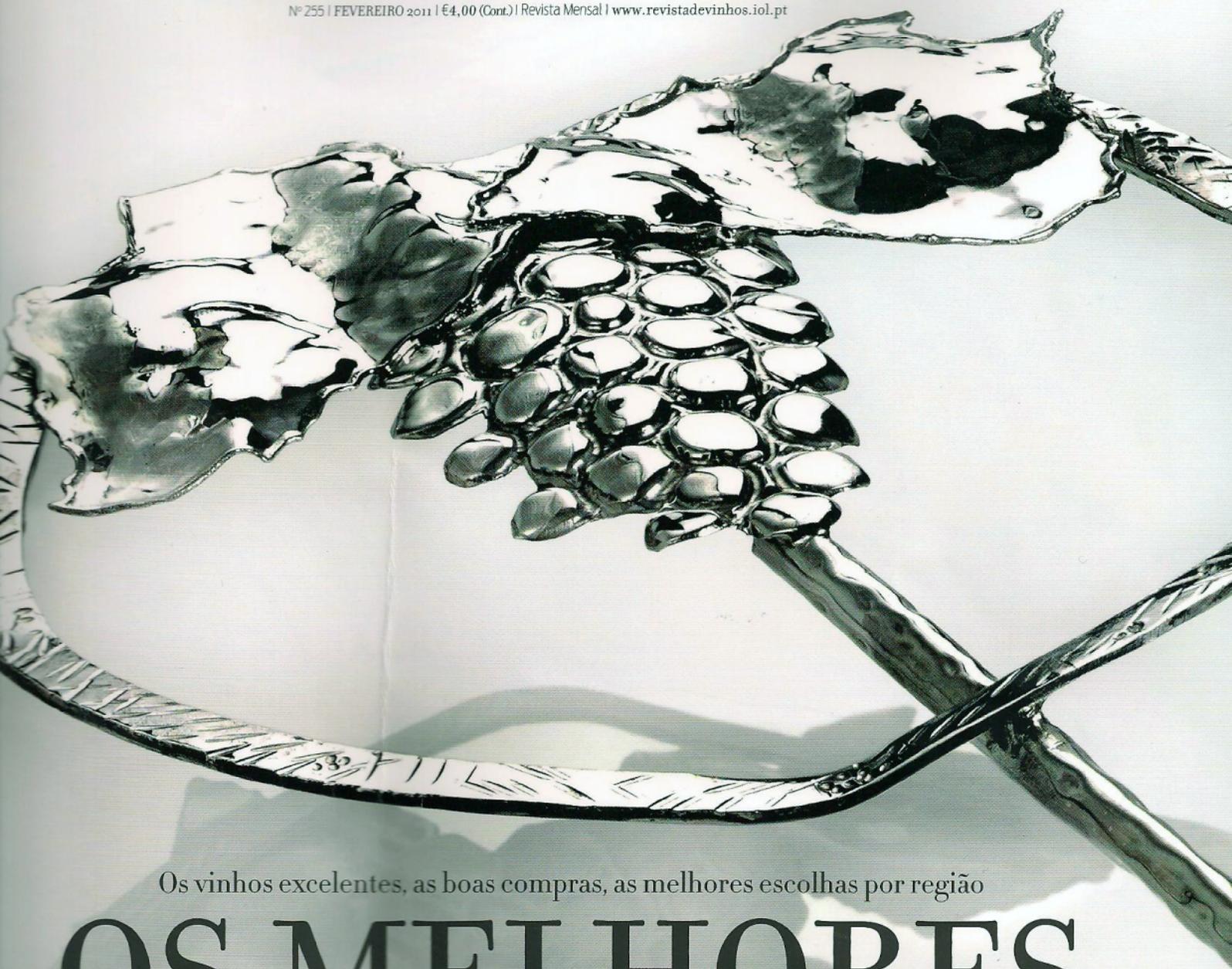


REVISTA DE VINHOS

PARA APRECIADORES EXIGENTES

Nº 255 | FEVEREIRO 2011 | €4,00 (Cont.) | Revista Mensal | www.revistadevinhos.iol.pt



Os vinhos excelentes, as boas compras, as melhores escolhas por região

OS MELHORES DO ANO

Revelação, enólogo, produtor, empresa, cooperativa,
enoturismo, restaurante, garrafeira...

RIBEIRO SANTO
Dão Reserva 2009

www.ribeirosanto.com



POR
APENAS

€ 6.00*



TINTOS DE 2001

A EXCELÊNCIA

uma década depois

Na já longa tradição das nossas provas de tintos com dez anos de idade, esta dedicada à vindima de 2001 terá sido, porventura a melhor de sempre. Vinhos de grande nível e vários deles com muito ainda para dar.

TEXTO João Paulo Martins e João Afonso * **FOTOS** Ricardo Palma Veiga

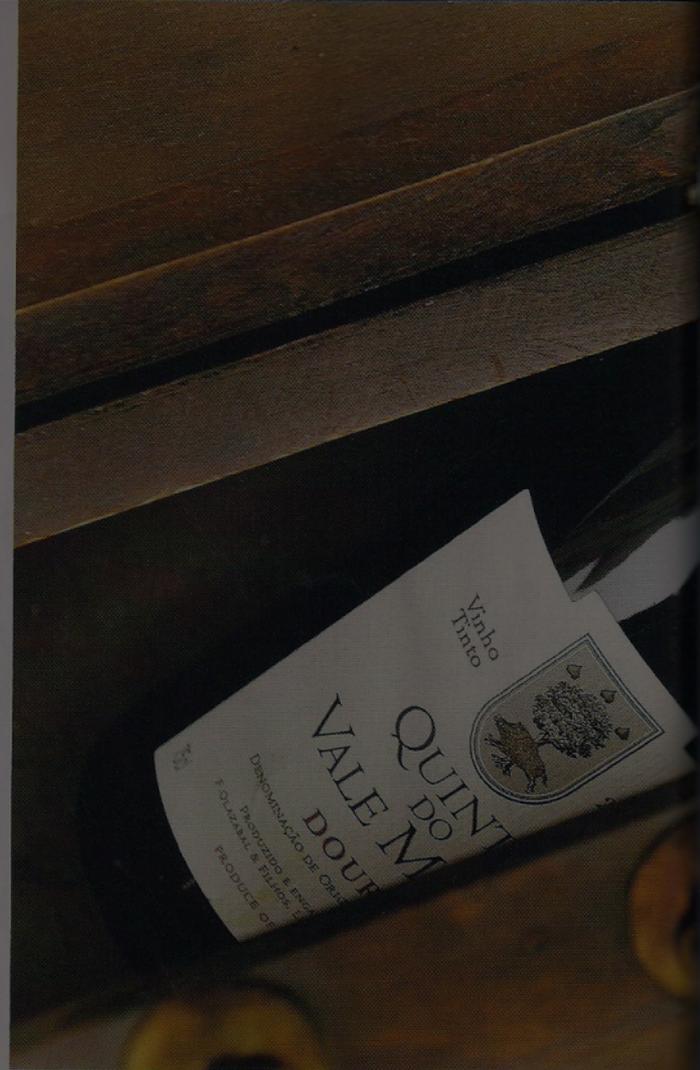
N

Na Revista de Vinhos de Novembro de 2001, dizíamos, ao fazer a análise da vindima, que a colheita era “farta, porventura em demasia, irregular, mas que, com os devidos cuidados, pode originar vinhos de muito bom nível”. Rui Reguinga afirmava então que a colheita parecia ter semelhanças com a 2000, embora com alguns problemas nos brancos (do Ribatejo). No Alentejo, por exemplo, notava-se um potencial alcoólico mais elevado do que o normal mas (o que de certa forma foi uma surpresa) a acidez estava anormalmente alta para a região, dando assim origem a mostos mais equilibrados. A razão para isso tinha sido o Verão mais ameno do que o habitual, sem os calores fortes que normalmente levam as uvas muito rapidamente para



Adega
Cooperativa
Ponte de Lima

50
anos



níveis indesejados de sobrematuração. No Dão, dizia-se, a produção era excessiva, havendo mesmo produtores a verem as suas uvas de Touriga Nacional serem rejeitadas nas adegas das grandes empresas por estarem tão diluídas que não apresentavam qualquer valor. Mas “para quem mondou pode ser a colheita do século”, notava-se.

Este panorama acabou por confirmar as nossas perspectivas sobre a vindima: um ano de farta produção onde, quem trabalhou com mais profissionalismo, obteve vinhos de grande classe. E eles aqui estão, passados 10 anos.

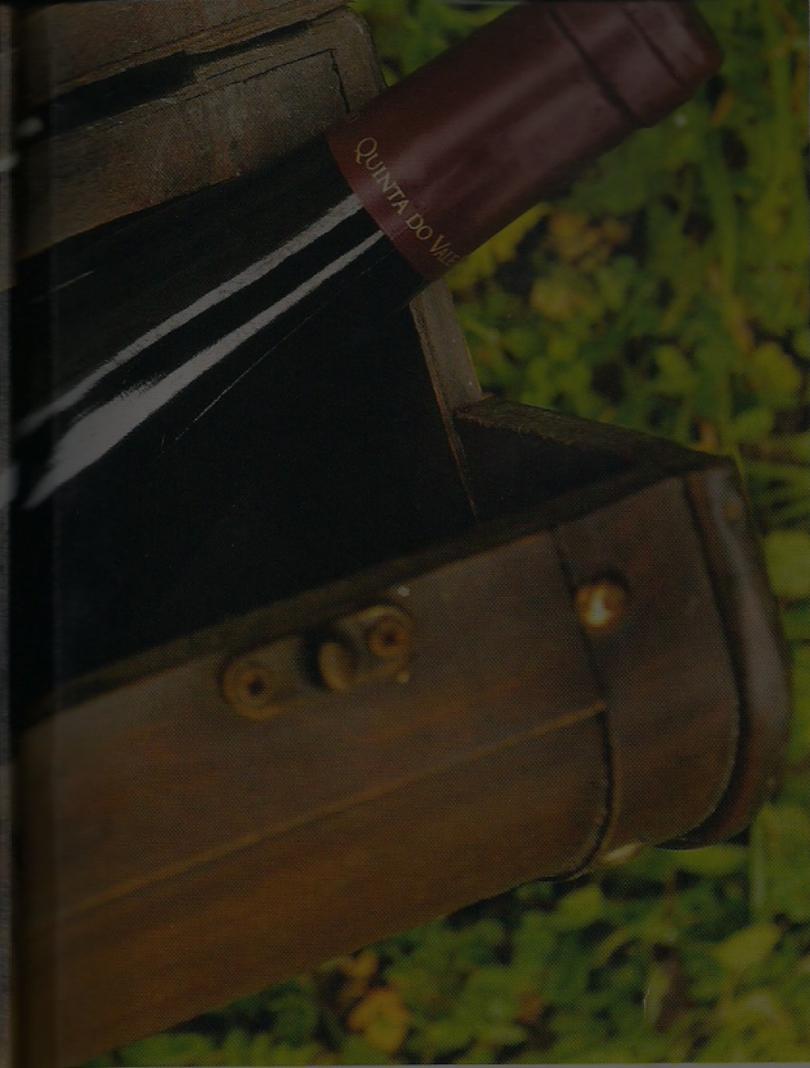
QUALIDADE SURPREENDENTE

O painel de prova ficou muito surpreendido com a elevada qualidade dos vinhos. O nível de saúde que apresentavam, a frescura e limpidez de prova, deu-nos a certeza de que se estava perante um lote de grandes vinhos.

Procurámos ter tintos representativos das várias regiões. Como, por metodologia, não queríamos ter mais de 30 amostras em prova, acabámos por deixar muitos vinhos de lado e centrámos a nossa atenção naqueles que ofereceriam, à partida, mais potencial de vida em cave. Sabemos por experiência anterior, que algumas regiões, como o Dão ou a Bairrada, conferem boa longevidade mesmo a vinhos de preço mais modesto mas, dada a limitação de amostras, tivemos de os deixar de lado.

No final não restaram grandes dúvidas: foi dos painéis mais surpreendentes (pela positiva) que temos levado a cabo. E a surpresa foi também evidente pelo facto de termos grandes vinhos em todas as regiões. Não foi um ano do Douro ou do Alentejo, foi um ano de quem trabalhou com mais cuidado, exactamente para assegurar que os vinhos tivessem boa longevidade em cave.

A grande maioria destes tintos está agora a entrar no seu



FORAL DE MONTEMOR

melhor momento de prova. Para quem os tem ainda em casa, pode ficar com a certeza que, salvo as exceções que aqui anotamos, é agora que eles irão dar mais prazer a beber. Isto levanta a questão de saber que longevidade deve um vinho ter para ser considerado de excepção. São 10 anos? São 20? Mais do que 20? A discussão pode não ter fim mas estes tintos de 2001 dão-nos um excelente motivo de regozijo: estar com este vigor ao fim de 10 anos é um ótimo indicador que os próximos dez serão certamente

Para quem os tem ainda em casa, fique a saber que, salvo um ou outro, é agora que eles irão dar mais prazer a beber

tranquilos em termos de saúde e por isso o consumo não precisa de ser apressado.

Em termos de serviço será sempre aconselhável serem decantados embora alguns apresentem mais depósito que outros. Já no respeito à associação com a comida é sabido que terá de haver algum cuidado. Os vinhos estão de boa saúde mas dificilmente se baterão com pratos muito fortes de tempero. Esqueça as lebres, as cabidelas ou outros petiscos de longa cocção. Será sempre melhor optar por pratos de carne grelhada, com pouco ou nenhum tempero, além do sal e da pimenta. Aí, o brilho ainda será maior. Felizardos são os que tiveram o bom senso de conservar algumas destas garrafas em casa. Chegou a hora do desfrute!

DESIGN ESISTEMAS® | NUNO LABANHEIRA



HERDADE DO
MENIR
20 Anos de Dedicção ao Vinho

SOCIEDADE AGRÍCOLA GABRIEL FRANCISCO DIAS & IRMÃS, L.
7050-675 MONTEMOR-O-NOVO | PORTUGAL
TEL.(+351) 266 892682 FAX.(+351) 266 890808

DISTRIBUIDORA
LUSOVINI

Classificação da prova

- 18** : Auru Douro 2001
Quinta do Vale Meão Douro 2001
Quinta das Bageiras Bairrada Garrafeira 2001
- 17,5** : Duas Quintas Douro Reserva 2001
FSF Reg. Terras do Sado 2001
Poeira Douro 2001
Quinta da Pellada Dão 2001
Quinta Vale D. Maria Douro 2001
"T" Quinta da Terrugem Alentejo 2001
Tapada de Coelhoos Reg. Alentejano Garrafeira 2001
- 17** : Casa Ferreirinha Douro Reserva Especial 2001
Cortes de Cima Reg. Alentejano Reserva 2001
Luís Pato Vinha Pan Reg. Beiras 2001
Quinta do Monte d'Oiro Reg. Estremadura Reserva 2001
Quinta do Mouro Reg. Alentejano 2001
Quinta do Portal Douro Touriga Nacional 2001
Redoma Douro 2001
- 16,5** : Conde de Vimioso Reg. Ribatejano Reserva tinto 2001
Pintas Douro tinto 2001
Quinta do Crasto Vinhas Velhas Douro Reserva 2001
Quinta de la Rosa Douro Reserva tinto 2001
- 16** : Esporão Private Selection Alentejo Garrafeira 2001
Quinta dos Quatro Ventos Douro Reserva 2001
Tinto da Ânfora Reg. Alentejano Grande Escolha 2001
- 15,5** : Vila Santa Reg. Alentejano 2001
- 14,5** : Três Bagos Douro Grande Escolha 2001
Leo d'Honor Palmela Grande Escolha 2001



18 **Auru**
Douro tinto 2001
Soc. Quinta do Portal
Perfeito, pleno de elegância e frescura, leve, exótico, floral, fruto muito bonito, especiaria, cacau, algum tabaco, muito complexo, fino, cheio de classe e elegância. Um tinto de luxo. (14,5%)



18 **Quinta do Vale Meão**
Douro tinto 2001
F. Olazabal & Filhos
Um tinto que nasceu bem e cresceu melhor. Super jovem de fruto, gordo e fresco, elegante e especiado, cheio de presença, equilíbrio, muito fino e pleno de impacto, final longo, guloso e amplo. (14,5%)



18 **Quinta das Bageiras Bairrada Garrafeira**
tinto 2001
Mário Sérgio Alves Nuno
Super jovem na cor e no aroma, resina balsâmica, ervas aromáticas, fruto silvestre exuberante, taninos cheio de vida e garra, encorpado, sólido e pronto para mais 20 anos. A Baga no seu melhor. (14,5%)



17,5 **Duas Quintas**
Douro Reserva tinto 2001 (magnum)
Ramos Pinto
Aroma muito mineral, alguma pederneira, fruto jovem, leve químico, taninos cheios de vida, especiaria fina, leve amendoado, final muito longo e apimentado a deixar marca forte. Num ponto alto. (13,5%)



17,5 **FSF**
Reg. Terras do Sado tinto 2001
José Maria da Fonseca
Notas alicoradas, nougat, alguma tosta, sumarento, apimentado, cheio de fruto na boca, muito especiado, taninos muito finos, todo redondo e acetinado um tinto rico e em excelente forma. (14%)



17,5 **Poeira**
Douro tinto 2001
Jorge Nobre Moreira
Perfume fino e raro, ainda com fruto fresco, leve floral, muita elegância, excelentes taninos na boca, tudo bem casado, complexo e mineral, cheio de classe e vida pela frente. Num excelente momento. (13%)



17 Casa Ferreirinha Douro Reserva Especial tinto 2001 Sogrape
Aromas discretos mas muito finos, leve tosta, geleia de fruto preto, todo muito redondo e aveludado, taninos elegantíssimos, corpo mediano, cremoso, todo em delicadeza, polimento, um prazer. (13%)



17 Cortes de Cima Reg. Alentejano Reserva tinto 2001 Hans Kristian Jorgensen
Leve evolução, algum feno, tabaco e tosta, alicorados, nougat, compota e geleia de fruto, tom morno e tostado, taninos ainda vivos, muito corpo, alguma elegância, final longo, no melhor momento. (14,5%)



17 Luís Pato Vinha Pan Reg. Beiras tinto 2001 Luís Pato
Resinas elegantes e balsâmicas, fumados minerais, leve mentol, fruto fresco, tanino vivo e muito elegante, bom corpo, muita frescura, final seco cheio de leveza e comprimento. Em excelente forma. (13%)



17 Quinta do Monte d'Oiro Reg. Estremadura Reserva tinto 2001 José Bento dos Santos
Boa cor, couro e especiaria, alicorados e compota de amoras, algum mineral, conjunto muito fino, redondo e acetinado, taninos activos, bom volume de corpo, cheio de presença e final. (14%)



17 Quinta do Mouro Reg. Alentejano tinto 2001 Miguel Louro
Tom especiado, algum fruto, muito carácter numa textura com evolução correctíssima, bom corpo na boca, alguma glicerina, tanino maduro, envolvente, cremoso e em excelente forma. (14,5%)



17 Quinta do Portal Douro Touriga Nacional tinto 2001 Soc. Quinta do Portal
Uma Touriga Nacional pouco marcada, muita elegância, leve tostado, tabaco, cacau, café. Suculento e muito macio na boca, taninos finos muito vivos, complexo e longo final. Num excelente momento. (14%)



17 Redoma Douro tinto 2001 Dirk Niepoort
Notas apimentadas fruto preto e em passa, muito carácter duriense, taninos cheios de vida, alguma secura, muito fruto, especiaria impecável, ainda jovem, final longo, cheio de mineral. (13,5%)



16,5 Conde de Vimioso Reg. Ribatejano Reserva tinto 2001 Falua
Aroma mentolado, alguma exuberância, perfil jovem e cheio de saúde, floral, fruto vermelho, leve chocolate. Fino e macio na boca, muita frescura, toque torrado de barrica, final longo e bem apetecível. (14%)



16,5 Pintas Douro tinto 2001 Wine & Soul
Cheio de intensidade num nariz morno e caloroso, leve evolução, chocolate, fruto bem maduro, muito corpo e envolvimento, taninos redondos, gordos, mastigáveis, final seco com alguma doçura. (14,5%)