

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 52413
Título: A ressurreição do vinho					Temática: Generalista	GRP: 3.8
2006/04/16	DIARIO DE NOTICIAS – NOTICIAS MAGAZINE	Pág.73	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 3990.00

vinhos


 Por
 exemplo

Para poder escolher vinhos de grande qualidade como é este de que lhe falo hoje, tenha à mão bons guias de vinhos actualizados que, no geral, transmitam informação útil às pessoas. *O Guia 2006 de Vinhos Portugueses & Estrangeiros* é de muita utilidade e tem óptimas referências e dicas. É das Edições Asa, com lojas no Porto e em Lisboa, e custa dez euros.

QUINTA DO ALÉM TANHA

A RESSURREIÇÃO DO VINHO

Este é o vinho ideal para regar o seu almoço de Páscoa, na companhia da família e dos que lhe são mais queridos. É que encorpado como é pede acompanhamento, quer de comida quer de pessoas. E promete ajudar à conversa e ao abrir de corações, como convém neste dia especial.

A Páscoa é na nossa tradição de latinos mais uma altura de reunir de novo a família, além dos contactos com os nossos mais queridos amigos. Ora, no vinho, é igual e de quando em vez provamos vinhos que, como este, são a renovação da evolução silenciosa que os vinhos de Portugal têm estado a fazer desde os últimos 15 anos. Pessoas como os viticultores do Douro, do Ribatejo, das Beiras, da península de Setúbal, da Estremadura ou do nosso querido Alentejo, como os de todo o «país das uvas», têm de facto feito maravilhas com as uvas e com o clima que a providência nos dá e que tanto difere de uns anos para os outros. Curiosamente, em cada ano difícil como foi o ano passado, de seca, faz-se um vinho muito bom. Os enólogos dizem que este de 2005 vai ser assim. O ano de 2001 foi também bom, mas seguiu-se a um ano óptimo, o 2000, que dificilmente será ultrapassado nesta década. De 2001 provei hoje o Quinta do Além Tanha, tinto carregado de cor, ainda adstringente, mas encorpado, e de aromas magníficos a frutos maduros como as amoras e

as groselhas. Tem um nariz que lembra a pimenta e a baunilha, pois esteve a estagiar em cascos de madeira de carvalho. É macio com um final de boca persistente. Tem 14 graus de álcool pelo que, como habitualmente, recomendamos a maior moderação no seu consumo.

Este vinho é para acompanhar comida. Não o recomendo sozinho, pois o corpo que tem pede acompanhamento, quer de comida quer de pessoas. Este ponto é muito importante, pois a mim parece-me que o vinho, além de ser uma boa ajuda na digestão de uma refeição, é sobretudo um aliado na fluidez de uma conversa, é uma chave para abrir os corações e é um bom companheiro na moderação que para tudo devemos usar.

Bebi-o a acompanhar um cozido à portuguesa comido num dos montes mais bonitos do Alentejo, o Monte do Azinhal, muito perto do Assumar, onde vou sempre que quero descansar. Isto na companhia de amigos e de família, e posso dizer-vos que foi um sucesso enorme; que de facto gerou uma conversa amena e fluida. Todos gostaram muitíssimo do vinho. Encontra-o à venda nas principais garrafeiras, como o Augusto Leite ou a Garrafeira do Campo



Alegre. O preço ronda os 12 a 12,5 euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. <<

Vasco d'Avillez
 ENÓFILO

VISITA

QUINTA DOS AVIDAGOS

Quando estiver a passear pelo Douro, e perto da Régua, dirija-se um pouco mais para norte e leste e vai encontrar, a cerca de cinco quilómetros, a Quinta dos Avidagos, onde estão as instalações de produção do vinho Além Tanha, de que lhe falo hoje. É lá também a casa de família e decer-



to que acolhem os visitantes que queiram falar um pouco sobre o vinho em prova. Têm um sítio na internet, que deve consultar: www.quintado-savidagos.com. O mais bonito deste passeio, porém, é a maravilhosa paisagem que lhe aparece em cada pedaço da estrada, e que se renova em cada curva que dá ou a cada volta de uma margem para a outra do Douro. <<

