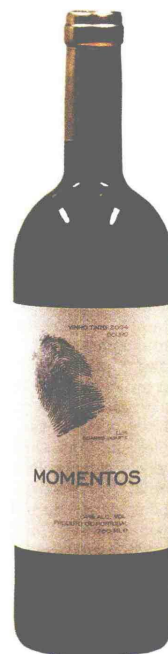


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>59775</b>
Título: <b>Novos, mesmo novos para as Festas</b>					Temática: <b>Turismo/Viagens</b>	GRP: <b>5.1</b>
2006/12/23	<b>PUBLICO – FUGAS</b>	Pág.18	Imagem: 1/2		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>5476.00</b>



# Novos, mesmo novos para as Festas

A época natalícia convida a alguns devaneios vínicos. Mas não é preciso ir buscar raridades à garrafeira para fazer do Natal ou do Ano Novo momentos inesquecíveis. **David Lopes Ramos** sugere mesmo que brinde com vinhos novos.



Brinde à família e com a família, nesta Consoada, Natal e Ano Novo, com vinhos novos, mesmo novos. Quer dizer, primeiras colheitas ou quase, desses vinhos que todos os dias nos surpreendem nas prateleiras das garrafeiras ou na oferta dos poucos sites que, em Portugal, se dedicam ao negócio da venda de vinhos. Bem sei que muitos desses novos vinhos e vinhos novos estão longe do ponto ideal para serem bebidos: são demasiado jovens. Mas o bacalhau e o polvo da noite da Consoada, assim como os assados bem condimentados dos almoços dos dias de Natal e de Ano Novo, são dos que dão luta a vinhos vigorosos, frutados e de taninos viçosos.

Comecemos pelos espumantes e ficam três sugestões de novidades: o Murganheira Touriga Nacional bruto 2001, uma casta tinta vinificada em branco; o Liridos Branco de Brancas 2000; e o Ervideira Reserva 2004.

Da Região dos Vinhos Verdes, os Alvarinho O Nogueiral, Rolan, Rebouca e Quinta do Regueiro, todos de 2005, e o Camélia 2005, um Loureiro fresco e delicado, criado nas terras do Mosteiro de Santa Maria de Landim.

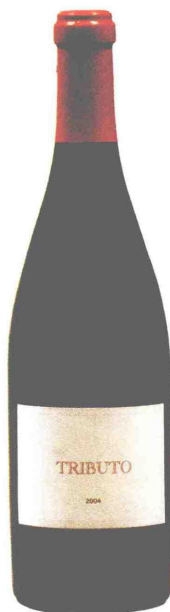
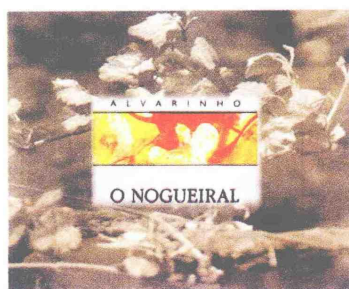
Na Bairrada detenhamo-nos nos ensaios de Filipa Pato e nas novidades e experiências que continuam a sair da imponente adega dos Campolargo, sem esquecer os valores seguros da região: Luis Pato, Quinta das Bageiras, Quinta de Baixo, Quinta da Dôna (Rigodeira)...

Do Dão, mais uma novidade de Álvaro

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>59775</b>
Título: <b>Novos, mesmo novos para as Festas</b>					Temática: <b>Turismo/Viagens</b>	GRP: <b>5.1</b>
2006/12/23	<b>PUBLICO – FUGAS</b>	Pág.19	Imagem: 2/2		Periodicidade: <b>Semanal</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

Castro, na linha de outras experiências (Carrocel, Dado...), o Pelada 2003, só com um éle, para distinguir este tinto dos famosos Pellada. Da Estremadura não esquecer os novos tintos da Quinta do Monte d'Oiro, o Selecção Syrah 2003 e o Lybra 2004, para verificar que a mesma casta que dá os Reserva e o António Carqueijeiro também permite a elaboração de vinhos menos exigentes e mais prontos a beber enquanto jovens, bem como o que vai saindo da adega de António Carvalho, em A-dos-Cunhados, com destaque para os brancos secos e os feitos com uvas sobremaduras. Do Ribatejo, o Tributo 2004, de Rui Reguinga, que, em Portalegre, na Serra de S. Mamede, encontrou um "terroir" da sua predilecção para elaborar o também tinto Terrenus 2004, mais uma estreia. Também no Alentejo, mas integrados nas Terras do Sado, começemos a familiarizar-nos com os Portocarro (o Anima é um "must") e os Soberanas e colhamos, da centenária José Maria da Fonseca, de Azeitão, o Hexagon 2003, agora em garrafa de 75 cl, depois da estreia em magnum, uma medida menos manuseável, e, da Casa Ermelinda de Freitas, o Leo D'Onor 2003, acabadinho de sair. Do Alentejo tradicional uma chamada de atenção para o Torre do Esporão 2004, grande vinho, o Altas Quintas Reserva 2004, o António Maria 2002, os Grou 2004 e 2005, o Herdade dos Grous tinto Edição Especial 23 barricas, o tinto reserva 2004 da Herdade dos Muachos, o tinto reserva 2003 da Herdade do Perdígão, o T da Terrugem 2002 e o branco Tapada de Coelhoos Chardonnay 2005.

Finalmente, o Douro, e é o que se quiser: brancos como os Guru, Maritávora reserva, Tiara, Redoma reserva, atenção ao 2005, que está espectacular, Vértice, Morgado da Calçada 2005, uma estreia auspiciosa, PV, outra estreia promissora, Quinta de la Rosa 2005, Quinta do Vallado reserva 2005, Ázeo... E tintos: Negreiros 2004, estreia, Morgado da Calçada 2004, estreia, C.V. 2004, estreia em grande estilo, Xisto 2003, estreia categorizada e já há o 2004, Sirga 2004, novidade das boas, Abandonado 2004, uma novidade de Domín-



gos Alves de Sousa e mais um vinho dos que nos alegam, Pintas, Poeira, Charme, Batuta, Chryseia, Vale Meão, Quinta do Vale D. Maria, VT04, mais um grande vinho que se apresenta, Sousão 2004 da Quinta do Vallado, Viseu de Carvalho Grande Escolha 2003, Aneto 2003, Oboé 2003, Chrestus 2004, Quanta Terra 2004, Kolheita 2003, Momentos 2003, outra boa novidade, Meruge 2004, Quinta da Costa das Agualeiras 2004, Vallegre 2003... Fico-me por aqui, que já estou a ficar deprimido, que a messe é cada vez maior e, por este andar, não haverá ocasião para levar a ceifa até ao fim. Mas sempre se pode tentar.

Em ano de Barca Velha, como foi este com a declaração da colheita de 1999, que apanhou todos os apreciadores de surpresa, e que é um tinto excelente, a citação é obrigatória. José Maria Soares Franco e a sua equipa de enologia estão em grande forma. Como em grande forma está outro senhor do Douro, João Nicolau de Almeida, que não só elabora excelentes brancos e tintos, como viu reconhecidas internacionalmente as suas qualidades de enólogo de generosos pelo seu Porto Tawny 20 Anos Quinta do Bom Retiro.

Quanto aos generosos, Porto, Madeira e Moscatel deixem todo o prazer da escolha aos leitores. Qualquer ocasião é boa para beber os melhores dos nossos vinhos generosos, mas as festas natalícias, com toda a gente à volta da mesa, são mesmo especiais. ☺