

RESERVA 2008 DA ROMEO
PARA FUMAR SEM DELONGAS



EPICUR

Nº 12 | II SÉRIE | ANO XIV | 5€

As belas artes de Joana Vasconcelos em Versalhes

HABEMUS NOVO
BARCA VELHA



AVELEDA VENCE
EM PROVA CEGA



Peixe português porquê?
«É vivinho da costa!»





A nossa selecção

Juntámos, cabo de trabalhos para reunir em dia conveniente, um painel de provadores para o repto que lançámos – prova cega de vinhos brancos. Outro cabo de trabalhos foi escolher os 14 brancos que faríamos alinhar. A EPICUR procedeu a uma primeira escolha, depois confrontámo-la com a opinião de diversos especialistas e assim ficou para a mesa: Quinta da Casa Amarela Selection 2011, Aveleda Reserva da Família 2011,

Soalheiro Alvarinho 2011, Redoma Niepoort 2010, Quinta dos Carvalhais Encruzado 2010, Luís Pato Maria Gomes 2010, Quinta da Murta Clássico Bucelas 2007, Domingos Soares Franco Colecção Privada Verdelho 2011, Dolium Escolha 2010, Crasto 2011, Alves de Sousa Branco da Gaivosa 2011, Ribbonwood 2011 (Nova Zelândia), Michel Lynch 2010 (Bordéus) e Crios Torrontes 2010 (Argentina).

Quanto ao duto painel, alinhámos: Manuel Moreira, o nosso mais cotado *sommelier*, o chefe José Cordeiro, os enólogos António Ventura e Vera Moreira, Gil Regueiro, produtor duriense, Óscar Correia, director de Food e Beverage, Arlindo Santos, proprietário da Garrafeira de Campo de Ourique, e Mário Zambujal, digamos a representar os consumidores, com um desempenho a dar valores que deixou os



OSCAR CORREIA, MÁRIO ZAMBUJAL, ANTÓNIO VENTURA, VERA MOREIRA, JOSÉ CORDEIRO, GIL REGUEIRO, MANUEL MOREIRA E ARLINDO SANTOS



especialistas espantados. Como é norma, embora nada o imponha, prova que se quer cega decorre no silêncio dos deuses, todos os intervenientes concentrados, ora espreitando a cor e a limpidez, descobrindo aromas que envolvem narizes, bocas por fim que vão deslindar néctares. Mas ainda assim saltaram alguns comentários deste género, para a geral pensar... «Faz-me lembrar um produtor; Ele engana no nariz; Estou meio constipado (aqui Cordeiro a queixar-se); Agressivo; Acidez agressiva; Madeira que tem alguma apara» (cientista Moreira, só podia ser ele).

Conclusa a tarefa, a descontração, essa sim, passava inteirinha para o almoço, servido a contento no restaurante/

charcutaria Aromas e Sabores, onde pontifica Arlindo Santos. Para os vinhos apresentados ao almoço, escolha nossa, ainda pensámos sujeitar o painel a mais uma prova cega... mas era castigo maior. Agora assim, procedendo-se a um casamento de brancos com tintos. Lá ficaram espojados Les Carisannes Sauvignon Blanc, Vin de Pays du Val de Loire, França, 2010, um dos presentes de Raul Riba D'Ave e da sua empresa *Directwine*, ele; de resto, que apresentou todos os produtos estrangeiros, e ainda os portugueses que comercializa cá: Casa do Valle Grande Escolha Branco 2010 e Rubrica Branco 2010. Para além destes brancos, aposta também no PL (Paulo Laureano/Laura Regueiro) Velho Mundo IX.

RIBBONWOOD (16,62),
O ESTRANGEIRO
DA NOVA ZELÂNDIA
A FAZER DAS SUAS ENTRE
A PORTUGUESADA; MICHEL
LYNCH (16,43) FRANCÊS
A PUXAR PELOS GALÕES



Da banda dos tintos, as seguintes feras: sublime Quinta de La Rosa Reserva 1997, Quinta da Gaivosa 2008, Fiuza Reserva 1996 e Aequinoctium Autumnus 2009 Grande Reserva, José Carvalheira Wines Creator. Mas guardado estava o bocado... Arlindo Santos abriu uma das poucas garrafas que guarda a sete chaves, da anti-quíssima Noval: Da Silvas, um Porto Seco (muito pálido, como está inserido no rótulo), obra e graça de António José da Silva.

Apetece o atrevimento de dizer que já não há coisas assim.

Até que a tarde se fez solene... E quem ganha, numa pontuação de 0 a 20? Aveleda no primeiro posto (17,43); e a oito os seguintes, por ordem de melhores notas: Ribbonwood (16,62), o estrangeiro da Nova Zelândia a fazer das suas entre a portuguesa; Michel Lynch (16,43) francês a puxar pelos galões, aroma sublime; para ficar em quarto lugar, outro forasteiro, o argentino

Crios Torrontes (16,37). Mais nenhum estrangeiro pelo caminho, ordem ganhadora que resta: 5º Crasto (16,18), Alves de Sousa (16), Casa Amarela (15,87), Soalheiro (15,50), ex aequo Luís Pato e Carvalhais (15,31), Dolium (15,12), Redoma (14,87), Murta (12,75) e Soares Franco (12).

Como diria o outro... Não se aceitam reclamações, só aclamações. Com uma certeza - ganhou especialmente a causa dos vinhos brancos. ♦



Quadro de mérito

Branco em prova cega, com 14 em compita renhida. Onde os estrangeiros fizeram moessa, apelando para os primeiros lugares da classificação. Salvou a honra portuguesa o excelente Aveleda. A esta escolha presidiu o critério de produtos com um custo médio de dez euros. De 0 a 20, ei-los...

- 1º Aveleda Reserva da Família 2011 (17,43)
- 2º Ribbonwood 2011 Nova Zelândia (16,62)
- 3º Michel Lynch 2010 Bordéus (16,43)
- 4º Crios Torrontes 2010 Argentina (16,37)
- 5º Crasto 2011 (16,18)
- 6º Alves de Sousa Branco da Gaivosa 2011 (16)
- 7º Quinta da Casa Amarela Selection 2011 (15,87)
- 8º Soalheiro Alvarinho 2011 (15,50)
- 9º Quinta dos Carvalhais Encruzado 2010 e Luís Pato Maria Gomes 2010 (15,31)
- 10º Dolium Escolha 2010 (15,12)
- 11º Redoma Niepoort 2010 (14,87)
- 12º Quinta da Murta Clássico Bucelas 2007 (12,75)
- 13º Domingos Soares Franco Coleção Privada Verdelho 2011 (12)