



o vinho final. Em último lugar há que registar o preço muito cordato a que estes vinhos são vendidos, quer os correntes quer os Reserva. São hoje bons representantes dos tintos do Dão, encorpados mas elegantes,

PARA A MESA

VINHA PAZ
Dão Reserva tinto 2003
ANTÓNIO CANTO MONIZ
Os vinhos tintos do Dão são bem marcados pelas castas da região. Numa época em que a velocidade de circulação de castas pelo país é vertiginosa, é curioso verificar que algumas delas ou circulam pouco ou não são mesmo nada de viajar. É o caso da Jaen, uma variedade que está circunscrita à região beirão, embora exista em Espanha, nomeadamente na zona de Bierzo, com o nome de Tinta Mencla. Também o Alfocheiro tem aqui a sua zona de eleição embora neste caso, os colares do sul o tenham tentado e surja, com muito bons resultados, em algumas zonas do Alentejo, desde o Alto Alentejo até à Vidigueira. Os vinhos de Canto Moniz apostam nas castas emblemáticas, às duas anteriores somam-se a

Tontriga Nacional e a Tinta Roriz, provenientes ora de vinhas novas com 5 anos ora de vinhas velhas, com 40 anos de idade. O apego à tradição levou a que se continuassem a usar os lagares de granito para a pisa a pé que desde há várias gerações existiam na quinta da Leira. A comercialização dos vinhos iniciou-se em 1996 e foi em 2000 que surgiram os primeiros vinhos com o nome Vinha Paz, supervisionados pelo enólogo Magalhães Coelho, entretanto falecido. João Paulo Gouveia assegura actualmente o acompanhamento técnico dos vinhos. O sucesso dos vinhos deste produtor pode atribuir-se a dois factores: o extremo cuidado na vinha, procurando sempre boas produções e uma condução da videira que permita fazer face às chuvas do equinócio e por outro lado uma vinificação que, embora tradicional nos métodos dos lagares, permite uma grande extração de compostos que enriquecem sobretutem

generosos mas com boa capacidade de vida em garrafa. Este Reserva 2003 pode parecer deslocado nesta secção 'Para a Mesa' mas, no entanto, trata-se de um vinho que dá uma prova tão agradável desde já que pode ser útil bebê-lo em novo. É como a região produz vinhos de boa longevidade, não há que temer o tempo em cave. O vinho apresenta-se muito afinado de aromas, cheio de notas de barrica aqui associadas a fruta muito madura e de boa qualidade. A estrutura de boca é boa e equilibrada e não parece vir a precisar de muito tempo de cave para se mostrar. O equilíbrio entre a robustez do corpo e a elegância do conjunto tornam o vinho especialmente atraente.

● Servido a menos de 18°C, será bom companheiro para uma vitela mal passada na grelha ou um rosbife no forno.

(JPM) €12 ● 17,5

PASSADOURO

Douro Reserva Tinto 2003

QUINTA DO PASSADOURO

Situada relativamente perto do Pinhão, numa das melhores zonas do Douro para produção de Vinho do Porto, a Quinta do Passadouro foi comprada em 1991 por Dieter Borhmann, um cidadão alemão com negócios de minérios em diversos países da Europa, mas cuja paixão é, desde há muito, o vinho de qualidade. O vinho é para ele um hobby, mas que

hectares, estando 18 plantados com vinha. Uma boa parte da vinha (10 ha) foi reconvertida em 1997, mas mantiveram-se 8 ha de vinha velha. Os vinhos, quer o Porto quer o Douro, são feitos nos antigos lagares de granito, agora com controle de temperatura de fermentação. Foi precisamente da vinha velha, onde as castas estão todas misturadas, que veio este primeiro Reserva do Passadouro. Essa vinha, até agora, estava destinada ao Porto Vintage, e utilizá-la para fazer

a não se impôr. É um vinho cheio de personalidade, que promete muito quanto à sua evolução na garrafa. Fizeram-se apenas 4.100 garrafas (para todo o mundo...) pelo que será avisado ir atrás dele antes que esgote.

● Acompanhará bem um arroz de pato assado no forno, ou uma galinha assada com molho de Porto.

(11) €32 ➔ 18

PARA A CAVE

é levado muito a sério. Para além da Quinta do Passadouro, Dieter tem igualmente vinhas e participações em pequenos produtores nas melhores zonas da Borgonha e Champagne, em França, e em Mosel, na Alemanha. Para lançar a Quinta do Passadouro, no início dos anos 90, Dieter Borhmann contou com a preciosa ajuda de Dirk Nepoort, ao nível da produção e, principalmente, da promoção e marketing dos vinhos entretanto produzidos. O primeiro Vintage, feito em 1992, e o primeiro tinto, de 1994, foram assim exportados para diversos países do mundo. Essa parceria entretanto desfez-se, mas da sua fase final ficou o enólogo, Jorge Seródio Borges, um dos mais promissores técnicos da nova geração duriença, proprietário do bem conhecido tinto Pintal. Jorge Borges é hoje o responsável por todo o projecto vitivinícola da Quinta do Passadouro. A Quinta tem apenas 25

um Douro comportou algum risco. Antes do engarrafamento, juntou-se ao lote 20% de um vinho de Touriga Franca da vinha nova, para lhe dar mais frescura e equilíbrio. Este Reserva esteve 18 meses em barricas de carvalho francês (70% madeira nova) e foi engarrafado em Junho passado. O vinho tem uma cor intensa e aroma profundo, austero, fazendo lembrar um Porto Vintage nas suas nuances maduras, de flores e especiarias. Na boca sente-se um tinto ainda muito jovem, concentrado e vigoroso mas nada pesado, com um belo equilíbrio entre taninos amaciados, fruta e madeira, com esta última

