

Régia Colheita, branco simpático

Enquanto nas adegas fermentam os vinhos de 2005 e caem as primeiras chuvas de um Outono que continua quente, David Lopes Ramos insiste nas propostas de vinhos brancos. Hoje é a vez de um alentejano, o Régia Colheita de 2004, fermentado e estagiado em meias pipas de carvalho português, que aprecia a companhia de comidas sérias. Tem uma particularidade: é mais barato do que há 11 anos atrás.

Uma semana depois da renovação das cores locais em Portugal, com a inevitável borradeira de algumas pinturas, aces que caiu a primeira chuva da mercecer monção após meses e meses de seca, quando, em todas as adegas, em cubas, barricas e lagares, "fervem" os mostos e os enólogos se afludivam nos trabalhos de valorização do que a mãe natureza crua, arriscando que, em muitos lugares, a colheita de 2005 fará história, e os mais prudentes, lembrando-se do que dizia Fernando Nicolau de Almeida, críster do Barca Velha, adiam qualquer juízo para Março, é ainda altura de continuarmos a beber brancos. Porque os brancos portugueses estão a melhorar, como qualquer paladar minimamente atento poderá comprovar, e porque, apesar das primeiras chuvas, o tempo que faz se assemelha cada vez mais ao dos trópicos, quente e húmido. Não sei se já registaram, mas, nos jardins, há cada vez mais bananeiras, algumas delas com cachos, e também maracujás, perneiras-abacate, araçás, só para falar nestes.

Certamente também já notaram que os nossos vinhos de mesa tintos, em particular os do Douro, estão a entrar na moda em países como a Inglaterra e os EUA, como se tem visto pelas frequentes referências, em órgãos de informação prestigiados, a última das quais no influentíssimo *New York Times*. É vale a pena anotar que os vinhos de que se fala em tais órgãos de informação são caros e não, como quase sempre sucedia, vinhos baratos. Se continuarem a trabalhar bem, as empresas portuguesas de vinhos deixarão de andar associadas a produtos baratos e de pouca qualidade. É ainda motivo de esperança o facto de, na *Wine & Spirits*, surgir, com 92 pontos em 100 possíveis, o Reguengo de Melgaço

REGIA Régia Colheita, branco reserva 2004

Produzido e engarrafado por: Carrán - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, CRA, Reguengos de Monsaraz
Graduação: 13,5% vol.
Preço: 4,50 euros (na supermercado do El Corte Inglés, Lisboa)
Região: Alentejo (Reguengos)



NOTA DE PROVA

6,5

Escala de 1/2 (muito) a 8/10 (excelente)

2004, um Alvarinho. Se os concorrentes estiverem atentos, como certamente estão, pode abrir-se uma janela de oportunidades, como é agora uso dizer-se. Tem também algum significado o facto de o guru da crítica Robert Parker ter, recentemente, pedido desculpa pela pouca atenção que possivelmente tem dedicado aos vinhos portugueses, com excepção dos Porto. Veremos como evoluirão as coisas, mas, aparentemente, quando se agrava a crise no sector, com adegas cooperativas a fechar as portas e hectolitros e hectolitros por escorar, começa a desenhar-se um futuro esperançoso. Não haja, no entanto, ilusões. Não é com a cópia de estilos de outras paragens ou com a adopção de castas internacionais que vamos lá. Atente-se, a propósito, no seguinte comentário de Eric Asimov, do *New York Times*: "Provámos 25 vinhos tintos do Douro. (...) Acima de tudo, estes vinhos pareciam-me honestos. Não tentaram imitar sabores e estilos que são populares noutras paragens".

Vamos ao branco de hoje, um alentejano de Reguengos de Monsaraz, o Régia Colheita de 2004, feito com castas regionais, talvez Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e Perrum, por exemplo. O vinho é fermentado e estagiado em meias pipas de carvalho português e, talvez por isso, lhe falta alguma elegância. Há um travo no fim de boca, que provavelmente desaparecerá daqui a uns meses se o vinho for guardado em lugar adequado, que marca o vinho nesta fase. Citrino-dourado de cor, límpido, é um branco atractivo. Escotado, com boa fruta e acidez equilibrada e refrescante, o Régia Colheita é um branco indicado para acompanhar comida: peixes no forno, bacalhau, massas e queijos de pasta mole, coisas assim. Tem ainda um preço simpático, mais barato do que há 11 anos. Sinal dos tempos. @

NOTÍCIAS

Porto Quinta de Roriz premiado...

O Porto Vintage Quinta de Roriz da colheita de 2000 foi considerado o melhor vinho na sua categoria no prestigiado concurso londrino International Wine Challenge. O troféu *O Melhor Vintage de Quinta* distingue os Porto feitos exclusivamente com uvas de determinada propriedade. A Quinta de Roriz é uma emblemática e antiga propriedade do Douro vinhateiro, na posse de um dos ramos da família Van Zeller há sete gerações (mais de 200 anos). Além do seu reputado vinho do Porto, produz, em associação com a família Symington, dois vinhos tintos, Quinta de Roriz Reserva e Prago de Roriz, ambos de grande qualidade.

... e tinto Quinta do Perdigo, do Dão, também

O vinho Quinta do Perdigo Touriga Nacional 2003, do Dão, recebeu, em Londres, o prémio Medalha de Ouro Regional Trophy, galardão máximo do concurso anual organizado pela revista inglesa da especialidade *Decanter*, na categoria de vinhos acima de 10 libras a garrafa. A Quinta do Perdigo, propriedade do arquitecto José Perdigo, situa-se em Silgueiros e tem uma área de vinha de cerca de sete hectares. A produção e comercialização dos vinhos iniciou-se no final dos anos 90. No mesmo concurso, na categoria de vinhos abaixo das 10 libras, saiu vencedor o tinto Quinta do Passadouro (Douro), cujo enólogo responsável é Jorge Serôdio Borges, autor, com a sua mulher, Sónia Tavares da Silva, de uma das novas vedetas durienses, o tinto Pintás.

A Escolha da Imprensa, 2º ano

Integrado no Encontro com o Vinho e Sabores, que decorrerá em Lisboa entre 5 e 7 de Novembro, a *Revista de Vinhos* organiza, pelo segundo ano consecutivo, o concurso de vinhos *A Escolha da Imprensa*. Um painel de jornalistas e críticos que escrevem ou falam sobre vinhos na imprensa e outros órgãos de comunicação social portuguesa, em prova cega, avaliará 30 tintos, 10 brancos, 10 espumantes e 10 generosos, que foram objecto de uma pré-selecção da responsabilidade da redacção da *Revista de Vinhos*. A segunda fase do concurso decorrerá, em Lisboa, nas manhãs de 25 e 26 de Outubro.