

imperdível

GOURMET

POR **EDGARDO PACHECO**

Doce e especial

VINHOS DE COLHEITA TARDIA HÁ MUITOS, MAS ESTE DA QUINTA DA ALORNA FAZ A DIFERENÇA – É FEITO COM UVAS TINTAS

VINHO **QUINTA DA ALORNA**
TIPO **COLHEITA TARDIA**
ENÓLOGO **MARTA SIMÕES**
PREÇO **CERCA DE 15 €**

Os vinhos tipo colheita tardia têm um percurso curioso. No imaginário dos enófilos, ter-se-ão popularizado há coisa de 10 anos. Mas, na verdade, a primeira colheita do muito famoso Grandjô surgiu em 1925. Não era batizado como vinho colheita tardia, mas usava as mesmas técnicas. Mais perto da nossa era, Peter Brigh, na JP, fez uns colheitas tardias nos anos 80 que não deixaram memória.

Todavia, de há meia dúzia de anos para cá apareceram no mercado umas trinta marcas, feitas em quase todas as regiões do país. É obra. Já agora, convém dizer que um colheita tardia é um vinho doce feito com uvas afetadas por um fungo que se chama Botrytis Cinerea, popularmente conhecido como podridão nobre. O fungo elimina a água do bago e concentra os açúcares, pelo que os vinhos serão ricos em doçura. Em doçura e acidez, num equilíbrio perfeito. Ora, a grande novidade

de por estes dias é um colheita tardia da região do Tejo feito com uvas tintas (a regra é fazê-los com uvas brancas). A Quinta da Alorna baralhou as coisas e lançou um vinho doce feito com a casta Tinta Miúda. Tendo em conta o sucesso que tem no mercado o colheita tardia 'normal' da Quinta da Alorna, este, que não deixa de ser um trunfo de marketing e de enologia bem pensado, deverá ir pelo mesmo caminho. Está bem feito, suscitará a curiosidade e deverá fazer que outros produtores sigam o caminho da Alorna. **D**

NOTA DE PROVA: É um vinho curioso. Alguém desatento detetará notas aromáticas ligeiramente acéticas, mas isso é só a Botrytis Cinerea a funcionar, à mistura com notas de frutos vermelhos. Na boca, grande equilíbrio entre doçura e acidez. Muito interessante.

