

Prova de vinhos

Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que estão prestes a chegar ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada:

Fugas - Vinhos em Prova
Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º
4050-453 Porto

Terras de Pias Reserva Tinto 2008

Cuba
Castas: Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet
Graduação: 14% vol
Região: Alentejo
Preço: 5 €

Nota de prova

7,5/8

Relação Qualidade /Preço

8,5

Escala de 1/2 (mau)
A 9/10 (excelente)

Este vinho possui uma grande virtude: sobriedade. Tem uma boa concentração, mas não é uma bomba; tem um belo aroma, mas não prima pela exuberância. É um vinho de estilo mais clássico, assente numa austeridade graciosa. O álcool, a fruta, as especiarias, os taninos e a acidez estão lá, mas de uma forma austera e equilibrada. Bebe-se muito bem. Até talvez bem de mais, porque é o tipo de tinto que não cria cansaço. Possui uma relação qualidade/preço fantástica. **P.G.**



Cartuxa Colheita Tinto 2009

Fundação Eugénio de Almeida Évora
Castas: Aragonês, Alicante Bouschet e Trincadeira
Graduação: 14% vol
Região: Alentejo
Preço: 17€

Nota de prova

8,5

Relação Qualidade /Preço

8/8,5

Escala de 1/2 (mau)
A 9/10 (excelente)

Ano após ano, o Cartuxa Colheita vai revelando uma qualidade e consistência admiráveis. Este 2009 é muitíssimo atraente, a começar pelo aroma, bastante expressivo na fruta madura e nas notas achocolatadas e apimentadas, que um toque mentolado ajuda a exaltar. As sensações frutadas prolongam-se na boca, onde o vinho mostra um bom volume, concentração e taninos marcantes mas maduros. Tudo num registo de grande elegância e sapidez. **P.G.**



Duorum Vinhas Velhas Reserva 2009

Duorum Vinhos
Castelo Melhor, Foz Côa
Castas: Várias
Graduação: 14% vol
Região: Douro
Preço: 25€

Nota de prova

8,5

Relação Qualidade /Preço

8/8,5

Escala de 1/2 (mau)
A 9/10 (excelente)

Este é um daqueles vinhos que espelham uma colheita. Se quiséssemos explicar o que foi o ano de 2009 no Douro, bastaria apresentar este vinho. Não é tão quente como os vinhos de 2004, nem tão fresco e como os de 2008. Na concentração e profundidade, está mais próximo dos 2007, talvez o melhor ano da década passada. E tem ainda a complexidade inerente às boas vinhas velhas. Um Douro musculado, caloroso e muito impressionante, com boas notas de madeira e bastantes referências campestres (flores, arbustos, frutos do pomar e do bosque). Ideal para acompanhar pratos de grande coturno. **P.G.**



T Quinta da Terrugem Tinto 2008

Bacalhã Vinhos
Castas: Aragonês, Trincadeira Preta e Cabernet Sauvignon
Graduação: 14,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 44,50€

Nota de prova

8,5

Relação Qualidade /Preço

7,5

Escala de 1/2 (mau)
A 9/10 (excelente)

Um grande tinto do Alentejo. Parece mais óbvio do que realmente é, devido à delicadeza e elegância dos seus taninos. É um vinho volumoso e concentrado, muito focado na fruta madura, que surge em harmonia com notas mais quentes de chocolate e tosta. É tudo muito bem balanceado, como a acidez, suficiente para dar equilíbrio e grande comprimento ao vinho. Merece momentos especiais. **P.G.**



Quinta do Cume Reserva Tinto 2009

Quando o Douro se distingue pela frescura e pela paixão

José Augusto Moreira

Não entra nos componentes, nem faz parte das suas características, mas é na paixão que assenta em boa parte o carácter distintivo dos vinhos da Quinta do Cume. Apesar de só nos tempos mais recentes as vidas de Jorge Tenreiro e Cláudia Cudell se terem cruzado com a produção de vinho, este é um universo que não lhes era alheio. A família de Jorge sempre esteve ligada ao Douro e à vinha, embora profissionalmente tenha seguido os passos do pai, dedicando-se à medicina e, em concreto, à cirurgia vascular.

As memórias de infância, o apelo da terra e as constantes viagens ao Douro só podiam acabar num projecto que nasceu já há mais de uma década e tem o cume como objectivo. Não será essa a origem do nome da quinta, mas antes o facto de se situar na parte mais alta da histórica aldeia de Provezende,

na margem direita e no coração do Douro Vinhateiro. Pelas características das vinhas, também a propriedade acaba por se revestir dessa vertente de união entre passado e presente, a tradição e a modernidade, que fazem parte do código genético dos grandes vinhos do Douro.

No cume está a adega, pequena bem apetrechada, a casa, de traça marcadamente contemporânea, e a vinha nova, plantada no início da década passada e que está na base do vinho branco, de estilo peculiar. Nas zonas mais baixas de Provezende, estão as vinhas velhas e o peso da tradição, que dão origem aos tintos de topo e igualmente com uma forte marca distintiva.

É, pois, com base nas características das suas vinhas, mas também na ciência de médico e no rigor e precisão de cirurgião, que Jorge Tenreiro concebeu o projecto e assume a sua faceta de viticultor, que complementa com o apoio de Jean-Huges Gros, enólogo francês formado na Borgonha e

Quinta do Cume Reserva Tinto 2009

Provezende, Sabrosa
Castas: Touriga Nacional e Touriga Franca
Graduação: 14% vol
Região: Douro
Preço: 14,50€

Nota de prova

8,5

Relação Qualidade /Preço

8/8,5

Escala de 1/2 (mau)
A 9/10 (excelente)



que também se apaixonou pelo Douro. “Eu sou o ideólogo, ele é o enólogo”, sintetiza Jorge Tenreiro. Mas quem mais dá a cara pelos vinhos é Cláudia, que abraçou a tempo inteiro a vertente comercial e promocional, em detrimento da pintura. É, aliás, de um dos seus quadros que saíram os rótulos dos vinhos da quinta.

E se há casos em que os vinhos expressam de forma evidente o terrunho - ou terroir, como é de moda dizer-se - que lhes está na origem, isso é particularmente evidente na Quinta do Cume. Desde logo pelos aromas de vegetal seco que todos expressam, mas também por uma cativante frescura, a que não é alheia a altitude das vinhas. Isso é notório no branco reserva, feito quase exclusivamente a partir da casta Malvasia Fina. Apenas uma pequena parte (de 20%) estagiou em madeira e o que impera são as

notas de frutos brancos e a frescura de boca. Um branco com uma personalidade muito própria.

Também interessante é o tinto Quinta do Cume Selection 2010, que tem por base as variedades Tinta Barroca e Touriga Franca. Exala aroma de fruta madura, alguma especiaria e ligeira tosta de madeira. Na boca, mostra-se macio, fresco e suculento. Bom para a mesa e para beber socialmente.

Mas melhor ainda é o tinto Quinta do Cume Reserva 2009. Lote de vinhas de diferentes altitudes, alguma delas já velhas, onde predominam as castas Touriga Nacional e Touriga Franca, é o grande vinho de Jorge e Cláudia. De cor densa, revela aroma intenso de frutos pretos e de vegetal seco e notas de violetas. Na boca, é manifestamente guloso, com boa concentração, taninos maduros e redondos e excelente frescura, o que lhe confere uma grande vocação gastronómica. O final é longo e persistente, como é, afinal, típico das paixões consolidadas.