

O GÊNIO DA GARRAFA

Mais um lançamento duriense



**ALFREDO HERVIÁS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

É lógico que continuem a surgir novas marcas de produtos na região do Douro, pois existe uma grande tradição de vitivinicultura, associada ao Vinho do Porto e, sendo este um sector em crise, as alternativas dos lavradores passam por emancipar-se das grandes companhias elaborando vinhos de mesa como produtores engarrafadores. Este é o caso da família Nunes de Matos, que tem quintas no Douro desde 1695. Actualmente conta com 62 hectares de vinha, repartidas em quatro propriedades no Baixo e no Cima Corgo: Quinta da Varanda (15 ha), Quinta do Torrão (15 ha), Quinta dos Avidagos (19 ha) e a Quinta da Fírvida e Além Tanha (14 ha), esta última originária das uvas que fizeram este vinho. Trata-se de vinhas muito velhas, com as castas todas misturadas, a tal ponto que tiveram

que recorrer aos antigos caseiros para decifrar alguma das variedades aí plantadas.

A família Nunes de Matos iniciou-se na aventura como produtor-engarrafador com o *Quinta do Além Tanha 2001*, do qual fez 12 500 garrafas. Já estão engarrafados o 2002 e o 2003. Para o projecto contratou os serviços de um dos enólogos mais cobiçados do Douro, Rui Cunha, quem tem conseguido um tinto notável, poderoso e elegante, preservando a idiosincrasia das vinhas velhas a partir de um moderno sistema de vinificação e posterior estágio em barricas novas de carvalho americano. Dentro dos objectivos desta empresa está elaborar um vinho branco e continuar entregando grande parte da produção, como Vinho do Porto, à companhia C. da Silva.

Esta nova marca tem todos os elementos para triunfar no mercado: qualidade das uvas, conta com um conceituado enólogo, adega própria, uma imagem sóbria e elegante e uma estratégia de preço acertada.

Estamos diante de um tinto que produz grande

prazer bebido enquanto novo, mas que pode evoluir nos próximos anos na garrafa, pois tem fruta, estrutura e boa acidez. Estou convencido de que rapidamente a *Quinta do Além Tanha* ganhará o respeito dos apreciadores. Referências não lhe faltam com vinhas próximas do Vallado, da Quinta do Cêto e do Calços do Tanha, grandes nomes na região.

Nota de prova: Bonita cor, concentrada. É um tinto com piada, que lembra sensações de Vinho do Porto, sem a força da aguardente, podendo encontrar notas de cassis e compota de ameixa preta. Resulta atractivo, por essa exuberância quase doce, consensual e apelativa, mas o vinho complementa-se na boca, onde resulta fino, arredondado, com boa acidez, sem ser cansativo. A madeira está bem integrada, só aportando finura e complexidade, sem ocultar as características das uvas. Uma boa estreia! (17/20)



A FICHA

QUINTA DO ALÉM TANHA

Região: Douro

Tipo: Tinto

Preço: 12,5 euros

Sugestão gastronómica: Perdizes com castanhas