

QUINTA VALE D. MARIA

OS VINHOS E A COOPERAÇÃO

Nos tempos quentes que se avizinham e convidam à descontração e ao descanso nada melhor do que a companhia de um bom vinho, ainda por cima ao alcance de todas as bolsas.

É interessante reparar que este vinho tem no rótulo a menção de que é de Rio Torto, o que significa que o *terroir* é no Douro, um dos mais apropriados à produção de muito bons vinhos. Foi feito por Cristiano van Zeller em parceria com a José Maria da Fonseca, de Azeitão. Aqui está uma cooperação interessante de ser estudada e, se tiver sucesso, de ser imitada e promovida entre as firmas de vinhos. Tem dado muito bom resultado entre nós esta colaboração de enólogos que vão para outras denominações de origem e, trabalhando com os de lá, conseguem sempre trazer alguma novidade e criar vinhos que sejam apelativos ao consumidor. E este é o sem dúvida. As uvas foram pisadas a pé, tal e qual como se faz para o Porto Vintage, mas depois a fermentação é feita em cubas pequenas de inox. O vinho é então engarrafado sem qualquer filtração, o que pode levar a que crie um depósito, pelo que deve ser decantado antes de servir.

A apresentação da embalagem é muito boa e a rolha, de cortiça, indispensável, é também de óptima qualidade. Este tipo de garrafa é muito impor-

tante pois o vinho vai ser comprado por alguém que terá de ser atraído pela boa apresentação do produto e este tem-na.

O vinho é muito elegante e concentrado, com taninos maduros e suaves, finos e ligeiros, predominando na boca a fruta do vinho, vermelha, como vermelha e viva, qual rubi, é também a sua cor. Estagiou em madeira, mas esta não o marca muito, o que neste caso é bom, pois deixa que sobresaiam os aromas florais do vinho. Tem um final de boca muito longo, mantendo sempre presentes a fruta e a floralidade do vinho. Entram na sua feitura várias das castas típicas do Douro entre as quais as Tinta Roriz e a Tinta Amarela, que o marcam pela positiva.



Bebemo-lo a acompanhar um arroz de capão com passas e amêndoas antecedido por queijos amanteigados e torradinhas de pão. Com dietas assim difícil é que a

conversa, que durou até às tantas da manhã, não seja fluida e interessante, tentando nós, naquela noite, resolver todos os problemas relativos à eleição de um papa... levamos quase tanto tempo como o próprio Conclave.

Encontra-o em boas garrafeiras, nomeadamente no Cabaz Tinto, na Rua Frederico Arouca (Rua Direita) em Cascais, a 26 euros a garrafa. Procure também na Galeria de Vinhos, na Alameda Eça de Queiroz, às Antas, no Porto.

Até para a semana, com outros vinhos. «

Vasco d'Avillez
ENÓFILO