



POR
JOÃO PAULO
MARTINS

JUNTOS, O MEU É O TEU

CRÔNICAS ANTERIORES, por acaso já com alguns anos, aqui abordei o tema da ligação inter-regiões. Desse “diálogo vínico” costuma resultar um vinho que incorpora o melhor de duas regiões, uma espécie de best of que pode resultar muito interessante. Tradicional entre nós desde os anos 50 e 60 do século passado, esta prática caiu em desuso quando as normas e leis tomaram conta do vinho e quando zelosos e cumpridores funcionários se entretiveram a não permitir tudo quanto não cumprisse escrupulosamente a lei. Perdeu-se assim, por exemplo, a boa tradição de juntar vinhos do mesmo grupo com outros da Bairrada, uma prática que tão bons resultados tinha mostrado. Mais recentemente, quando finalmente os estatutos das regiões começaram a ser revisados e as leis comunitárias a mostrar mais maleabilidade, voltaram a surgir vinhos que podiam dizer preto no branco de onde vinham as uvas que o constituíam. Um dos vinhos que selecionei hoje pertence a um novo grupo, quando se juntaram o tinto da Vinha Barrosa — uma das vinhas emblemáticas de Luís Pato —, velha de idade e dona da casta Baga, com o tinto de José Santos, da sua Quinta do Monte Moro, onde entram a Tinta Roriz e (qual aperitivo final) o Syrah. As razões para este tipo de associação podem ser de várias naturezas, sendo que a que aqui existiu será provavelmente a mais nobre: a amizade. Neste caso, ela foi forjada nos tempos em que ambos eram alunos do Técnico, muito

provavelmente nenhum imaginando que muitos anos mais tarde se iriam reencontrar a produzir e a vender vinho. Estes vinhos que são lotes de regiões diferentes não têm, claro, Denominação de Origem, indicando este, apenas, “vinho tinto”, indicação algo redundante e desnecessária, uma vez que a essa conclusão se chega bastando olhar para a garrafa. Coisas de legislador! Em boa verdade, esta prática poderia ser retomada com mais frequência, já que temos castas que (ainda) estão confinadas a uma só região (como o Encruzado no Dão) e que por isso poderão dar resultados interessantes num diálogo com outras castas de outras regiões. É que, numa época em que já quase tudo está inventado e em que as castas já viajaram de umas regiões para outras, começa a ser difícil criar algo de novo. Por enquanto, ainda existe espaço de manobra e há que aproveitar. O tinto da Quinta da Alorna é omissivo quanto às castas com que foi feito. Segundo o produtor, este vinho não as tem fixas, dependendo do comportamento de cada uma, ano a ano. Por isso, este ano serão umas e, no próximo, outras. O consumidor fica assim com a incumbência de as descobrir, o que não deixa de ser um bom exercício olfativo e de memória. Da Casa Santos Lima chega-nos o primeiro branco de 2012, de uma casta jovem, um vinho para ser consumido já, já. ●

SUGESTÕES DA SEMANA

1 CASA SANTOS LIMA SAUVIGNON BLANC 2012

Região: Regional Lisboa Casta: Sauvignon Blanc Produtor: Casa Santos Lima Enologia: José Neiva Preço: €3,29. Boas notas vegetais frescas, relva cortada, tudo jovem e vibrante Dica: Será perfeito para marisco cozido ou saladas de peixe com maionese

2 PATO D'OIRO TINTO 2010

Região: Sem denominação Casta: Baga, Tinta Roriz e Syrah Produtor: Luís Pato e José Bento dos Santos Preço: €30. Lote de um vinho da Bairrada com outro da zona da Mercena (Lisboa) Dica: A ligação funciona, o resultado é um tinto muito elegante e com carácter

3 MARQUESA DE ALORNA TINTO 2009

Região: DOC do Tejo Castas: Não indicadas pelo produtor Produtor: Quinta da Alorna Enologia: Marta Simões Preço: €20. Leves notas mentoladas num tinto acessível no estilo e muito elegante Dica: Já pronto a beber, deverá acompanhar pratos não muito temperados



OS PREÇOS FORAM FORNECIDOS PELOS PRODUTORES