

evasõesconcept

# 200 VINHOS PARA 2006

POR ANÍBAL COUTINHO

globalnoticias

€ 4,90



5 605290 066153

evasõesconcept

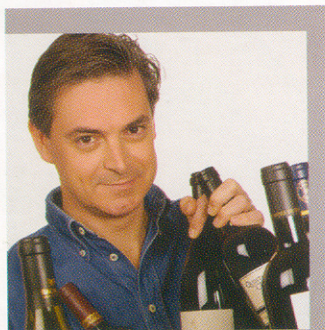
200  
VINHOS  
PARA 2006

POR ANÍBAL COUTINHO



# PORTUGAL

continua a maravilhar-nos com sítios que combinam a beleza natural e o bom gosto. Têm a cara da **EVASÕES** e são, justamente, o seu corpo. Inspiram-nos as pessoas que sabem acolher e que se revelam profissionais de mão cheia. O turismo, enquanto arte de receber e bem



## ANÍBAL COUTINHO,

38 anos, licenciado em Engenharia Civil (IST), pós-graduações em Gestão (MBA, ISCTE), Qualidade (ISQ) e Viticultura e Enologia (ISA). Fundador da IDOM Engenharia em Portugal. Colaborador do Laboratório Ferreira Lapa, Instituto Superior de Agronomia. Autor da Carta de Vinhos da Revista **EVASÕES**, do Caderno de Vinhos da Revista **INTERMAGAZINE** e colaborador da **REVISTA DE VINHOS**. Publicou, em 2005, o guia "COPO & ALMA, 101 vinhos portugueses para 2005". Membro do júri de vários concursos internacionais de vinho. Membro Efectivo do Coro Gulbenkian.

servir, está a mudar para melhor e, finalmente, as rotas do vinho luso parecem alinhadas com esta nossa vocação, tão natural quanto estratégica. Os países vinhateiros lideram o turismo mundial e promovem os seus vinhos como um vector de atracção crescente e sustentada. Na sequência do trabalho regular de prova e selecção de vinhos de qualidade, quise-mos contribuir, em formato revisto e ampliado, para o conhecimento dos melhores néctares portugueses que encontrará nas garrafeiras em 2006, com especial incidência nos vinhos tranquilos, ditos de mesa, relativamente aos quais o livro poderá servir como guia de referência.

*Aníbal Coutinho*





**VINIDECANTER**

Distribuição de Produtos Alimentares, Lda.

Rua João de Deus, nº30-B 2700-487 Venda Nova  
tel +351 21 495 31 58 | fax +351 21 495 31 43  
vinidecancer@yahoo.com | www.vinidecancer.com

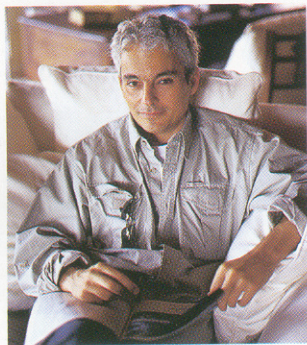


# DEDICADA

ao lazer e às coisas boas da vida, a revista *Evasões* tem, de há dois anos para cá, acompanhado a evolução do mundo dos vinhos com a atenção e o cuidado especial que o tema claramente merece. A par de uma já instituída “Carta de Vinhos” onde, mensalmente, damos conta de algumas das melhores opções nacionais, e de uma série de seis suplementos onde introduzimos o inovador conceito de “maridagem” – uma feliz combinação de paladares sólidos e líquidos, publicámos em 2005 o nosso primeiro “anúário de copo & alma”, apresentando então uma escolha de 101 néctares.

Corolário esperado deste envolvimento seguro e gradual é esta antologia de 200 vinhos para 2006. Da autoria de Aníbal Coutinho, crítico de vinhos da *Evasões*, divide-se por regiões, dá a devida palavra aos enólogos Anselmo Mendes e Paulo Laureano, e aos chefes Leonel Pereira e Henrique Sá Pessoa, e constituirá, esperamos, obra de referência para um público crescentemente interessado na prova e nas múltiplas variações implícitas na arte de bem preencher uma garrafeira.

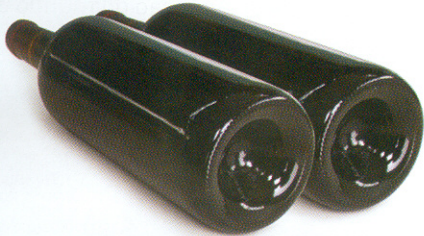
Boas escolhas para 2006.



**José Jaime Costa**

[jcosta@evasoes.com.pt](mailto:jcosta@evasoes.com.pt)





*Uma visão apurada  
do Mundo dos grandes vinhos*

- Alion
- Artur Barros e Sousa
- Baron Philippe de Rothschild
- Barons Edmond et Benjamin Rothschild
- Bassermaam-Jordan
- Bénédictine
- Bersano
- Botemore
- Caballero
- Calvados Pays D'Ange
- Casa Cadeval
- Casa Ermelinda Freitas
- Cazes Transmontanas
- Conludo de Haza
- Fuhua
- Gaja
- H. M. Borges
- Herdade do Moução
- Herdade dos Coxilheiros
- João Portugal Ramos
- Joseph Drouhin
- Krug
- Lafite - Les Domaines Barons de Rothschild
- Lindemans
- Los Vascos
- Luis Pato
- Lustau
- Marquês de Lêscol
- Montes Champãmauãl
- Opus One
- Otari
- Paço dos Cunhas de Santa
- Palácio da Bejaçeira
- Paul Jaboulet Aîné
- Penfolds
- Père Magloire
- Pesquera
- Porche's
- Protos
- Quinta da Avelada
- Quinta da Pacheca
- Quinta da Romceira
- Quinta de Cebrês
- Quinta de Foz de Aronice
- Quinta do Carmo
- Quinta do Cresto
- Robert Mondavi
- Ruffino
- Rupert & Rothschild
- Saint-Véant
- Torres
- Veja Sicília
- Vevec Clioquot Ponsardin
- Williaminc Moruud

Ao saborear um grande vinho é provável que esteja também a usufruir da visão e experiência da Vinalda, que desde 1947 trabalha para levar até si a companhia de muitos dos grandes vinhos de Portugal e do mundo. Hoje, mais de 50 produtores de 200 marcas confiam na nossa experiência de maior distribuidor independente do país. Por isso, quando pensar num bom vinho, pense também na nossa companhia. É que temos, com toda a certeza, o vinho perfeito para merecer a sua! Para saber mais ligue 214 724 800 ou escreva para [vinalda@vinalda.pt](mailto:vinalda@vinalda.pt)





# SUMÁRIO

12	EUROPA VINHATEIRA
16	NOVO MUNDO AO ATAQUE
20	A ARTE DA PROVA
24	JUSTIÇA CEGA
28	VINHO E CONTAS
30	OS 12 DOS ENÓLOGOS
32	CHEFES À MESA

34	ESPUMANTES
38	VINHOS ROSADOS

44	MINHO
58	TERRAS DO DOURO
90	BEIRAS BAIRRADINAS
104	DÃO BEIRÃO
120	RIBATEJO
128	ESTREMADURA
138	TERRAS DO SADO
146	ALENTEJO

182	PORTO
186	MADEIRA
188	MOSCATEL

190	ÍNDICES
-----	---------





GRAPE VINHOS



- SALEIRO?
- CASTIÇAL?
- GALHETEIRO?



QUEM SABE DE UM MUNDO  
SABE DO OUTRO.



QUINTA DOS  
CARVALHAIS

IMENSO SABER. IMENSO SABOR





12

13

S  
DIERA  
L LADOS  
DIERA  
L LADO

CIRI



# EUROPA VINHATEIRA

O vinho é um produto de génese mediterrânica, feito há mais de 2000 anos e enraizado na dieta dos países do Sul. Por isso se fala de “Velho Mundo” para referir a produção europeia do precioso néctar. De acordo com as previsões de 2004 da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a extensão de vinhas na Europa Comunitária (25 países) ronda os 3,6 milhões de hectares, representando 46% da área mundial. A Espanha é o único país do mundo que ultrapassa o milhão de hectares (1,2) seguindo-se a França, Itália e Portugal, que tem 244 mil hectares e ocupa o sexto lugar mundial. Nota-se uma ligeira tendência de decréscimo na área de vinha destes grandes países vinhateiros. É curioso salientar que, devido a diversos factores como a idade das vinhas, a mecanização, os sistemas de condução, as castas e as disponibilidades hídricas, o *ranking* da produção de vinho não é proporcional à área de vinha plantada. De facto, é a França que lidera a produção comunitária com 46 milhões de hectolitros (hl), seguida pela Itália, Espanha e Alemanha, que ultrapassa Portugal (nono lugar mundial) devido ao elevado rendimento alemão de 10.000 litros por hectare, contra os 3.000 l por ha no nosso país. O consumo de vinhos na União Europeia mantém-se praticamente estabilizado, com os países do Norte a crescerem significativamente e a Itália e Portugal (4,8 milhões de hl e o décimo lugar mundial) a diminuírem. Entre 1996 e 2002, o mercado escandinavo cresceu 64%, o consumo britânico cresceu 45%, enquanto por cá o consumo diminuiu 11%. O panorama cinzento do sector vitivinícola do Velho Mundo é justificado pelo excedente da produção (174 milhões de hl) face ao consumo (128 milhões de hl). Nem o facto de os cinco maiores produtores europeus (Portugal incluído) deterem uma quota do volume global de exportações de 62% é animador, porque se trata de um número em queda livre. As exportações do Novo Mundo, que representavam 1,6%





em 85, há 20 anos, já ascendem a 25% do comércio mundial e continuam a subir. Portugal detém uma quota do comércio mundial de 4%, com 3,2 milhões de hectolitros, ou seja, 44% da produção nacional. Se nos compararmos com a França, temos 7,5 vezes menos produção, uma quota de exportações, em volume, 4,5 vezes menor e 11,7 vezes menor em valor. A preocupação aumenta se notarmos que a nossa quota de mercado, em valor, passou de 5,5 % em 86 (quinto lugar) para 3,5% em 2000, ultrapassados pelo Chile e pelos Estados Unidos. Mas como os exemplos portugueses doem mais, saiba que a região de Bordéus (essa mesmo!) prepara-se para arrancar 30.000 ha de vinhas, porque os bordaleses consideram que chegou a altura de tomar medidas estruturais e deixar-se de paliativos. Será que todos os novos produtores portugueses que continuam a bater à porta do mercado minguante tinham conhecimento destes números?





## Cossart Gordon, Sercial

MADEIRA COLHEITA (COM DATA), 1988 (0,50 LTS)

O mundo virtual informa, apenas em inglês, que a "Cossart Gordon & Co. was established in 1745 and is the oldest company in the Madeira Wine trade. As with Frasqueira-Vintage Madeiras, the Colheitas are aged naturally in oak casks placed on beams in the warm dry lofts over the lodges (canteiro method)". A casta deste Colheita é a Sercial, que se planta nas cotas mais altas, privilegiando a acidez em detrimento do açúcar e dos pigmentos de cor. Mergulha no copo com cor ambarina média e véu acinzentado. Evidência caracteristicamente rançosa de frutos frescos como a maçã, o ananás e a papaia, cobertos por creme de avelã em fundo canforado e de torrefacção. Notas de cacau que se amplificam na boca muito elegante e de entrada facilmente digestiva. Lenta progressão das sensações tácteis refrescantes e secas até à grata explosão espacial. Final agridoce de médio alcance de um dos melhores representantes da casta nobre.

**Gastronomia** Servir a 16–17°C.

**Tendência para as confeções minimalistas** como um bife tártaro de atum.



**Teor Alcoólico** 19% vol. **Produtor** Madeira Wine Company

**Enólogo** Francisco Albuquerque **Compra** €17,00 na Old Blandy Wine Lodge, Funchal.



## Barbeito, Verdelho

MADEIRA FRASQUEIRA (COM DATA), 1981

No longínquo ano de 1982, o vinho novo e fortificado, feito a partir de uvas da casta Verdelho, começou um longo descanso micro-oxidativo em cascos de madeira. O produtor limpou as teias de aranha a dois cascos de 450 litros em Outubro de 2004 e encheu estas abençoadas garrafas que, após 24 meses na ampola de vidro, se podem denominar oficialmente de frasqueira (ou garrafeira), uma vez que o néctar foi educado durante mais de 20 anos em madeira. O resultado tem uma cor de intenso âmbar com névoa esverdeada. O nariz recebe uma explosão aromática canforada, revelando rastilho cítrico e de alperce. Notas de goiaba em ambiente de frutos secos como as amêndoas, com iodo e vinagrinho. Boca aveludada, de amplitude média e revelação táctil muito espacial e persistente, sempre fresca e agridoce.

**Gastronomia** Servir a 16°C. Baba-se por queijo da serra com goiabada.



**Teor Alcoólico** 19% vol. **Produtor** Vinhos Barbeito (Madeira)

**Enólogo** Ricardo Freitas **Compra** €66,80 na garrafeira Diogos, Funchal.

## Justino's, Madeira

MADEIRA COLHEITA (COM DATA), 1996

Novo representante de uma linhagem multimedalhada em todos os grandes concursos internacionais. Vindimado há nove anos, com a selecção das melhores uvas do Estreito de Câmara de Lobos, a sul e de São Vicente, a norte, com liderança da mais plantada Negra Mole. Após a tradicional vinificação por bica aberta, com alguma maceração pelicular pré-fermentativa, o envelhecimento foi em cascos de carvalho francês de 350 litros. A vista descreve a cor como de intenso topázio com véu verde e âmbar. O nariz é claramente rústico com notas de vinagrinho, batata-doce e maçã assada. Sopro de relva cortada sobre ananás e frutos secos como os que se encontram num bolo de mel. A boca confirma a tendência plebeia da casta, com um tacto linear e mordente, mas de longa persistência caramelizada.

**Gastronomia** Servir a 15–16°C. Gosta de bolo de mel, como um jardim gosta de flores.



**Teor Alcoólico** 19% vol. **Produtor** Vinhos Justino Henriques, Filhos **Enólogo** Juan Teixeira

**Compra** €25,00 na garrafeira O Canteiro, Funchal.

## ABSL, Malvasia

MADEIRA COLHEITA (COM DATA), 1980

O produtor familiar está para os vinhos da Madeira assim como a Rolls Royce está para os automóveis. Fazem pequenas quantidades que mimam no histórico edifício de canteiro (evolução em cascos) de três andares, bem no centro do Funchal. Entre muitas boas surpresas, este estreme de Malvasia dos manos Barros e Sousa, a casta nobre mais apetecível devido à sua apresentação com roupagem de néctar doce, elevou bem alto o nível qualitativo do incomparável Madeira. Corado de topázio médio e dourado, propõe um nariz fiel à casta com a laranja, em casca e em flor, curtidas por banho de mel. Contributos de iodo, cola e frutos secos sob um fundo caramelizado de maçã que a calidez do palato amplifica. A boca deste néctar é perfeita de doçura, untuosidade e espacialidade táctil de acertada frescura. Acaba longe e saudoso, revelando-se a referência para os estremes desta casta e um dos melhores vinhos da edição deste ano.

**Gastronomia** Servir a 16°C. Presta vassalagem a um fondue de chocolate e frutos tropicais.



**Teor Alcoólico** 18% vol. **Produtor** Artur Barros e Sousa **Enólogo** Artur e Edmundo Barros

e Sousa **Compra** €40,00 à porta da adega, de visita obrigatória, no Funchal.

