

# FUGAS lança

## “O Mundo dos Vinhos”

**D** O FUGAS inicia hoje um novo e ambicioso projecto dirigido a todos os leitores do PÚBLICO, em especial aos que apreciam vinhos. Todos os meses, uma equipa de especialistas vai seleccionar seis vinhos diferentes, portugueses e estrangeiros, para que os interessados os possam adquirir sem terem que sair de casa. Os vinhos seleccionados serão sujeitos à avaliação crítica de um painel de três personalidades – duas ligadas ao sector e uma sem qualquer afinidade –, cujas opiniões serão reproduzidas mês a mês no FUGAS, acompanhadas de fichas informativas sobre cada um dos vinhos em apreciação.

*O Mundo dos Vinhos*, assim se vai chamar este projecto, pretende marcar alguma diferença com os clubes de vinhos existentes no país, quer pelo lado da oferta, com vinhos de todo o mundo, alguns exclusivos, e a preços inferiores aos que se praticam em qualquer garrafeira, quer pelas facilidades de adesão. Os interessados não são obrigados a pagar qualquer taxa de adesão ou quota e podem



A partir deste mês, o FUGAS lança uma nova iniciativa destinada a todos os leitores que cultivam os prazeres do mundo dos vinhos. **Nelson Carrido** fez as fotografias.

adquirir os vinhos que quiserem. Basta registarem-se no *O Mundo dos Vinhos*.

Com esta iniciativa, que se enquadra na aposta deste suplemento na área dedicada aos prazeres da vida, o FUGAS espera tornar-se ainda mais amigo dos seus leitores, disponibilizando-lhe uma gama de vinhos de grande qualidade, do Velho e do Novo Mundo, para todas as ocasiões e acompanhamentos gastronómicos.

Os primeiros seis vinhos seleccionados foram o champagne Delamotte, os brancos Herodes del Marques de Riscal Sauvignon Blanc 2004, do Rueda, Espanha, e Murvág 2004, do Douro, os tintos Castilho del Diabolo Cabernet Sauvignon 2004, do Chile (um dos vinhos mais vendidos do mundo), e Quinta 2004, do Douro (um vinho de cultivação numa verdadeira raridade) e, ainda, o The Tawny, da Graham's, (um Porto original, quer pela garrafa, quer pelo próprio perfil do vinho).

Fizeram parte do primeiro painel de provadores o enólogo Anselmo Mendes, o empresário e enólogo António Nora e a estilista Katty Xiomara. ☺

## Os provadores

### António Nora



Sob o nome grupo Vinhos&Céleste é um reputado galego na área enológica. Nos últimos tempos, tem-se dedicado a organizar jornadas enológicas, de inspiração Oliva, no restaurante Odeante, em Montalvão, e a quem conseguiu a notoriedade e muitos sucessos.

### Anselmo Mendes



Natural do Minho, é criador de alguns dos melhores vinhos da casta Alvarinho disponíveis no mercado, como o Murus Antigo e Murus do Milénio. É responsável pela enologia da única empresa enológica familiar da região, e está atualmente envolvido num projeto para o Alvarinho, que tem como objetivo a criação de um vinho de qualidade superior.

### Katty Ximenes



Apesar de jovem, Katty Ximenes é já um dos nomes mais conhecidos da moda portuguesa. Em 1996, ganhou o primeiro prémio de concurso "Porta da Moda", e em 1997, o primeiro prémio de concurso de design de moda. Desde então, tem sido uma carreira fulgurante, com participações regulares nos principais eventos do sector em Portugal e distritos vizinhos da moda da Europa. É uma das mais promissoras estilistas nacionais.

## Os vinhos

### Delamotte Brut

Champagne

País: França  
Região: Champagne  
Castas: Chardonnay, Pinot Noir e Ugni Blanc  
Alcool: 12% vol.  
Produção: Odeante  
Ano de colheita: 2004



### Herederos Del Marqués de Riscal

País: Espanha  
Região: Rioja  
Castas: Sauvignon Blanc, Merlot, 10% vol.  
Produção: Herederos del Marqués de Riscal  
Ano de colheita: 2004



### Muscat 2004

Portugal

País: Portugal  
Região: Douro  
Castas: Rabigato, Moscatel e Touriga  
Alcool: 15% vol.  
Produção: Muscat 2004  
Ano de colheita: 2004



### Casillero del Bibo

País: Espanha  
Região: Rioja  
Castas: Cabernet Sauvignon, Merlot, 10% vol.  
Produção: Casillero del Bibo  
Ano de colheita: 2004



### Garriga 2003

Portugal

País: Portugal  
Região: Douro  
Castas: Tinta Amarela, Touriga Nacional, 10% vol.  
Alcool: 15% vol.  
Produção: Garriga 2003  
Ano de colheita: 2003



### The Lowry

Portugal

País: Portugal  
Região: Douro  
Castas: Tinta Amarela, Touriga Nacional, 10% vol.  
Alcool: 15% vol.  
Produção: The Lowry  
Ano de colheita: 2003







## Notas de prova

### Delemotte Brut

#### António Nora

Cor límpida, brilho neutro no lírio. Aromas cítricos, com notas alcazarradas e de frutos secos. Na boca vem com um ácido, persistente e elegante. Ideal para acompanhar aperitivos e mariscos, outros pratos.

#### Anselmo Mendes

Exatidão da cor e fronte. Estrutura com notas de frutos secos, limão e champagne a leveza, a acidez, e crocantes. Está tudo perdido aqui. Há uma vivacidade para que se expresse a personalidade, com uma nota de frutos secos. Mas se trata de uma personalidade. Há uma nota de frutos secos, mas se trata de uma personalidade.

#### Ketty Xiomara

Claro, Ambrado, ligeiramente amarelado, parece que se trata de um vinho.

### Herederos Del Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 2004

#### António Nora

Notas de maçã e frutos cítricos, bom acidez. Bom equilíbrio, com um toque de fruta. Um vinho ideal para uma refeição de peixe e frutos do mar.

#### Anselmo Mendes

A cor é límpida, o que é importante, porque denota que o vinho é limpo e saudável. Aromas cítricos e de frutos secos, mas sem acentuação. Doce, mas com uma acidez que se trata de uma personalidade. Há uma nota de frutos secos, mas se trata de uma personalidade. Há uma nota de frutos secos, mas se trata de uma personalidade.

### Ketty Xiomara

Antes o vinho é muito mais presente do que o que se trata de um vinho. É um vinho "longo" com notas alcazarradas, um pouco de acidez. Não precisa de ser demasiado. É a arte de beber logo.

### Muxagat 2004

#### António Nora

Tem uma cor límpida, bonita, aromas vegetais e um final com alguma astringência, que deve ser do mesmo. Na boca é astringente e crocante, alguns perfumes. Há uma vivacidade para que se expresse a personalidade, com uma nota de frutos secos. Mas se trata de uma personalidade.

#### Anselmo Mendes

Cor límpida. Aromas cítricos, com notas de frutos secos, limão e champagne a leveza, a acidez, e crocantes. Está tudo perdido aqui. Há uma vivacidade para que se expresse a personalidade, com uma nota de frutos secos. Mas se trata de uma personalidade.

#### Ketty Xiomara

Antes o vinho é muito mais presente do que o que se trata de um vinho. É um vinho "longo" com notas alcazarradas, um pouco de acidez. Não precisa de ser demasiado. É a arte de beber logo.

### Castilho del Diabolo Cabernet Sauvignon 2004

#### António Nora

É um Cabernet Sauvignon. Está com notas de frutos cítricos e de frutos secos. Na boca é astringente, com uma acidez que se trata de uma personalidade. Há uma nota de frutos secos, mas se trata de uma personalidade.

#### Anselmo Mendes

Vinho muito equilibrado. Doce, mas com uma acidez que se trata de uma personalidade.

do. Tem muitos aromas e sabores, mas não é um vinho "longo" com notas alcazarradas, um pouco de acidez. Não precisa de ser demasiado. É a arte de beber logo.

#### Ketty Xiomara

Tem uma cor límpida, bonita, aromas vegetais e um final com alguma astringência, que deve ser do mesmo. Na boca é astringente e crocante, alguns perfumes.

### Esteta 2003

#### António Nora

Quero que seja há palavras em português para o traduzir. O nariz é alcazarrado, com uma acidez que se trata de uma personalidade.

Cor límpida. Aromas cítricos, com notas de frutos secos, limão e champagne a leveza, a acidez, e crocantes. Está tudo perdido aqui. Há uma vivacidade para que se expresse a personalidade, com uma nota de frutos secos. Mas se trata de uma personalidade.

### Anselmo Mendes

Cor límpida. Aromas cítricos, com notas de frutos secos, limão e champagne a leveza, a acidez, e crocantes. Está tudo perdido aqui. Há uma vivacidade para que se expresse a personalidade, com uma nota de frutos secos. Mas se trata de uma personalidade.

### Ketty Xiomara

Gosto muito, mas acho-o mais leve do que o anterior (Castilho del Diabolo), mais leve. Não se trata de um vinho "longo". Deve ser servido relativamente frio.

### The Tawny

#### António Nora

É um vinho muito leve e moderno. Há uma nota de frutos secos, mas se trata de uma personalidade.

antena, muito leve. No nariz, frutos secos e uma nota de frutos secos. Tem um corpo médio, doce, com uma acidez que se trata de uma personalidade. Deve ser servido relativamente frio.

#### Anselmo Mendes

Este vinho é muito leve, com uma acidez que se trata de uma personalidade. Há uma nota de frutos secos, mas se trata de uma personalidade.

segredo um bom equilíbrio e uma boa acidez. Um vinho leve.

#### Ketty Xiomara

Estava a dizer, o equilíbrio, quando de um vinho leve, que se trata de uma personalidade.