



icep PROMOVE DEGUSTAÇÃO NO SÃO GOTARDO

AS GRANDES ESTRELAS DE PORTUGAL SE EXIBIRAM NO SÃO GOTARDO, NUMA DEGUSTAÇÃO INESQUECÍVEL

por ARTHUR AZEVEDO

O Instituto para o Comércio Exterior de Portugal (ICEP) promoveu uma degustação de vinhos portugueses para os hóspedes do Hotel São Gotardo, nos Altos da Mantiqueira, durante um fim de semana de enogastronomia do qual participaram Marco Baracat, chef do restaurante Baracat (de Campinas, SP) e Arthur Azevedo, editor de Wine Style e diretor da Associação Brasileira de Sommeliers - SP.

Começamos com dois vinhos tipicamente portugueses, produzidos com a uva Baga, provenientes da região onde a Baga reina soberana, a Bairrada. Trazidos ao Brasil pela Mistral, o *Quinta de Baixo Garrafeira 2000* e o *Quinta de Baixo Reserva 2001* são a mais pura expressão da varietal, vinificada de forma cuidadosa, o que se reflete em vinhos potentes, de taninos marcantes, aromas de frutas vermelhas e notas resinadas, encorpados e persistentes. O Garrafeira, obtido a partir de uvas colhidas em parreiras mais velhas, tem grande profundidade e sabores deliciosos. Só faltou o leitãozinho para lhes fazer o devido acompanhamento.

Um dos ícones da Bairrada, o Campolargo, também trazido pela Mistral, nos brinda com o lado moderno e surpreendente desta que é uma das mais interessantes regiões vinícolas de Portugal. De início, um vinho de entrada de gama, o *Termeão 2003*, produzido com as castas Touriga Nacional (75%), Castelão Nacional (10%) e Cabernet Sauvignon (15%), curiosamente vinificadas em conjunto,

no mesmo lagar onde se iniciou a fermentação, terminada nas barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos, local em que o vinho permaneceu por 14 meses até o seu engarrafamento. Mesmo com quase dois anos de vida, o Termeão 2003 exibe uma jovial cor púrpura e aromas de amoras e cerejas, levemente mesclados ao carvalho. Na boca tem boa estrutura, com acidez marcante e taninos muito presentes, corpo médio e persistência média.

Uma das estrelas da Campolargo, o *Vinha da Costa 2003*, mostrou toda a sua classe e elegância, recebendo muitos elogios. Trata-se de um corte de Merlot (60%), Syrah (20%) e Tinta Roriz (20%), com passagem por 12 meses em barricas novas de carvalho francês. O resultado é um vinho absolutamente encantador, de profunda cor púrpura e aromas exuberantes de frutas escuras em geléia, entremeadas a chocolate e carvalho finamente tostado. Na boca impressiona pela maciez e pela fineza dos taninos, pelo perfeito equilíbrio, pela intensa concentração e pela inacreditável persistência. Antológico, deve melhorar ainda mais com algum tempo de adega.

O Alentejo compareceu com uma novidade, o *Herdade de São Miguel 2003*, importado pela Grand Cru e com um campeão consagrado, o *Herdade do Peso Afrocheiro 2000*, da Zahil/Winehouse.

O Herdade de São Miguel 2003 é um vinho regional alentejano, produzido com as uvas Aragonês (73%), Trincadeira (14%), Alicante Bouschet (7%) e Cabernet

Sauvignon (6%), vinificadas em lagares tradicionais e em tanques de aço inoxidável, com passagem parcial (somente 25% do vinho) em barricas de carvalho francês. Moderno e agradável, o Herdade de São Miguel tem cor intensa e aromas de frutas escuras, com notas de especiarias e tostado. Ao paladar tem boa estrutura, com taninos maduros e muito boa persistência aromática.

Já o Herdade do Peso Afrocheiro 2000, produzido pela Sogrape, é um vinho muito diferenciado e no auge de sua existência. Difícil é não se deixar seduzir pela sua nobre cor rubi/granada e pelos sensuais aromas de especiarias exóticas, frutas secas, melaço de cana e chocolate. Na boca, é puro veludo, intenso, misterioso, delicado, perfeitamente equilibrado e com persistência muito longa. Seu retroolfato é inesquecível e os sabores são inebriantes. Espetacular!

Fechamos a prova com duas jóias da moderna vitivinicultura do Douro, o *Bagos de Touriga Terroso 2001*, da Adega Alentejana, e o badalado *Quinta da Leda 2000*, da Zahil/Winehouse, um dos melhores vinhos de Portugal e que, desde o dia 10 de dezembro, faz a alegria dos felizardos que viajam na Primeira Classe da TAM.

O Bagos de Touriga Terroso 2001, elaborado pelo competente Luis Soares Duarte, é um vinho muito moderno, uma mescla de Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, com apenas 3 meses de passagem por barricas de carvalho de origens variadas. Um belo vinho, generoso

e suculento, de aromas intensos de ameixas, chocolate e defumado, com boa expressão na boca, concentração de sabores na medida exata e ótima persistência. Uma excelente opção para o dia-a-dia, já que tem excepcional relação preço/qualidade.

O Quinta da Leda 2000 veio para coroar de forma magnífica uma noite espetacular, na companhia de grandes amigos, no ambiente acolhedor e sofisticado do Hotel São Gotardo, um dos melhores hotéis de charme do Brasil.

Produzido pela tradicional Casa Ferreira, o vinho é elaborado com as melhores uvas da Quinta da Leda: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz, em partes iguais e com estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês. De impecável roupagem púrpura, praticamente sem evolução, o Quinta da Leda 2000 tem uma invejável complexidade aromática, evocando aroma de amoras e ameixas muito maduras, perfeitamente mescladas a notas de violeta (a impressão digital da Touriga Nacional), especiarias e toques de fino mentol e carvalho tostado. Máxima elegância e fineza! Na boca é uma explosão de sabores e sensações, com fina textura, refrescante acidez, corpo pleno, longa persistência e retroolfato de violetas, especiarias, chocolate e tostado. Inesquecível.

ARTHUR AZEVEDO É EDITOR DE WINE STYLE E DIRETOR DA ABS-SP.