



## Cinco espumantes para a passagem de ano

### Dois do Douro e três da Bairrada

POR JOSÉ A. SALVADOR

**E**SCOLHEMOS PARA A passagem de ano de 2005 / 2006 cinco espumantes naturais brutos portugueses.

Começamos a viagem pelos espumantes do Douro com a assinatura de Celso Pereira, um enólogo artesão que nas Caves Transmontanas sedeadas em Alijó garante a manufactura destas pérolas enológicas. Referimo-nos ao Vértice, o super reserva bruto 1999 e o reserva bruto 2001.

O Vértice super reserva bruto 1999 é um espumante com seis anos de cave, que afinou a espuma de uma forma exemplar. Ficou sedoso, com um brilho cintilante, vagamente salmonado, cor que lhe advém do vinho base elaborado com 30% de Touriga Franca vinificada em branco. Compõem o lote base as castas brancas Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho e Códrega, em percentagens diferenciadas, que lhe conferem corpo e subtilidade. O *dégorgement* foi feito em Maio

de 2005, mas a frescura dos sabores é intensa a par da sua macieza.

No Vértice reserva bruto 2001, a Touriga Franca ainda lhe dá uma cor de salmão nitida e uma frescura natural intensa. É um espumante mais vivo em termos de sabor, mais frutado, com uma espuma sedosa e permanente. O *dégorgement* foi realizado em Julho de 2005. É importante assinalar a data do *dégorgement* porque isso nos permite prever e prevenir a bondade do espumante.

Publicações:

Data:

Secção:

Dossier:

Página:



Os outros três espumantes seleccionados para esta passagem de ano são da autoria de Osvaldo Amado e qualquer deles oriundo da Bairrada.

O Ortigão Bruto 2004 é um espumante natural de um pequeno produtor bairradino que se tem distinguido pelos seus vinhos brancos, nestes incluídos os espumantes elaborados a partir de Bical, Arinto, Maria Gomes e Cerceal. É um

espumante jovem, fresco, de bolha fina persistente.

Quanto ao Primavera Bairrada Arinto Bruto 2003, foi dos últimos varietais desenhados por Osvaldo Amado nas Caves Primavera desde que iniciou este projecto na colheita de 1998 prosseguido nas vindimas de 1999, 2001, 2002 e agora 2003. Muito perfumado este 2003 Arinto Bruto é um dos melhores espumantes portugueses da actualidade.

Quanto ao Primavera Baga Bruto 2004, revela uma qualidade superior, sendo claramente o melhor espumante feito a partir da Baga desde que este enólogo inaugurou o processo em 1998. Há muita *souplesse* neste espumante 2004, também de cor levemente salmonada, com uma grande riqueza aromática e uma profundidade de sabores sustentada pelo seu corpo. Excelente para comemorar a entrada em 2006.