

# A união faz a força

*Se em qualquer área o provérbio que serve de título é uma realidade e mais-valia, nos vinhos mais verdadeiro se torna. Os resultados dos projectos conjuntos começam a aparecer*

**Álvaro Roneberg**  
vida@oIndependente.pt

O projecto Lavradores da Feitoria, que reúne vários produtores durienses, tem feito um caminho recheado de êxitos. Aqui privilegiou-se a individualidade de cada quinta, editando, quando a qualidade atinge o patamar desejável, vinhos de grande recorte como este Meruge. Mas, antes de entrar no vinho escolhido para hoje, tenho de fazer uma breve viagem pelo país.

Aproxima-se a passos largos mais uma viragem de página no nosso calendário, desta vez para 2006. Todos os anos tento fazer um pequeno balanço à volta dos vinhos ou factos ligados ao sector e este ano não é excepção. Começo, então, pelos vinhos que mais me impressionaram de uma forma ou de outra, partindo do Douro, onde os que mais me “comoveram” foram, outra vez, o Lavradores da Feitoria, o Grande Escolha e o novo Meruge. Na Quinta do Crasto, realce para o Vinha Maria Teresa e o Vinha da Ponte; no Vallado, o Sousão – de que já falei – e o Reserva tinto, que foi o que mais me impressionou, tanto pela sua personalidade como pela relação qualidade/preço. O Batuta, do Dirk Niepoort, e a incontornável Quinta do Vale Meão, pela consistência dos seus vinhos, são também de assinalar.

Quanto aos Porto, destaque para os Vinhage da colheita de 2003 – nomeadamente os da Niepoort, da família Symington e da Taylor's –, para os Colheita, dos quais sou um apaixonado, e para os Tawny datados.

No Dão, os Vinha Paz merecem uma

referência, principalmente o Reserva, os vinhos do Álvaro de Castro – designadamente o Pape e o Carrossel –, os vinhos do enólogo Nuno Cancela de Abreu, na sua Quinta da Fonte do Ouro, e a Quinta dos Roques, com o seu Touriga Nacional.

Já na zona da Bairrada, não podemos passar ao lado do Touriga Nacional e do Syrah da Quinta do Valdeioiro, destacando ainda os vinhos do Luís Pato e do Campolargo, com o seu estupendo Bical. Um pouco abaixo, no Ribatejo e na Estremadura, ocupam lugares de primazia o Lorigos Alvarinho e os vinhos do Rui Reguinga, bem como o novo Marquesa de Cadaval e o Quinta de Pancas Premium, ambos de 2003.

Passando para as terras do moscatel de Setúbal, tenho de falar do moscatel da colecção privada de Domingos Soares Franco de 2001 e do Bastardinho de Azeitão da firma José Maria da Fonseca. Quanto a vinhos tranquilos, o F.S.F. e o Hexagon, da Bacalhoa Vinhos, o moscatel superior do Palácio da Bacalhoa de 2001, o Catarina e o Cova da Ursa são de experimentar.

Já no Alentejo, tenho também os meus preferidos: o Mochão Tonel 3-4 2001 (simplesmente fabuloso), o Herdade dos Grous Reserva

2004, o António Maria, do Francisco Nunes Garcia, e o Pêra Manca 2001. E desde já peço que me desculpem se falhei algum mas apenas posso referir-me àqueles que provei.

Voltemos ao vinho de hoje, o Meruge, que teve um dedo do mago Dirk Niepoort. Trata-se de um vinho que se define por ir um pouco contrariar em relação a muitos outros que ainda vão estando na moda – mas talvez não se mantenham assim por muito tempo. Apesar de ser muito feminino, o Meruge 2003 não é “delgadinho” ou fraco; é, sim, um vinho superequilibrado e que prima pela elegância. Talvez algumas pessoas não consigam chegar a percebê-lo pois não é um daqueles vinhos em que se pode meter uma colher ficando esta de pé. Mas a verdade é que se trata de um vinho de harmonias que não necessita de pratos “substanciais” a acompanhar. É um vinho para conversar, ainda que seja apenas com ele. Perdoem-me a comparação mas é um pouco como as pessoas: ninguém pode ser elegante se tiver peso a mais. Ora, nos vinhos passa-se exactamente o mesmo.

Aproveito para desejar a todos um excelente ano de 2006 – e com bons vinhos!



## Maridagens

■ Enquanto espera pelo prato principal, entretenha-se com um copo de Meruge e umas finas fatias de presunto ibérico belota da Joselito ou um queijo da serra da Estrela da Casa Matias.

## Pequenas notícias

■ O Hotel Cascais Miragem não pára de surpreender. Na bela “Riviera portuguesa”, com a vista deslumbrante do mar aos pés, foi preparado um programa de animação com música, bailarinos, cor, luz, o Atlântico e as estrelas como elementos de destaque para tornar a noite de amanhã num momento inesquecível cheio de magia e “glamour”. O pacote engloba alojamento em quarto duplo de luxo com terraço privativo e vista para o oceano, oferta de boas-vindas no quarto, estacionamento em parque coberto, “réveillon” com “cocktail”, jantar e espectáculo, “brunch” do dia 1 de Janeiro e possibilidade de saída tardia (até às 16h00).

**Fim de ano no Hotel Cascais Miragem**  
Av. Marginal, n.º 8554  
Cascais  
Tel.: 21 006 00 00  
PVP: 350 euros por pessoa

## Ficha técnica

**Meruge**  
Região: Douro  
Colheita: 2003  
Castas: Tinta Roriz (40%), Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (20%) e outras (10%)  
Vinificação: as uvas são provenientes de várias quintas agrupadas à empresa, na sub-região do Cima Corgo. Após suave esmagamento e desengão a 50%, foram fermentadas em cubas de inox e lagares, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.  
Estágio: 14 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas.  
Teor alcoólico: 14% vol.  
Produção: 14 400 garrafas  
Enólogo: Dirk Niepoort