

POR EDGARDO PACHECO

É do Tejo e depois?!

QUINTA DA ALORNA CHEGA DA REGIÃO TEJO, CAMPEÃ DE VENDAS, MAS, TANTAS VEZES, TÃO INJUSTAMENTE TRATADA

CASTAS **TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON**
REGIÃO **TEJO**
ENÓLOGO **MARTA REIS SIMÕES**
PREÇO **5 €**

Uma expressiva maioria de consumidores que vive em zonas urbanas acha que o mundo português do vinho se divide entre o Alentejo e o Douro. O resto é a tal história da paisagem. As causas de tal comportamento bipolar ocupariam páginas, mas há, a nosso ver, responsabilidades directas do sector da restauração, que tem a obrigação de surpreender e dar a co-

nhecer aos clientes vinhos novos, de todas as regiões nacionais. Qualquer cliente esclarecido agradecerá e voltará com maior regularidade ao restaurante. De resto – faça-se justiça – há restaurantes que trabalham desta forma. Por regra, os que têm quase sempre a casa cheia. Ora, uma das regiões que tem sido maltratada na restauração e na distribuição em geral é a do Tejo (antigo Ribatejo). Se pedirmos aos nossos leitores para, em meio minuto, se lembrarem de cinco marcas de vinhos do Tejo, apostamos que não conseguem. E,

agora reparem, a região que no último ano mais cresceu em vendas foi a do Tejo – 28% no mercado nacional; 74% no mercado externo. É obra. Há várias razões para o milagre. Mas vamos colocar a resposta assim: experimentem este Quinta da Alorna Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon Reserva 2009 e digam lá se é assim tão fácil conseguir esta qualidade por menos de cinco euros? É aqui que está um segredo que já nem o devia ser – os vinhos do Tejo têm uma relação qualidade/preço impressionante. ◉

NOTA DE PROVA: No nariz ficamos primeiro com mais notas de madeira do que de vinho, mas passam rapidamente (terá pouco tempo de garrafa). Depois chegam as notas de fruta e flores, ligadas, já na boca, com sabores de especiarias. Macio, mas forte, prolonga-se na boca.



Razões do sucesso

Na Quinta da Alorna – como noutras casas da região –, o segredo dos vinhos está na dimensão da propriedade, na ligação entre solos e clima, na selecção de castas e na presença de enólogos competentes ao logo de 20 anos. Isto e mais o profissionalismo de José Gaspar no comando da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo.



À mesa

É um vinho polivalente, por reunir uma casta mais floral (Touriga Nacional) com outra mais vegetal (Cabernet Sauvignon). Pode ir com carne assada ou grelhada. Nós provámos com uma massa com chouriço picante e calhou que nem ginjas (donde virá esta história das ginjas como sinónimo de perfeição?).