

# Os melhores em 2013

## Escolhas

os seus aromas (um verniz adorável, notas de musgo, arbustos) são únicos e o seu corpo permanece com uma impressionante densidade. É um daqueles vinhos que se torna obrigatório mastigar, que exige concentração, que impõe um desafio aos sentidos. Um daqueles vinhos que se bate de igual por igual com qualquer competidor de qualquer parte do mundo. Um prodígio que não se encontra à venda mas que serve para testemunhar que os Dão de idade são vinhos absolutamente inesquecíveis.

### Rui Falcão

#### Quinta do Noval Nacional Vintage 2011

É verdade que o vinho é realmente caro e que será extremamente difícil de encontrar face a uma produção tão diminuta, mas é igualmente verdade que o Noval Nacional 2011 é uma das estrelas maiores da belíssima declaração 2011... e consegue-o ser sem nunca ter de procurar colocar-se em bicos dos pés para afirmar a excelência. É um vintage especialmente elegante, sério e austero, luxuoso sem ser excessivo, fresco e retemperador, matemático na definição e precisão. Um vinho de guarda que impressiona tanto pela suavidade como pela pujança, pela capacidade de deixar uma marca de força indelével sem que para tal tenha de recorrer à violência. Um enorme Porto que vai ficar na história. Preço: 90€.

#### Quinta do Monte Xisto 2011

O projecto intimista Quinta do Monte Xisto, projecto que reúne João Nicolau de Almeida e descendentes directos, Mafalda, Mateus e João, tem algo de romântico no empenhamento directo de toda a família, no suave desprendimento pelo tempo que levou a levantar este projecto. Um projecto familiar onde os egos ficam de fora e que começa agora, quase vinte anos depois de adquirido um monte de pedras sem vestígios de vinha, a dar o primeiro fruto material. Uma abordagem telúrica do Douro num vinho simultaneamente austero mas profundo, colossal mas delicado e refinado, com uma frescura que o Douro Superior raramente consegue oferecer. Um grande vinho que conta a história de uma família e de um *terroir*. Preço: 67.50€



ADRIANO MIRANDA

#### Adolfo Lona Orus Pas Dosé Rosé (Brasil/espumante rosé)

Poderá parecer estranha a presença de um vinho brasileiro entre os grandes vinhos bebidos ao longo deste ano, mas este espumante Orus de cor rosada é um vinho realmente extraordinário em todos os sentidos. Adolfo Lona, o pai deste vinho e um dos pais espirituais e materiais dos vinhos espumantes brasileiros, nasceu na Argentina, estudou enologia na Argentina, mas acabou por fazer a sua vida profissional no sul do Brasil, no estado do Rio Grande do Sul, onde desenvolveu um trabalho extraordinário na revolução dos vinhos espumantes brasileiros. Neste seu projecto pessoal resolveu fazer tudo conforme a tradição do método clássico, sem pressas, sem atalhos, aproveitando aquela que é uma das maiores riquezas naturais do vale dos Vinhedos, a acidez natural que dá a tensão nervosa, genica, distinção e profundidade a este rosé nature, sem qualquer adição de açúcar. Um grande vinho espumante em qualquer parte do mundo.

#### Yarra Yering Dry Red Nº 2 2007 (Austrália/tinto)

Um vinho de nome misterioso de um dos produtores mais interessantes e singulares da Austrália, Bailey Carrodus, fundador da Yarra Yering, nome maior do vinho australiano, homem que nunca se deixou guiar por modas. Falecido em 2008, sempre



MANUEL ROBERTO



MANUEL ROBERTO

discreto e fechado no seu mundo, Bailey Carrodus foi um dos maiores viticultores e enólogos da Austrália, vivendo de cabeça, corpo e alma para as suas vinhas e os seus vinhos. Licenciado em botânica e enologia, mestre pela universidade de Victoria, doutorado em fisiologia das plantas pela universidade de Oxford, professor de botânica e investigador nas universidades de Adelaide e Melbourne, criou alguns dos vinhos de culto mais interessantes e afamados da Austrália. Este Nº2 é um lote de Shiraz, Viognier e Marsanne que marca pela elegância, autoridade e viço, começando agora a poder ser apreciado com prazer... embora tenha muitas décadas de vida pela frente.

#### Gaia Thalassitis Assyrtiko 2011 (Grécia/branco)

A casta emblemática de Santorini, o Assyrtiko, destaca-se claramente como uma das variedades brancas

mais interessantes do Mediterrâneo. Não sendo especialmente exuberante nos aromas, consegue oferecer vinhos de estrutura férrea, violentos na mineralidade, incisivos na acidez, visceralmente equilibrados, densos e profundos, alcoólicos mas extraordinariamente frescos. Este Thalassitis é um branco extremo e sem contemplações, tenso como nenhum outro no mundo, um vinho em sobressalto permanente graças à acidez cáustica, nervoso e estupidamente mineral. Apesar de radical no estilo, sem maquiagem, saído de algumas das vinhas mais velhas do planeta, pode chegar a ser brutal. Um branco para os verdadeiros apreciadores de vinhos brancos, poderoso mas fresco, quase mastigável.

#### Pedro Garcias

#### Clos de la Coulée de Serrant 1997, Loire, França

Um branco 100% Chenin Blanc

que é também uma denominação: Savennières-Coulée de Serrant, no vale do Loire. Tem a assinatura de Nicolas Joly, um dos principais gurus da agricultura biodinâmica. No copo, o vinho tem cor de bebida morta, mas quando se prova nem se acredita. Mal o vinho toca a língua, sente-se uma frescura natural impressionante - que parece não ter fim -, envolta numa grande estrutura e numa riqueza de sabores indiscreto. É difícil acompanhar a metamorfose do vinho, que parece renascer a cada minuto. É um branco tão singular, tão puro na sua frescura mineral que emociona.

#### Bussaco Branco 1967

Provar os vinhos velhos do Bussaco, blends de vinhos do Dão e da Bairrada, é aceder a um dos tesouros mais bem guardados do Portugal vinícola. Os tintos são magníficos, mas os brancos impressionam mais. Numa prova em que se provaram garrafas das colheitas de 1955, 1956, 1967, 1978 e 1985, é difícil escolher a melhor. O 1978 estava extraordinário: grande acidez, toque salgado delicioso, corpo enxuto e austero, notas meladas graciosas. O 1956 também, com notas de cola no aroma que indiciam uma acidez volátil alta, excelente corpo, final ainda cheio de nervo. Mas o que mais perdura na nossa memória é o 1967, um branco da mesma estirpe dos Sercial da Madeira: seco, áspero, vertical e supinamente fresco, exibindo uma acidez quase cortante.

#### Barca Velha 2000 Magnum

Tinha bebido este vinho no dia do seu lançamento, há cerca de oito anos,

**Criadores de grandes vinhos: António Agrellos, da Quinta do Noval, João Nicolau de Almeida, mentor da Quinta do Xisto e Luís Sottomayor, aqui fotografado na vinha do Caedo, o lugar de nascimento do fabuloso Legado 2009**

nas caves da A.A.Ferreira, em Gaia, e já na altura ficara bem impressionado, apesar da sua juventude de então. Voltei a ele mais recentemente, agora em versão magnum, comprada num leilão, e na companhia, entre outras pessoas, de Luís Sottomayor, o enólogo que na Sogrape tem sob a sua alçada os vinhos do Douro, incluindo o próprio Barca Velha. O vinho confirmou a sua aura. O tempo tem-lhe feito muito bem. Está refinadíssimo, com os aromas de envelhecimento em garrafa, de natureza mais química, cada vez mais presentes, embora ainda predominem as notas de tabaco e de especiarias desenvolvidas no contacto com a barrica. Na boca revela grande complexidade e finesse, proporcionando uma prova deliciosa, com um final fresco e longo. Um Barca Velha é sempre um Barca Velha. A garrafeiranacional.com tem este vinho à venda por 590€.

#### **Quinta do Noval Colheita 1964**

Não foi nenhum milagre de Fátima, mas na celebração dos 20 anos de Christian Seely à frente da Quinta do Noval, no passado dia 13 de Outubro, houve direito a provar o melhor da casa, incluindo o lendário Noval Nacional Vintage 1963. No meu caso, foi a terceira garrafa, todas extraordinárias. Sobre este vinho já se disse quase tudo. Não é apenas o seu preço que o torna num objecto de desejo. O vinho é mesmo muito bom. Mas o Noval que levaria para a tal ilha deserta não seria um vintage. Seria o Colheita 1964, um tawny que, de tão picante, tão avivado pela acidez volátil, tão rico de sabor, parece explodir na boca. E custa cerca de vinte vezes menos. Custa 190€ na Garrafeira Tio Pepe, no Porto

#### **Porta dos Cavaleiros Reserva Seleccionada Magnum 1975**

As Caves São João, na Bairrada, possuem certamente o melhor stock de vinhos tranquilos do país. Alguns, sobretudo os mais antigos, são do melhor que se faz por cá. É o caso do Porta dos Cavaleiros Reserva Seleccionada Magnum 1975 (Dão). Lote de Baga, Jaen, Alfrocheiro e Tinta Roriz, possui apenas 12,8 de álcool. Delicado, complexo e fresquíssimo, é um tinto capaz de surpreender mesmo

quem tenha a bitola nivelada pelos grandes vinhos de Bordéus e da Borgonha. Dado a provar na festa de encerramento da vindima do aclamado enólogo espanhol Raul Pérez, no meio de dezenas de grandes vinhos do mundo, deixou muita gente de boca aberta. Custa 70€.

#### **José Augusto Moreira**

##### **Pardusco Escolha 2012**

Um vinho raro e diferente e que bem pode ser visto como uma espécie de peninha no chapéu na arte de fazer vinhos de Anselmo Mendes. A ideia foi fazer um tinto ao estilo de antigamente, no tempo em que os vinhos do Alto Minho já eram exportados para Inglaterra, séculos antes do Vinho do Porto. Com o recuso a castas quase desaparecidas como as Borraçal, Cainho e Alvarelhão, a que juntou agora um pouco de Vinhão, os vinhos eram então designados por “parduscos” pela sua cor aberta. Ou seja, parda. Além da cor pouco concentrada, este Pardusco é também muito leve e aromático, o que o torna guloso, consensual e sedutor. Um vinho raro que é também uma pechincha pelos cerca de oito euros que custa cada garrafa.

##### **Gouvyas Reserva Branco 2004**

Um branco de luxo e que arrasa por completo a ideia (já ultrapassada) de que em Portugal não se fariam grandes vinhos brancos. Quase dez anos e uma vivacidade e afinação exemplares, a provar que Luís Soares Duarte e João Roseira estavam no caminho certo quando, no dobrar do século, apostaram em fazer grandes brancos do Douro. Corpo, estrutura, complexidade aromática e acidez mineral, em louvor às vinhas velhas das zonas mais altas do Douro, onde predominam castas típicas como Rabigato, Viosinho e Còdega do Larinho, e à qualidade do trabalho de adegas. Este 2004 será talvez o mais afinado de uma série que começou em 2000, mas do qual restam já muito poucas garrafas. Há ainda os 2005 e 2007 e a esperança de que estejam a caminho da mesma afinação. Muito difícil de encontrar.

##### **Afros Loureiro 2009**

Um Verde moderno e muito bem desenhado, que mostra o potencial

de envelhecimento da casta. Aromas frescos dos campos húmidos e verdejantes, com notas cítricas e algo de pêssego na boca também marcada por uma acidez suave e cremosa. Um vinho fresco, elegante e delicado, que foge aos cânones típicos dos verdes e por isso com muito maior aceitação no exigente mercado externo que na procura indígena. Grande parte desta colheita de 2009 estará mesmo em Nova Iorque, no famoso restaurante *Per Se*, e a restante em outros lugares de topo da restauração brasileira. Na mesma linha também os Loureiro da Quinta do Ameal, Royal Palmeira, Muros Antigos e Clipe do Monte da Vaia. Custa 7€.

##### **Quinta de Lemos Tinta Roriz 2006**

Um bom exemplo do potencial e amplitude da casta quando trabalhada no Dão e em condições favoráveis. Cor fechada, aromas vivos de framboesas e especiarias e boca elegante, quase sedosa, com estrutura, tanino vivo e uma frescura mineral que faz dos 14,5% de álcool um mero pormenor. Pede comida e, se possível, ainda mais algum tempo de garrafa. Não é o melhor nem o mais cotado vinho da casa, muito menos da região, mas um exemplo didáctico de como deveriam ser os vinhos do Dão. Profundos, únicos e elegantes, desde que criados com primazia da qualidade sobre a quantidade e uns aninhos de adegas par lhe amaciar os ímpetos. 30€

##### **Covela Seleccion Nacional 2012**

Uma das mais refrescantes novidades da temporada vinícola. Em boa hora Rui Cunha, o enólogo da casa, apostou na feitura de um vinho com o selo regional, numa casa que até então privilegiava as castas de origem internacional. Na região dos Verdes mas já colada ao Douro, a casta Aveso é a rainha da encosta da margem direita e foi que foi lançada a Edição Nacional. Vinho intenso e fresco, com notas de mineralidade granítica, aroma furtado e um final seco e muito elegante. Excelente equilíbrio entre a frescura dos Verdes e o calor do Douro e uma amplitude que tanto o recomenda para os prazeres da mesa (pratos leves e refrescantes) como para a simples degustação de convívio. Preço: 8€.



Seja responsável. Beba com moderação.

young & cool  
spark your life...

*Sparkling*

ADEGA DE  
**FAVAIOS**  
— DESDE 1952 —