

## O Douro tinto de 17% vol.

Já cá canta um tinto de mesa do Douro com 17% volume. É um exagero, considera **David Lopes Ramos**. Reconhece, no entanto, tratar-se de um vinho bem feito, sem defeitos. Uma curiosidade que não deixará de surpreender o mercado.

É o tinto do Douro de que se fala entre quem dedica alguma atenção ao tema dos vinhos, o Bafarela Grande Escolha 2004. Porque? Por ser o primeiro vinho de mesa – não, não se trata de um Porto – que atinge a graduação de 17% vol... Um exagero, tem que dizer-se. Mas estava a adivinhar-se que era para aí que alguns caminhos apontavam, quando se multiplicam os vinhos com 15% vol. e se acrescentava que era assim no rótulo, porque, na garrafa, a graduação era mais alta. É um estilo que nos chega do Novo Mundo, que a Velha Europa não está a conseguir contrariar (até a conservadora Bordéus já abandonou a fasquia dos 12 graus e já anda pelos 13/13,5), e que nos confronta com vinhos para os quais é cada vez mais difícil encontrar comida adequada.

Esta, para mim, é a grande

questão e a maior objecção a tais vinhos. Nós, europeus do Sul, não somos de beber vinho fora das refeições. Gostamos de harmonizar uns com outras e há chefes de cozinha que dedicam algum do seu tempo à procura dos casamentos mais harmoniosos. Será que há quem sonhe deixar de servir os seus vinhos em copos adequados e passar a propô-los em *shots*, que “batam” forte? É por isso que respeito cada vez mais o Barca Velha, da Ferreirinha – a propósito, parece que estará a chegar ao mercado uma nova colheita –, que se mantém nos limites dos 12/12,5, não sendo tal graduação impeditiva de este tinto continuar a ser dos melhores elaborados em Portugal. Em Dezembro último, a acompanhar um magnífico arroz de lebre, no Solar Bragançano, em Bragança, tive a felicidade de parti-

lhar uma *magnum* Barca Velha 1995 que estava um primor.

O Bafarela Grande Escolha 2004 é produzido em Várzea de Trevões, aldeia do concelho de S. João da Pesqueira, com “uvas criadas nas encostas expostas a sul do rio Torto – *terroir* eleito pelos grandes vinhos do Porto pelas suas excepcionais condições de maturação”, explica o produtor. Trata-se da Casa Brites Aguiar, sociedade familiar de três irmãos, após doação do património por parte de seus pais. A exploração tem na vinha o no vinho o seu principal suporte económico, possuindo ainda 15 hectares de olival, sete de cerejal, quatro de souto e dois de nogal e floresta. O solo é xistoso, pobre, e o clima é quente e a chuva escassa. Há 45 hectares de vinha, instalados numa faixa de altitude entre os 230 e os 450 metros. As vinhas, com

### Bafarela Grande Escolha, Vinho Tinto 2004

Engarrafado pelo vitivinicultor Brites Aguiar, São João da Pesqueira  
**Graduação:** 17% vol.  
**Preço:** 8,80 euros (Loja Coisas do Arco do Vinho, Centro Cultural de Belém, Lisboa)  
**Região:** Douro (Denominação de Origem Controlada)



NOTA DE PROVA

7

Escala de 1/2 (mau)  
a 9/10 (excelente)

20 anos de idade, têm as seguintes castas: 17 hectares de Touriga Franca, 15 de Tinta Roriz, sete de Touriga Nacional, três de Tinta Amarela e um hectare de Tinta Francisca.

A adega foi construída em 2003 e a equipa de enologia é constituída por Pedro Sequeira, Pedro Carvalho e António Rosas. Foi este trio o autor

do tinto de 17% vol., sobre o qual informam que “as castas, Touriga Franca e Tinta Roriz foram cultivadas segundo práticas que respeitam o meio ambiente. Todo o processo, da plantação das cepas à rotulagem, é feito na quinta sob a responsabilidade enológica da firma Duplo-PR. Temperatura de consumo aconselhável: 16°C. Produto natural sujeito a criar depósitos, recomenda-se a decantação. Foram engarrafadas 13.333 unidades cabendo a esta o n.º 04422.”

Como conhecem bem o vinho que elaboraram – e fizeram-no bem feito, sem defeitos, com taninos que se sentem bem e uma acidez assinalável, mas com muito álcool, daí o carácter doce e carnudo do vinho –, os enólogos sugerem que seja servido a 16°C. Sugestão adequada: o frio atenua a sensação ardente do álcool, bem como torna mais austero o aroma, que é muito focado na fruta. A cor é carregadíssima, como a que, em geral, se encontra nos Porto *vintage* novos. Apesar de me ter sido impossível beber um segundo copo – e o vinho estava a 16°C – reconheço tratar-se de obra asseada e curiosa, daí a nota de prova que lhe atribuo. E tem bom preço. ☺