

## Um Single Harvest Tinta Negra Mole

► Confesso que, embora não sendo um grande conhecedor e apreciador dos vinhos generosos Madeira, os que mais me atraem são os mais velhos. Todos com idade acima dos 15 anos, cujas garrafas têm as os nomes das castas – Boal, Malvazia, Sercial e Terrantez – pirogravadas no vidro muito escuro das garrafas. E tive já o privilégio de beber alguns Madeira do século XIX fantásticos pela frescura, complexidade aromática e sávida e pela juventude. São vinhos eternos.

Mas os Madeira das castas nomeadas são minoritários na região. Os Madeira mais populares, e mais baratos, são elaborados com a casta Tinta Negra Mole, em relação à qual há opiniões contrastantes. Há quem a considere responsável pela decadência do prestígio dos vinhos Madeira e há quem entenda que, sem ela, os vinhos já teriam desaparecido. A introdução da casta na região remonta ao século XVIII e é responsável por mais de 60 por cento, certamente bem mais, de uvas na Madeira. A Tinta Negra Mole terá sido produto do cruzamento de vinhas Pinot Noir e Grenache e, ao que me disseram, decorrem estudos para apurar estes e outros dados sobre ela. É a principal componente das vinhas do Funchal e Câmara de Lobos, no Sul da ilha, e São Vicente, no Norte.

Há, actualmente, vinhos generosos das casas produtoras madeirenses que são monovarietais de Tinta Negra Mole e de uma mesma colheita. É o caso do Single Harvest [uma só colheita] da Barbeitos, elaborado pela primeira vez em 1995, estando também já à venda a colheita de 1996, garrafas de meio litro. A de 1997 evolui em cascos de madeira. Provei o de 1996 e tive uma boa surpresa. Cor ambarina com reflexos dourados, aroma limpo e atraente, com notas levíssimas de torrefacção, boca saborosa, com um ataque inicial meio doce e final seco. Perguntou, num tom de desafio, quem mo deu a provar, na Garrafeira Diogos, no Funchal: “Então da Tinta Negra Mole não se conseguem fazer bons vinhos?!” ☉

### TOP VINHOS DA SEMANA

#### CASA DOS SABORES DE PORTUGAL

Aeroporto de Lisboa- Local Partidas, loja 11 e 12  
Lisboa  
Telefone: 218494913

**1 Quinta dos Grilos**  
Tinto. Dão 2003  
PVP: 3,45 euros

**2 Quinta do Côto Grande Escolha**  
Tinto. Douro 2000  
PVP: 32 euros

**3 Montes Ermos**  
Tinto. Douro 2001  
PVP: 4,25 euros

**4 Morgado dos Silgueiros Touriga Nacional**  
Tinto. Dão 2003  
PVP: 6,15 euros

**5 Cartuxa**  
Tinto. Alentejo 2000  
PVP: 16,30 euros

**6 Marquês de Borba**  
Tinto. Alentejo 2003  
PVP: 8,65 euros

**7 Casa dos Miguéis colheita seleccionada**  
Branco. Douro 2003  
PVP: 7,85 euros

**8 Três Bagos Sauvignon Blanc**  
Branco. Douro 2003  
PVP: 16,80 euros

**9 Muralhas**  
Branco. Monção 2003  
PVP: 4,05 euros

**10 Muros de Melgaço Alvarinho**  
Branco. Melgaço 2003  
PVP: 17,95 euros