

O GÉNIO DA GARRAFA

Grande pinta este tinto!



**ALFREDO HERVIÁS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

A Região Demarcada do Douro será possivelmente a zona vinícola mundial com maior projecção e crescimento nos últimos anos. Tradicionalmente ligada ao Vinho do Porto, testemunhou o aparecimento de novos produtores engarrafadores na última década, capazes de seduzir críticos do mundo inteiro. Uma das marcas com mais carisma e que tem conseguido, de facto, um enorme prestígio internacional é o Pintas. Este é um projecto que junta a realidade à ficção, o trabalho e a vida familiar.

Sandra Tavares da Silva foi uma das manequins portuguesas de maior nome que sempre tentou conciliar esta profissão com os seus estudos como enóloga. Chegou há meia dúzia de anos ao Douro para trabalhar com Christiano Van Zeller no Vale Dona Maria, e revolucionou aquela terra, desarmando toda a gente com a sua simpatia e naturalidade. Lá encontrou o



seu actual marido, Jorge Seródio Borges, que naquela altura trabalhava como responsável de enologia dos vinhos de Dirk van der Niepoort. Casaram-se e decidiram criar o seu próprio vinho em conjunto. Inicialmente compraram as uvas duma pequena parcela do Vale de Mendiz, com apenas dois hectares de vinha velha, cuja exposição era excelente.

Compraram uma pequena adega, com quatro lagares de pedra em Mendiz e lá vinificaram o seu primeiro Pintas 2001. Parece mentira que tenha passado tão pouco tempo, pois a febre para arranjar uma garrafa de Pintas fez com que o seu preço disparasse. Apenas 5500 garrafas foram produzidas neste 2003, sendo a maior parte destinada para o mercado externo. Entretanto, decidiram adquirir a parcela original e algumas limitrofes, com a ideia de poder tirar o máximo proveito das vinhas existentes, arrancando as plantas que não interessassem, replantando-as com clones de castas seleccionadas.

Estive nestes últimos dias no Douro e visitei a famosa parcela. As uvas

estão num ponto perfeito e, se nada o impedir, estaremos perante outro grande ano de Pintas. Entretanto, não perca a oportunidade de se homenagear com este 2003, posto recentemente à venda. Se puder, resista à tentação e guarde alguma das garrafas para permitir que evolua convenientemente na mesma. Se conseguir resistir, claro...

Nota de prova: muito carregado na cor. Tinto de grande personalidade, pois tem carácter e finura ao mesmo tempo, algo que não é tão frequente como deveria. Possui aroma de grande intensidade, complexo, com notas balsâmicas da madeira onde estagiou, que ainda tem que assentar ligeiramente, e notas de frutos vermelhos, sem sentir sobrematuração nem redução, apesar dos seus 14°. Na boca, é delicioso, suave, com taninos suaves, mas bem presentes, numa elegância que envolve todas as sensações. Se eu fizesse vinho, gostaria de obter este resultado. (18,5/20)

A FICHA**PINTAS****Região:** D.O.C. Douro**Tipo:** Tinto**Preço:** 35 euros**Sugestão gastronómica:** Perdiz com castanhas