



O CÉU É O LIMITE

DOURO E ALENTEJO Dentre as diversas frases feitas sobre o vinho, marcam particularmente as que aludem aos deuses, paraíso, Baco ou seu «primo» Dionísio, e que mais não são do que tentativas de dizer o inexprimível. Se cada vinho é uma viagem, é verdade que há vinhos que abrem as portas do céu. Literalmente.

A tradição religiosa liga o vinho nos diversos credos à redenção, à transformação e à purificação. A água que consuem foi a salvação no tempo da peste e os poderes para os antigos eram tais que lidavam alegria no coração dos homens. A verdade é que a relação da vinha com o agricultor é assumidamente misteriosa, pelo que mediação com o divino surge mais como corolário do que como dogma. De certa forma, o impulso empreendedor presente nas catedrais góticas está também presente nos grandes lugares de vinho. Ao homem cabe a fusão com tudo o que se passa na vinha. Neste início de ano que todos pretendemos e desejamos cheio de boas concretizações, alinhámos os vinhos de um microterroir da mágica aldeia de Provesende, onde Cláudia Cudóff e Jorge Tenreiro criaram junto ao céu um lugar especial, assumindo-se como verdadeiros vigneronas.

A Quinta do Cume é de ano para ano o reforço de um compromisso com a terra e o céu, de que os vinhos equilibrados e elegantes são testemunho. E no Alentejo fomos dar com os títulos Cartuxa e Scala Coelli – escadas do céu –, que é o nome do convento dos frades da rigorosa regra de S. Bruno junto a Évora e que continua a atrair vocações. A Fundação Eugénio de Almeida gere todo um património que passa pela mão enológica de Pedro Baptista e sua equipa, se já é regado suficiente provar os seus vinhos, mais se entende numa visita o que verdadeiramente acontece ali. Estrutura grande, instalação vanguardista e preparada para os volumes que é preciso produzir, mas a atitude é sempre a mesma, seja na pequena vinha duriense de Provesende ou na extensa alentejana de Évora: instalar o céu. ●



QUINTA DO CUME RESERVA DOC DOURO BRANCO 2015

Dosde à primeira edição que os brancos desta casa são especiais, aliando a sedução dos frutados a uma mineralidade forte que fica na memória. Este pode bem ser o melhor até agora.

QUINTA DO CUME
Classificação: 17,5
Preço: 13 euros



QUINTA DO CUME SELECTION DOC DOURO TINTO 2013

Integração e equilíbrio, numa proposta que privilegia mais a estrutura do que os frutados primários, criando um ambiente geral agradável e particularmente apto à mesa.

QUINTA DO CUME
Classificação: 16,5
Preço: 8 euros



QUINTA DO CUME RESERVA DOC DOURO TINTO 2013

Expressão direta da riqueza e do otimismo da vinha donde provém, estrutura firme e fina na qual cai uma acidez bem trabalhada. Sente-se-lhe a força, goza-se a grande frescura na prova.

QUINTA DO CUME
Classificação: 17,5
Preço: 18 euros



CARTUXA REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2015

Vem da mesma casa que produz o já mítico Pêra Manca, e há que conferir a

qualidade deste branco amigo da mesa nesta edição. Muito bom equilíbrio em boca, resolve bem peixe grelhado, arroz e agorões.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA
Classificação: 17
Preço: 9,5 euros



CARTUXA RESERVA REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2013

Vinho de grande talento, preparado para as empreitadas proporcionadas pela cozinha alentejana dos assados e da caça, ótimo para os pratos de tacho da tradição portuguesa.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA
Classificação: 17,5
Preço: 26 euros



SCALA COELI VIOSINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2014

A adoção e adaptação perfeita de uma casta eminentemente duriense, a permitir que nasça um título branco que se espera ver repetido em novas edições. Um verdadeiro prazer, vinho bem feito.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA
Classificação: 17
Preço: 22,5 euros



SCALA COELI TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2013

O triunfo da ousadia, superada por uma enologia de primeira linha. Faz jus ao nome e representa o espírito inquieto e criador que deve estar presente quando se trata de vinho Brillante.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA
Classificação: 18
Preço: 34,5 euros