

# Alorna colhe tinto tarde

Colheita Tardia Tinto. Tinto?! Sim, é o novo vinho da Quinta da Alorna, e talvez recupere o velho slogan de Fernando Pessoa: primeiro estranha-se, depois entranha-se. Uma verdadeira inovação, resultado de um raro gosto pelo risco. A descobrir.



Martta Reis Simões é a enóloga da Quinta da Alorna, e autora do Colheita Tardia Tinto 2010.

TEXTO Luis Antunes \* FOTOS cortesia Quinta da Alorna

Decorreu no restaurante Eleven, em Lisboa, o lançamento da inovação da Quinta da Alorna, quase uma excentricidade: um colheita tardia tinto. Segundo Martta Reis Simões, enóloga da quinta, este é um projecto antigo, já iniciado pelo seu antecessor Nuno Cancela de Abreu, com quem trabalhou vários anos. O sucesso do Quinta da Alorna Colheita Tardia Branco acendeu na equipa de enologia o desejo de fazer o mesmo com um tinto, desejo reforçado pela prova de um vinho do género numa feira internacional. Procurando em Portugal, os casos de colheita tardia tintos existem, mas são raríssimos. Martta Simões seleccionou uvas de Tinta Miúda (conhecida na Rioja por Graciano), por terem uma acidez fixa muito superior a todas as outras castas tintas da quinta. Arriscou deixá-las na vinha, esperando a bonança que viesse desidratar as uvas sem as arruinar. O ano de 2010 foi finalmente propício, e as uvas sobre-maduras foram colhidas até ao fim do mês de outubro. O mosto foi clarificado e a sua fermentação interrompida com recurso a técnicas de frio e adição de ácido sulfuroso. O vinho teve breve passagem por madeira, e foi sucessivamente filtrado até esterilizar, tendo sido depois pausteurizado, para maior protecção contra refermentações. São apenas 2500 garrafas de 375ml. A própria equipa de enologia iniciou um trabalho de ligação deste vinho à mesa, admitindo que não foi nada fácil. As melho-

res ligações centravam-se nas especiarias como gengibre, doces como chocolate, alguns queijos muito suaves. O resultado destas investigações foi passado à equipa do Eleven, que fez um trabalho fabuloso, ligando o vinho tanto com uma entrada doce à base de queijo (crème brûlée), como com uma sobremesa (crumble de péra e alperce, creme de chocolate, morango e hortelã). De modo geral, a refeição estava excepcional, o que sendo raro em apresentações de vinhos, é de assinalar e louvar.

O director-geral Pedro Lufinha aproveitou a ocasião para comentar os recentes resultados da Alorna. A quinta de 2.800 hectares inclui 220 hectares de vinha, que há 20 anos foi mudada da zona do Campo e plantada na Charneca, com os solos pobres a diminuírem a produção e aumentarem significativamente a qualidade. Nos últimos 12 anos foram investidos 5,5 milhões de euros na adega. Nos últimos dois anos a Alorna apostou em referências "premium," como os topos de gama Marquesa de Alorna, que foram também apresentados (ver painel Tejo para o tinto, na última edição), ou o rosé de Touriga Nacional. A renovação da imagem das marcas, bem como o investimento em marketing, têm contribuído para um crescimento sustentado das vendas, que nos últimos dois anos se cifra em 74% em Portugal, apesar da conjuntura desfavorável, e em 80% na exportação, que chega já a 25 países.



A equipa de Joachim Koerper fez um trabalho notável de harmonização dos pratos com os vinhos da Alorna.

14,5 €4

Quinta da Alorna  
Reg. Tejo Touriga Nacional rosé  
2012

Quinta da Alorna  
Nariz com suaves compotas, groselhas, um pouco de pimenta e folhas. Redondo, cremoso, com boa acidez, doçura contida, a dar-lhe bastante disponibilidade para ser bebido a solo ou à mesa. (13%)



16 €13

Quinta da Alorna  
Do Tejo Colheita Tardia  
tinto 2010

Quinta da Alorna  
(375ml) Rubi médio. Groselhas maduras, morangos, ligeiras notas de chocolate, fumados, especiarias. Muito leve, corpo médio, textura cremosa, notas doces e acidez bem integradas, termina elegante. (11%)

16,5 €13

Marquesa de Alorna  
Do Tejo Reserva branco 2011  
Quinta da Alorna

Fruta amarela discreta, suaves notas de madeira, fumados, um pouco de compota. Redondo e macio, acidez viva bem integrada, ligeira dureza e amargor, termina focado e um pouco baunilhado, a pedir tempo. (13,5%)