

3B Filipa Pato, Chryseia, Chocapalha e companhia

D O Mundo dos Vinhos, o novo projecto do FUGAS, que, mensalmente, sujeita à apreciação crítica de um painel de três provadores seis vinhos de qualidade, começa o ano de 2006 com uma selecção mais nacional. Dos seis vinhos em apreciação, que podem ser adquiridos pelos leitores (ver cupão ao lado), quatro são portugueses e dois estrangeiros.

Depois de no mês passado a escolha ter recaído sobre o champagne Delamotte, os brancos Herederos del Marqués de Riscal (Rueda, Espanha) e Muxagat (Douro), os tintos Casillero Del Diablo (Chile) e Batuta (Douro), e o Porto The Tawny (Douro), desta vez a opção foi para o espumante 3B Filipa Pato (Bairrada), os brancos Chocapalha 2004 (Estremadura) e Petit Chablis 2004 (Borgonha, França), os tintos Chryseia 2003 (Douro) e Diamond Shiraz 2003 (Sul da Austrália) e o Grandjé Late Harvest 2002 (Douro). Formaram o painel de provadores deste mês o conhecido produtor e enólogo Dirk Niepoort, criador de alguns dos melhores vinhos do Douro e do país, o conhecido chef de cozinha Miguel Castro Silva, do restaurante português Bull & Bear, e o jogador do Dinamo de Moscovo e ex-FC Porto Costinha. Ou seja, duas personalidades ligadas ao mundo dos vinhos e da gastronomia e uma sem qualquer afinidade ao sector. Tal como os vinhos, também o painel de provadores muda todos os meses.

A selecção deste mês do Mundo dos Vinhos, a segunda desde que este projecto do FUGAS arrancou, no passado dia 10 de Dezembro, tem como principal referência o Chryseia 2003, um grande vinho tinto do Douro feito por conceituados enólogos de Bordéus. Mas o que mais impressionou o painel de provadores foi a qualidade do espumante 3B Filipa Pato, da Bairrada, e do Chocapalha Branco 2004, da enóloga e ex-modelo Sandra Tavares da Silva. Pedro Garcias conta-lhe o essencial da prova. As fotografias são de Nelson Garrido

A selecção deste mês revelou um espumante surpreendente, da autoria da jovem enóloga Filipa Pato, filha do conhecido criador de vinhos bairradino Luís Pato, confirmou a singularidade e sofisticação dos vinhos da denominação Chablis e deu indicações de que os vinhos Chocapalha, da enóloga e ex-modelo Sandra Tavares da Silva – que é também responsável no Douro por vinhos de nomeada, como o Vale de D. Maria e Pintas, este em parceria com o marido, Jorge Seródio Borges –, vão dar muito que falar (a revista de Vinhos atribuiu, na sua última edição, 16,5 pontos em 20 possíveis a este Chocapalha Branco 2004). A prova permitiu ainda constatar, através do Diamond Shiraz 2003, que nos chamados países do Novo Mundo se estão, de facto, a fazer vinhos com uma relação qualidade/preço extraordinária; reforçou a ideia de que o Chryseia, embora feito por enólogos de Bordéus, é, na verdade, um grande vinho do Douro, embora com toque francês; e serviu para perceber que, quase oito décadas depois, a Real Companhia Velha voltou a fazer uma vindima tardia capaz de alimentar a aura criada com o mítico Grandjé de 1925, um vinho capaz de ombrear com os melhores Sauternes ou Tokaj. Seguem-se a apresentação dos vinhos, um pequeno perfil dos provadores e as respectivas notas de prova. ☉

Os provadores

Dirk Niepoort



Aos 42 anos, Dirk Niepoort faz parte do galarim dos mais conceituados e respeitados criadores de vinhos nacionais. Para além dos magníficos vinhos do Porto que elabora com a marca familiar Niepoort, tem-se destacado pela forma singular e audaz como tem feito outros vinhos, sejam pessoais ou em parcerias com outros enólogos, de que o Dado (um vinho feito com Alvaro de Castro a partir de lotes do Douro e do Dão) é um bom exemplo. Criador incansável, não pára de inovar e quase todos os anos surpreende o mercado com um novo e grande vinho. Os seus vinhos Batuta, Redoma, Vertente, Charme e Thiera fazem parte do lote dos melhores vinhos portugueses, aclamados pela crítica nacional e internacional.

Miguel Castro Silva



Proprietário do renovado restaurante português Bull & Bear, ponto de referência para gastrónomos exigentes, Miguel Castro Silva, de 44 anos, é um dos mais sólidos e criativos cozinheiros nacionais. Adepto da cozinha de baixa temperatura e da utilização criativa de produtos regionais portugueses de superior qualidade, ajudou a abrir o restaurante Tugga, em Londres, e gere os restaurantes da Fundação de Serralves, no Porto.

Costinha



Jogador da selecção nacional de futebol, Costinha é conhecido no mundo do futebol pelo epíteto de "O Príncipe", devido ao gosto, que revela pelas coisas boas da vida e pela forma como veste. Depois de ter jogado alguns anos no Mónaco, foi no FC Porto que viveu as suas maiores glórias, ganhando várias ligas nacionais, a Liga dos Campeões, a Taça UEFA e a Taça Intercontinental. Actualmente, joga no Dinamo de Moscovo. Amante de vinhos, confessa uma predilecção especial pelo duriense Batuta. Tem 31 anos.

Os vinhos

3B Filipa Campos Pato Espumante

País: Portugal
Região: Bairrada
Castas: Baga e Bical
Alcool: 12,5% vol.
Enólogo: Filipa Pato
Modo de servir: entre os 10-12°C



Chocapalha 2004 Branco

País: Portugal
Região: Estremadura
Castas: Chardonnay, Arinto e Vital
Alcool: 13% vol.
Enólogo: Sandra Tavares da Silva
Modo de servir: entre os 10-12°C



Petit Chablis 2004 Branco

País: França
Região: Borgonha
Castas: Chardonnay
Alcool: 12,5% vol.
Enólogo: Michel Laroche
Modo de servir: entre os 10-12°C



Diamond Shiraz 2003 Tinto

País: Austrália
Região: South Eastern Australia
Castas: Syrah
Alcool: 14% vol.
Produtor: Rosemount Estate
Enólogo: Equipa de Briony Hoare
Modo de servir: entre 16-18°C



Chryseia 2003 Tinto

País: Portugal
Região: Douro
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão
Alcool: 14% vol.
Produtor: Pratts & Symington Lda.
Enólogo: Bruno Pratts e Stephane Point
Modo de servir: entre 16-18°C



Grandjé Late Harvest 2002 Branco

País: Portugal
Região: Douro
Castas: Semillon
Alcool: 13% vol.
Produtor: Real Companhia Velha
Enólogo: equipa de enologia da RCV
Modo de servir: entre 8-10°C



Notas de prova

3B Filipa Campos Pato

Dirk Niepoort

Muito aromático, fresco, brilha pela elegância. É bastante sofisticado. Com aromas a pão torrado, cremoso, é muito equilibrado, tem boa estrutura e um final longo. Para mim, é o melhor espumante português. É um aperitivo perfeito mas com estrutura para acompanhar vários pratos.

Miguel Castro Silva

No nariz, é fresco mas ainda um pouco fechado. Na boca é bastante complexo, cremoso, com bolha muito fina. É o género de espumante que eu gosto. Devido ao seu lado cremoso, pode acompanhar com pratos mais estruturados, à base de carnes brancas e peixes mais condimentados.

Costinha

Muito suave, com um paladar muito envolvente e agradável. É um dos melhores espumantes que já bebi.

Chocapalha 2004

Dirk Niepoort

Gordo, intenso, rico, mas ao mesmo tempo nervoso e com um bom lado cítrico. Na prova, revela uma boa acidez, frescura e um final longo. Muito bom. É um vinho muito versátil. Graças à sua frescura, acompanha bem peixes grelhados. Mas tem um lado gordo que permite que se beba com carnes brancas.

Miguel Castro Silva

Em termos de aromas, tem uma componente marcada pela casta Arinto, que é a frescura. O torrado faz lembrar os aromas do Sauvignon. Acho que é um vinho muito interessante. Para combinações gastronómicas, não é um vinho plano. Associa aos sabores da panca e do grão de um rancho versão elegante, ou a um Bacalhau à Gomes de Sá.

Costinha

A primeira impressão que sugere é a pão torrado. Na boca, deixa-me confortável. É realmente um vinho tentador.

Petit Chablis 2004

Dirk Niepoort

Mineral, expressivo e cítrico. Na prova é muito fino, fresco e muito elegante, com uma boa acidez no final, sem ser excessivamente ácido. Vai bem com uns grelhados, marisco e coisas sem molho.

Miguel Castro Silva

Muita frescura, elegância e "finesse", o que é bastante característico dos Chablis. Com profundidade, na boca sente-se o mineral e o final tem o toque de doce, fruta, mas com boa acidez. É um vinho que pede comida, produtos do mar, iodados, como berbigão, ou robalo cozinhado com berbigão.

Costinha

Dos dois brancos, é o vinho que mais gosto. Já o conhecia. Parece que ganha vida na boca. Está fantástico.

Diamond Shiraz 2003

Dirk Niepoort

Frutado, com muita fruta preta não excessivamente madura. No prova, é simples, equilibrado, não muito pesado apesar dos 14 % de volume, com álcool equilibrado, boa estrutura e final de boca muito bom. É um vinho que acompanha bem muita coisa. É fantástico para piquenique.

Miguel Castro Silva

Tem um certo erbáceo, com notas de eucalipto, o que não é característico da casta. Faz-me lembrar mais a Tinta Roriz. Na boca é redondo, complexo, casa bem os aromas, equilibrado e com marca do Novo Mundo. É um vinho que se bebe sozinho. É ideal para se beber num bar a debicar alguma coisa, como umas lascas de presunto.

Costinha

Tem um bom aroma, mas não é um vinho que me cativa.

Chryseia 2003

Dirk Niepoort

Excessivo, expressivo, intenso, guloso, com madeira de luxo e notas a alcatrão, amoras maduras e cereja preta. Na prova, é intenso, rico mas com alguma austeridade, que lhe dá leveza. Tem taninos maduros, muita gordura e um final longo. Bom para acompanhar carnes assadas.

Miguel Castro Silva

É um vinho excelente, com um toque muito francês, nariz bastante denso, sobressaindo a fruta madura. Nota-se um bocado de compota na boca, que remete para o Douro. Talvez o associasse a um regime de assados, borrego no forno e a alguns cogumelos selvagens.

Costinha

É um vinho muito concentrado, bastante frutado, envolvente e aveludado. É um vinho que me agrada bastante.

Grandjô Late Harves 2002

Dirk Niepoort

Cor intensa, com um bonito tom verde. Cheiro a alperce, pêssego, frutos secos e com um lado cítrico fresco. Na prova é intenso, com boa estrutura, doce e com um final seco e muito equilibrado. Excelente para acompanhar com "foie-gras" ou na sobremesa com um leite creme queimado ou um pudim Abade de Priscos.

Miguel Castro Silva

Frutos intensos, com claras notas de prodidão nobre e uma certa frescura. Na boca sugere marmelada. É um vinho gordo, no sentido positivo do termo. Curiosamente com pouco álcool, revela já alguma evolução na cor. Acompanha bem com "foie-gras", terrina de "foie" temperado com uma redução do próprio vinho e também atum.

Costinha

Para mim é uma agradável surpresa. Desconhecia este vinho. Não sabia que havia um vinho destes em Portugal, com esta qualidade. Tem uma cor bonita. Na boca é bastante doce, mas tem alguma frescura, o que o não torna enjoativo.