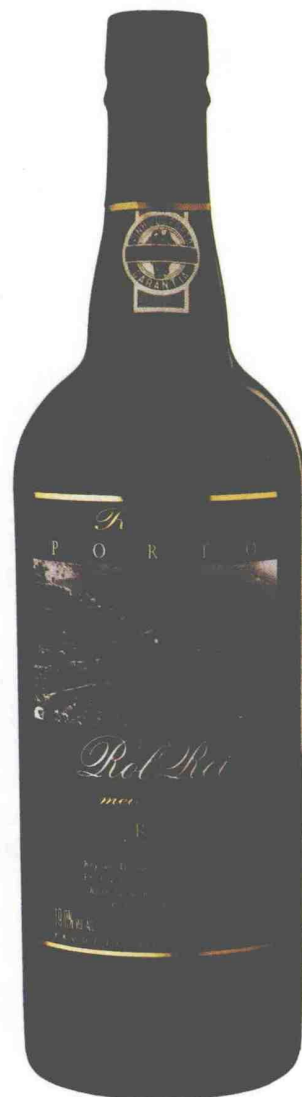
É o caso do RolRoi, um vinho do Porto (Reserva, DOC Porto, tinto) que possui esse atestado de qualidade e que nos chega de uma propriedade no Douro que não tem mais de meio hectare. Para que um vinho do Porto seja muito bom são necessárias várias condicionantes; uma delas é a existência de vinhas muito velhas que possam acrescentar ao produto que se faz características de grande equilíbrio, de estrutura e de concentração de cores e aromas. Ora este Porto provém todo ele de vinhas que têm mais de oitenta anos, o que, desde logo, o singulariza como excepcional. Depois, tem a graça de ser tudo feito por um homem só:

desde a poda da vinha até à feitura do vinho e seu engarrafamento. É tudo feito pelo proprietário, que apenas dispõe de ajuda quando é para apanhar as uvas e fazer o vinho em lagar, pois aí são precisos mais do que um par de pés.

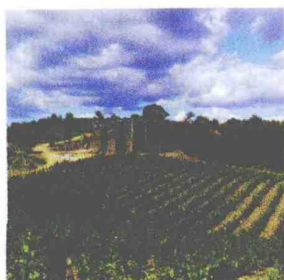
Foi produzido a partir das castas Touriga Franca e Touriga Nacional, Tinta Barroca e Tinta Roriz. Como a propriedade é pequena, pode fazer-se o acompanhamento da maturação das vinhas de forma muito precisa e, por isso, a colheita só se faz quando as uvas estão maduras. O vinho é meio seco, o que é uma raridade nos vinhos do Porto, com aromas muito delicados onde se descortinam já os frutos vermelhos e os frutos secos, como o figo passado ou as avelãs, sinal de estágio em pipas de madeira, e agora começa o envelhecimento na garrafa. O vinho nunca foi filtrado e, antes de servir, deve mantê-lo de pé um dia e depois decantá-lo para não ter surpresas.

Este vinho é ideal para a sobremesa de queijos de massa dura e fortes como o Ilha, o Stilton ou até o Roquefort. Para o encontrar, sugerimos-lhe uma visita ao Oil & Vinegar, no Centro Colombo, ou à Vinologia, na Rua de São João à Ribeira. Procure também nas Garrafeiras Napoleão. O preço ronda os 26 euros a garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. <<



**Vasco d'Avilez**  
ENÓFILO



**PRÉMIO**

### VÁ A FOZ CÔA

No âmbito das comemorações dos 250 anos da demarcação do Douro, foi feito um concurso de arquitectura e atribuído o prémio ao proprietário da Quinta da Touriga, Jorge Rosas. Esta adega produz o vinho Quinta da Touriga-Chã, que é hoje em dia considerado como um dos melhores do Douro. Vá a Vila Nova de Foz Côa e visite a Quinta da Touriga, mas faça marcação, através do telefone 279764196 ou do e-mail: [quintadatouriga@gmail.com](mailto:quintadatouriga@gmail.com). <<