

Um Douro dos novos tempos

O facto de haver cada vez mais vinhos com 14º e mais graus de álcool faz com que **David Lopes Ramos** emita, a propósito, algumas opiniões. A questão preocupa-o, tanto mais que são vinhos difíceis de harmonizar com comida. O tinto desta semana, um novo Douro, é robusto, anda pelos 14º graus, mas aparenta ter condições para uma evolução favorável.

FICHA

Quinta do Além Tanha, Tinto 2001

Produzido e engarrafado por Quinta de Avidagos, Ld.ª, Santa Marta de Penaguião

Graduação: 14% vol.

Preço: 12,99 euros (loja Coisas do Arco do Vinho, Centro Cultural de Belém, Lisboa)

Região: Douro (Denominação de Origem Controlada)



Em recente almoço de apresentação das novas colheitas das Caves Aliança, José Quitério, prestigiado crítico de gastronomia e vinhos do *Expresso*, e meu querido amigo, perguntava, com uma dose de provocação, perante a cada vez mais alta graduação alcoólica dos vinhos, se eles não estavam a transformar-se em produtos para ser tomados à colher. A mesma questão se me põe cada vez com mais frequência, e disso me tenho feito eco uma vez por outra. Quitério lembrou que, entre nós, ao contrário do que se passa em países como Inglaterra, Suécia, Dinamarca ou Noruega, por exemplo, os vinhos estão indissolivelmente ligados às refeições. Quer dizer, em Portugal não há



NOTA DE PROVA

7

Escala de 1/2 (mau)
a 9/10 (excelente)

o hábito de acompanhar as refeições e os petiscos com água como nos países nomeados, sendo o vinho consumido depois deles. Ou seja, o vinho bebe-se quando nós por cá passamos às aguardentes, licores ou vinhos generosos.

O autor do *Livro de Bem Comer - crónicas de gastronomia portuguesa* (Lisboa, Assírio & Alvim, 1987) lembrou também que a harmonização de vinhos de mesa muito alcoólicos, muito extraídos e taninosos com comida é difícil. Tem razão. Já Olleboma (António Maria de Oliveira Bello), no seu livro *Culinária Portuguesa* (edição de 1994 da Assírio & Alvim), nos anos 50 do século passado, indicava os 12º como a graduação máxima aconselhável para os vinhos amigos da comida. Agora, é o que se sabe. Os 14º graus começam a ser comuns e parece que há, no Douro, da colheita de 2003, um tinto de mesa (!) com uns 17º graus bem medidos. Esta tendência arrasta consigo um outro problema, que é o da formatação dos vinhos, fazendo perigar uma das suas qualidades mais notáveis, que é a da diversidade, a qual, apesar de tudo, continua a ser a regra. É claro que o novo perfil dos vinhos, e refiro-me sobretudo aos tintos, tem a seu favor argumentos poderosos. São muito atraentes os vinhos vigorosos, de estrutura complexa, com riqueza tânica e cores profundas, com bordos vermelhos/violeta e menisco a lembrar tinta-da-china. Mas alguns deles deixam uma sensação de peso desagradável e aromas excessivamente madeirizados na boca. Pior, se guardados, têm, em geral, uma evolução que os torna desequilibrados, uma desilusão no momento do consumo.

Mas este tinto Quinta do Além Tanha 2001, apesar dos 14% vol. de álcool, aparenta não correr tais riscos. É um vinho bom, de cor profunda, aromas de frutos pretos muito maduros e alguma passa e também madeira. Na boca, a fruta torna-se menos expressiva, sobressaindo os taninos vivos algo secos. Dada a estrutura do vinho, este pode ser um desequilíbrio que o tempo de garrafa ajude a resolver. É que o vinho é muito novo. Por isso, foi bebido a acompanhar um ensopado de enguias à moda da Murtosa, com o caldo temperado com a "moura" e um nadinha de açafrão das índias. O Quinta do Além Tanha 2001 esteve bem e amaciou as rugas. Nesta fase, precisa de companhia muito bem condimentada. ☺