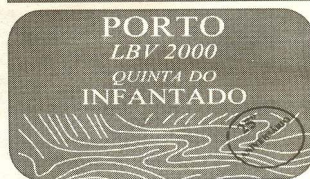


vinhos a provar

José Gomes Bandeira JORNALISTA



Quinta do Infantado

Porto; LBV 2000

PREÇO: 12 EUROS

Estão aí as feiras do queijo. Por outro lado, o tempo agora também convida a "descalçar" a casa. Conviver, ler ou talvez - quem sabe? - fazer da cozinha um espaço de alegria. Se for assim, o vinho do Porto pode ser o eleito natural e um mundo de sugestões. Por exemplo, os LBV, feitos de uma única colheita e envelhecidos em madeira, surpreendem nos anos excelentes. É o caso dos de 2000, que continuam a chegar às lojas. Bolos de frutos secos regados com chocolate ou queijos não muito curados ligam bem com um LBV. Escolhemos um de Covas do Douro, nobre região entre a Régua e o Pinhão. Tem cor intensa, aromas silvestres e de fruta madura num corpo cheio e com final prolongado. Muito bom, mesmo no preço. Enologia: Luís Soares Duarte e Fátima Ribas. Contacto: 226 100865.

TINTA BARROCA

Dorna Velha

Dorna Velha

Douro; Tinta Barroca 2003

PREÇO: 5 EUROS

Produzido na Quinta do Silval, em Vale de Mendiz, lugar belíssimo sobre o rio Pinhão. A casa abriu agora uma unidade de turismo rural. Vinhas na zona, castas nobres. Este monocasta de uvas Tinta Barroca, conduzido pela enóloga Teresa Pinto, está muito bem feito. Atraente nos aromas maduros, com boa fruta, é saboroso na boca, com leve e agradável acidez. Termina longo. Grau álcool: 13%. Contacto: 22 610 6713; quintadosilval@net.novis.pt

Tome NOTA

A essência da "blue Wine"

Sai em breve a "blue Wine", revista de vinhos "vacionada para o consumidor", com quem tem o seu "único compromisso". "Uma falta" que querem colmatar, diz a parceria de Nuno Vaz Pires, da Essência do Vinho (loja no Palácio da Bolsa, no Porto) com Paulo Ferreira, da "blue Wine". Um grupo de provadores (Célia Lourenço, Miguel Castro e Silva, Raul Riba d'Ave e Rui Falcão) classifica os vinhos. O editor é o jornalista Luís Costa, também editor de A Hora de Baco (RTPN). Manuel Carvalho, director adjunto do "Público", assinará uma coluna mensal. Quatro colaboradores estrangeiros, incluindo Jancis Robinson (Financial Times).