


Tema: Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto				Âmbito: Nacional	Tiragem: 62042
Título: A melhor compra de 2006				Temática: Generalista	GRP: 3.3
2007/02/04	DIARIO DE NOTICIAS - NOTICIAS MAGAZINE	Pág.71 Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 1995.00

CASA BURMESTER

A «MELHOR COMPRA» DE 2006

Premiado pela *Revista de Vinhos*, o Casa Burmester tinto de 2004, reserva, é uma ótima escolha, um vinho equilibrado que tem origem nas castas tradicionais do Douro. Um néctar especial mesmo para quem anda a fazer dieta.

Como seria de esperar, os vinhos de Portugal têm em geral uma história de fazer inveja ao mais antigo dos industriais ou aos mais intrépidos dos nossos guerreiros. É que desde o tempo dos romanos que se faz e vende o vinho em Portugal, embora saiba que nessa altura o país não existia, só se tendo desenvolvido após esta ocupação.

Os romanos davam muita importância ao vinho e disso há pequenas e valiosas provas nas ruínas romanas recentemente postas a descoberto pelo banco BCP e que estão abertas a visitantes desde que a visita seja previamente combinada.

É de louvar a iniciativa daquela instituição que, ao escavar para fazer algumas garagens, encontrou ruínas romanas logo abaixo das fundações do prédio onde estão os serviços e as descobriu, dando-as à luz e aos olhos dos visitantes de forma muito bonita e didáctica. E lá estão jarros para vinho, copos, ainda de barro, e ânforas para o transportar e vender, bem como para o exportar. Grande lição temos a aprender com estes nossos antepassados.

Também por isso, este tinto maravilhoso me agradou muito e não quero deixar de partilhá-lo convosco. O Casa Burmester tinto de 2004, reserva, ganhou o prémio da «Melhor Compra» de 2006, conferido pela *Revista de Vinhos*. Isto é um ótimo sinal para o leitor que fica com uma sugestão secundada por vários peritos que lhe indicam que vale a pena comprar este vinho.

As castas de que é feito são as mais tradicionais do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Eu acrescento, no entanto, que o vinho é carnudo na boca, tem corpo e estrutura, e no nariz está com aromas de especiarias, de cacau e de fruta. Está bem equilibrado e tem um final de boca muito persistente. Mesmo que esteja a fazer dieta, não deixe de acompanhar o seu bife grelhado com este Casa Burmester Reserva de 2004, pois vai ter uma muito agradável sensação.

Encontra este campeão à venda nas garrafeiras do El Corte Inglés e noutras garrafeiras de todo o país. O preço anda na casa dos 13 euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

Vasco d'Avillez
ENÓFILO

