

2.^o

Quinta do Crasto Touriga Nacional 2003

Neste, vá com calma. Pegue num banco, ponha-se na fila e espere que o Quinta do Crasto Touriga Nacional 2003 saia para o mercado... lá para o fim do ano. Os nossos provadores é que andam sempre um passo à frente da actualidade e já sabem que vem aí um vinho de fazer levantar estádios. A opinião de José Silva é definitiva: "Uma das melhores coisas que bebi até hoje. A minha casta preferida [touriga], aqui trabalhada de forma soberba. Aromaticamente fantástico, com corpo, muito redondo e um fim de boca que nunca

mais acaba". Nem seria de esperar outra coisa do sucessor do Quinta do Crasto Touriga Nacional 2001, que arrasou por esse mundo fora, ganhando prémios atrás de prémios, desde Londres até Nova Iorque. Como diz António Nora, infelizmente "só foram produzidas 2.000 garrafas" e já não deve haver nenhuma no mercado. Mas não há que desanimar: feito, como sempre, a partir de uvas com idade média de 20 anos, ligeiramente pisado em lagares e fermentado em cubas de inox de tampa aberta, o vinho de 2003... vem já a seguir.



Tipo de vinho: Tinto Região: Douro
Produtor: Soc. Agrícola Qt.ª do Crasto Preço: 60 euros

3.^o

Quinta do Vale Meão 2003



Trata-se do maior trunfo de um produtor que fabrica uma gama muito reduzida de vinhos. José Silva ressalta o facto de este tinto de eleição ser "um dos vinhos portugueses mais caros, mas com uma excelente qualidade". E com a vantagem de "ser produzido na quinta onde nasceu o Barca Velha, por um enólogo que é tetraneto de D. Antónia Adelaide Ferreira [a Ferreira, retratada recentemente na série da RTP] e neto de Fernando Nicolau de Almeida, o criador do Barca Velha". Luisa Olazabal, uma mulher da casa, faz notar ainda que o Vila Meão nasce na "única quinta que D. Antónia criou do nada, quando já tinha 70 anos. Foi a sua última aquisição e a única das 33 quintas que tinha quando morreu em que fez tudo desde o início".

Tipo de vinho: Tinto
Região: Douro
Produtor: F. Olazabal & Filhos
Preço: 40 euros

Dicionário de "vinhês"

Complexo - vinho com grande diversidade de sensações

Corpo - todo o vinho bem constituído e onde a proporcionalidade dos vários elementos, sem ter a qualidade de um bom carácter, é harmoniosa, deixando a boca «espessa»

Decantação - acto de trasfegar o vinho da garrafa mãe, para outra, de preferência de cristal transparente, de forma a desembaraçá-lo das impurezas em depósito, normalmente o seu melhor atestado de velhice

Delicado - diz-se do vinho que se apresenta, em todos os seus elementos, harmonioso ao paladar, deixando um suave gosto na boca

Elegante - harmonioso, delicado

Encorpado - vinho pastoso e espesso

Envelhecimento - fenómeno de oxidação a que estão sujeitos alguns vinhos e que lhes permite com o tempo apurarem as suas qualidades, ao ponto de os tornar em preciosidade

Frutado - vinho com aroma de frutos ou que mantém o gosto à uva

Grande vinho - vinho excepcional, em que todas as suas qualidades estão enaltecidas. É sempre o produto de uma grande colheita

Harmonioso - vinho equilibrado, agradável, bonito

Redondo - macio

Reserva - normalmente um vinho escolhido pelo produtor pelas suas qualidades e velhice

Tanino - substâncias orgânicas encontradas nas cascas, hastes e sementes das uvas. Actuam como conservantes

Terroso - com sabor de terra, do solo de onde veio a uva

Vinoso - vinho de elevada graduação, denso na boca e intenso no nariz

Vintage - expressão inglesa com que se designa um tipo especial de vinho do Porto, produzido só nos anos em que o ciclo de desenvolvimento das uvas e das fermentações se revestiu de excepcional qualidade