

Beberes

Boas relações

A propósito de se ir beber um Douro, apetece-me citar um autor que, também a propósito da constatação de no seu anuário constituírem eles o maior número de vinhos recomendados, escreve: «Pode-se afirmar sem receio de exageros que é no Douro que se encontram actualmente os melhores vinhos de mesa portugueses». A proposição prossegue, até com um aspecto em que o Alentejo sai vitorioso, mas o que me interessa é saudar João Afonso, que partilha connosco a sua sensibilidade de grande provador e toda a sua extraordinária cultura vinícola no recém-publicado **Anuário de Vinhos 2006** (Ed. Livros Cotovia), tal como os antecedentes e cada vez mais de imprescindível leitura e consulta.

Exploração agrícola de carácter familiar, aparecendo como produtor-engarrafador João Russo Monteiro, a Quinta da Fonte Nova está situada na freguesia de Soutelo do Douro, concelho de São João da Pesqueira, defronte da foz do rio Tua, e é fruto do trabalho de gerações. A área de vinha em exploração anda actualmente pelos 20 hectares, com 65% plantados por talhões de castas seleccionadas, em solo xistoso, numa altitude inferior a 300 metros. Nos lagares da quinta vinificam-se anualmente cerca de 500 pipas (275 mil litros), sendo 400 de Vinho do Porto, com destino a Gaia, e 100 de vinho de mesa tinto DOC sob as marcas «Fuseiro», «Arrobeiros» e «Vinhas de Soutelo».

Vamos ao ARROBEIROS, Douro, DOC, tinto, Reserva de 2003. Elaborado, sob direcção do enólogo Luis Rodrigues, com uvas das castas Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional, vinificou em lagares de granito com maceração prolongada e temperatura de fermentação controlada (28 graus centígrados), tendo estagiado 12 meses em cascos de carvalho. Foram envasilhadas 10.000 garrafas. A minha, na feira do Pingo Doce, custou €3,69.

Com 14 graus de álcool, mostrou cor rubi, aroma a fruta muito madura com notas florais, sabor envolvente num corpo ágil, a floralidade a fazer-se lembrar, a persistência final a acentuar o fruto. Indispensável arejar por decantação. Boa relação qualidade/preço. [7]

