

Espumantes para entrar bem em 2006

POR JOSÉ A. SALVADOR

O SALTAR DAS ROLHAS DAS GARRAFAS e o borbulhar da espuma nas flûtes é um ritual que anima as noites de passagem de ano. Mas antes disso há quem aprecie à mesa um bom assado no forno (cabrito do Barroso, ou um cuidado leitão à Bairrada, preferências minhas, valha a verdade) acompanhado por um bom espumante.

Não há muitas novidades dignas de registo entre os espumantes portugueses. As duas regiões mais produtivas deste tipo de vinhos são Távora-Varosa (com as Caves Murganheira e a vizinha Raposeira, estas já inseridas na região duriense) e a Bairrada, que em muito deve o seu reconhecimento público à indústria de espumantes.

Começo, pois, por duas novidades, uma justamente do território bairradino, o Quinta do Valdeioiro Chardonnay Bruto

2003, um varietal das Caves Mesias de grande qualidade. Perfumado e sabroso à casta, tem espuma fina e persistente da autoria do engenheiro Dias Cardoso. A outra novidade absoluta vem de uma região, a de Palmela, onde não é tradicional a produção de espumantes. Refiro-me ao Pegões Espumante Bruto elaborado à base de Fernão Pires (50% do vinho base) com as castas Pinot, Chardonnay e Arinto, que o enólogo Jaime Quendera acaba de lançar. É um espumante bem feito e original com o Fernão



Pires a ter um comportamento muito agradável.

Se gosta de espumantes rosés, há duas opções de qualidade: o da Murganheira, um clássico no panorama dos espumantes nacionais, ou o recente Quinta dos Carvalhais Dão Bruto 2002, já referenciado nesta coluna para a noite de Natal. Estes espumantes têm um traço comum: partem da Touriga Nacional, para mim a melhor casta portuguesa e uma das melhores do mundo, quando bem trabalhada na vinha e na adega.

Passo agora pelo Vértice, os dois da autoria de Celso Pereira, o Super Reserva 1999 e o Reserva 2001 são na actualidade os melhores espumantes portugueses que estão no mercado. São artefactos, cuja qualidade é garantida pelas virtudes do vinho base em que a Touriga Franca desempenha papel relevante pela acidez, frescura e longevidade que lhes confere.

Pode também optar pelo Murganheira 1998, em que a casta Pinot Noir sobressai e por fim concluo esta roda por bons espumantes nacionais com mais dois varietais, um da Murganheira, o Malvasia Fina Bruto 1998 que o professor Orlando Lourenço confeccionou de forma exemplar. O outro, a que também já fizemos referência anterior, é o último Arinto 2003 feito por Osvaldo Amado nas Caves Primavera.

Resta-me desejar-lhe boa prova e um 2006 cheio de coisas boas, incluindo, alguns destes espumantes.

PAULO DIAS APRESENTA

DEPOIS DE MAIS DE UMA DÉCADA EM CENA NO WEST END LONDRINO E NA BROADWAY, MISS SAIGON CHEGA A PORTUGAL

CAMERON MACKINTOSH'S
NEW PRODUCTION OF
BOUBLIL & SCHÖNBERG'S
LEGENDARY

Miss Saigon



ESTREIA - 17 JANEIRO | COLISEU DOS RECREIOS

TICKET 707 234 234

Bilhetes à Venda: Coliseu, Fnac, Abreu, Abep, Alvalade, www.ticketline.sapo.pt