

SALA DE PROVAS

UM NOVO AMICO

CÉLIA LOURENÇO*

Há cerca de um ano, saiu ineditamente em Portugal um vinho assinado por um Chef de Cozinha. Experiência insólita, resultou em mil garrafas de muita paixão, de alguma ousadia e irreverência. E irreverência, porquê? Porque não se tratou de um projecto premeditado, nem pelo enólogo, nem pelo Chef... se esse vinho se concretizou, foi por provocação. Estamos a falar de Augusto Gemelli e do seu primeiro vinho, "Amico 2001", elaborado a partir de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e de um efervescente sangue italiano.

O produtor desse vinho é a duriense Carm - Casa Agrícola Roboredo Madeira. Trata-se de uma empresa familiar, cuja actividade agrícola remonta a meados do século XVII e que, nas suas várias quintas (sub-região do Douro Superior) conta com cerca de 220 hectares de olival e 62 de vinha. Os azeites da Carm são cada vez mais reconhecidos e apreciados pela excelente qualidade e por uma oferta alargadíssima de referências, com vários estilos e perfis. Quanto aos vinhos, a Carm prima também por uma saudável diversidade, com a enologia da VDS (Vinhos Douro Superior), sempre com o objectivo muito claro de conseguir a melhor relação qualidade/preço.

A história do "Amico" foi já várias vezes repetida, podendo ser resumida como o "ricochete" de um desafio de Gemelli ao enólogo da Carm: fazer um vinho do Douro, moderno e possível de ser colocado no mercado depois de algum estágio em garrafa (ou seja, pronto a beber). O enólogo desenvolveu o repto e nasceu um vinho a partir da sensibilidade do Chef. A iniciativa fez escola e, ao "Amico 2001" seguiu-se o "Augusto Gemelli" do mesmo ano, sendo agora lançado o "Amico 2003". A partir desta filosofia, outras experiências foram pensadas e outros Chefs foram convidados. Foram disponibilizadas para cada um as mesmas castas vinificadas separadamente (colheita de 2003), para lotear como quisessem. A partir desse exercício, nascem assim 5 vinhos diferentes, espelhando a personalidade de cada um dos autores, existindo um sexto lote que contém 20% de cada um dos anteriores. Estes vinhos com as assinaturas de Francisco Meireles ("Sessenta Setenta", no Porto), Vítor Sobral ("Terreiro do Paço", em Lisboa), Miguel Castro Silva ("Bull and Bear", no Porto), Pedro Nunes ("S. Gião", em Moreira de Cónegos) e Augusto Gemelli ("A Galeria", em Lisboa), serão lançados ainda antes do Natal (em quantidades muito reduzidas). Quanto ao Augusto, também ele assume experiências com diferentes enólogos, sendo o próximo passo o resultado do seu trabalho com Paulo Laureano, no Alentejo... só ficaremos, no entanto, a conhecer a materialização dessa empatia no início de 2006.

Mas, voltemos ao mais recente "Amico", desta vez numa quantidade confortável de 15 mil garrafas. Aproveitando a apresentação da nova carta do seu restaurante (onde encontramos como grande novidade o Lavagante do Canadá e a imperdível Trufa), Augusto e a Carm revelaram a nova colheita de 2003. É mais uma vez o resultado da grande paixão que o Chef italiano tem pelo vinho, reflexo também de um sentido crítico apurado, pontuado de referências universais. O vinho brilhou na sua cor rubi, o nariz é elegante, com aromas de frutos vermelhos, especiaria e esteva. Na boca, é também especiado, onde a presença da madeira (estagiou em carvalho francês e americano durante 12 meses) não esconde a fruta. É fresco, com uma boa acidez, o álcool está integrado, com taninos redondos e na primeira pessoa. Penso, no entanto, que lhe falta ainda algum tempo em garrafa para se mostrar plenamente. O seu final tem alguma projecção e secura, sendo um vinho muito gastronómico. A julgar pela óptima evolução do 2001, este Amico está em franca ascensão e o Augusto, esse, continua a surpreender... ■

Carm AMICO 2003, Tinto

Produtor: Carm (Casa Agrícola Roboredo Madeira)

Enólogos VDS - Rui Madeira e Augusto Gemelli

Região de Produção: Douro

Geologia do Solo: Xisto argiloso

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca

Alcool 14%

Preço 9,50 euros, na Corpo e Alma - Loja de Vinhos (Quinta da Beloura I - Sintra)

