



## A proposta da semana

# Um bom branco de uma grande casa de vinho do Porto

### Pedro Garcias

A C. N. Kopke é a mais antiga casa de vinho do Porto. Foi fundada por uma família alemã com o mesmo nome em 1638 e ao longo de quase quatro séculos tornou-se famosa, sobretudo, pela extraordinária qualidade dos seus Porto Colheita.

Em 2006, foi adquirida pelo grupo galego Sogevinus, juntamente com a Barros e Almeida, uma das últimas empresas familiares portuguesas do sector. Quatro anos depois, a Kopke começa a ser também conhecida pela qualidade dos seus vinhos de mesa, em especial dos brancos.

A aposta da Sogevinus nos vinhos de mesa DOC estende-se às restantes marcas do grupo com um longo historial no vinho do Porto: Cálem, Burmester e Barros. Os vinhos das gamas mais baixas são engarrafados com as marcas Tavedo e Barros. Os melhores situam-se no universo da Cálem, através da marca Curva, Kopke, que leva o nome da casa, e, mais recentemente, Burmester, que em breve vai passar a ter também um vinho branco, que se chamará Casa Burmester. Mas não será este o branco topo de gama do grupo. Esse, ainda está para nascer, assegura Francisco Gonçalves, o enólogo responsável.

Por agora, o Kopke Reserva e Curva Reserva, ambos com estágio em madeira, são os vinhos brancos de referência da Sogevinus. Mas o branco que se propõe esta semana é o Kopke corrente, de 2009. Feito de Arinto, Gouveio e Rabigato, castas que se destacam pela excelente mineralidade e acidez que acrescentam ao vinho, é aromáticamente exuberante, muito limonado e tropical (maracujá, ananás). Tem por trás um bom trabalho na adega (maceração a baixas temperaturas, fermentação

prolongada, contacto longo do vinho com as borras finas, muita *bâtonnage* e, certamente, leveduras precursoras de aromas mais intensos). Na boca, falta-lhe alguma estrutura e complexidade, mas é muito fresco, vivo e persistente.

Os vinhos não têm que ser todos potentes, super complexos e intermináveis. Há consumidores e ocasiões para tudo. O grande segredo reside no balanço entre a qualidade e o preço. Neste caso, a relação é muito boa. Pode não ser o vinho indicado para acompanhar pratos substanciais e muito gordos, mas é uma proposta excelente como vinho de abertura de uma refeição e faz também muito boa figura a acompanhar certos pratos. No nosso caso, esteve perfeito a acompanhar um peixe galo frito.



### Ficha da prova

#### Kopke Branco 2009

Engarrafado por Sogevinus  
Gaia

**Castas:** Arinto, Gouveio e Rabigato

**Graduação:** 13% vol

**Região:** Douro

**Preço:** 5,29 € (na garrafeira do Jumbo)

#### Nota de prova



#### Relação qualidade/preço



Escala de 1/2 (mau) a 9/10 (excelente)