

## Quando os vinhos expressam a terra que os viu nascer



Carlos Dias Pinto é um desses enófilos capazes de esquadriñar meio mundo em busca de um vinho diferente

Um espumante feito na Inglaterra, brancos que podem saber a mar e um tinto de uma vinha que desapareceu com a última erupção do vulcão Etna. A natureza também pode ser servida numa garrafa.

José Augusto Moreira

**C**arlos Dias Pinto é um desses enófilos empedernidos, capaz de esquadriñar por meio mundo em busca de um vinho diferente, com identidade. Além disso, é daquelas pessoas que, nota-se à primeira impressão, gosta de agradecer à vida todas as oportunidades e não perde o menor ensejo para desfrutar, fazer do dia-a-dia uma festa permanente e da alegria e boa disposição os seus ingredientes essenciais.

Só mesmo um tipo destes poderia dar-se ao trabalho – e despesa – de recolher vinhos diversos e das mais díspares proveniências, alguns produzidos em condições naturais dramáticas, mas que expressam de forma marcante essas características. Vinhos com *terroir*, como lhes chamou para enfatizar as marcas de identidade que fazem deles produtos únicos e de vocação eminentemente telúrica.

Partindo do paradoxo actual de que nunca se fizeram tantos e tão bons vinhos, mas infelizmente cada vez mais iguais uns aos outros, com produtos da Austrália ou da América do Sul feitos com as mesmas castas do Alentejo ou Lisboa e a reproduzirem as mesmas características, recolheu uma vintena de exemplos de diversidade e juntou amigos e apreciadores, uns especialistas, outros nem tanto, com o único objectivo de desfrutar e sa-

borear essa diferença que só a natureza pode proporcionar.

Vinhos tão improváveis como um espumante produzido no sul de Inglaterra, excelentes tintos da serra de Málaga, bem perto do Mediterrâneo, no Sul de Espanha, os exóticos brancos gregos da ilha de Santorini da variedade Assyrtiko, ou ainda tintos de zonas de temperaturas anuais médias elevadas, como é o caso Maiorca, em Espanha, ou da Sicília, em Itália, duas ilhas em pleno Mediterrâneo.

No belo cenário do restaurante da praia do Homem do Leme, na Foz do Douro, no Porto, desfilaram então três vinhos de entrada: Nie-tember Blanc de Blancs 2003, espumante de West Sussex (Inglaterra), Marsala Vergine Riserva 1981 (Itália), e **Madeira Barbeito 10 anos da casa Sercial**. Caracterizados pela potência da acidez, carácter seco e complexidade de sabores marcados pelos frutos secos, os dois últimos, enquanto o primeiro impressionou sobretudo pela frescura ainda presente num espumante que conta já quase com uma década.

Também se provaram três doces fortificados. Um solera de Lanzarote, a partir de Malvasia Vulcânica (El Grifo), outro italiano, de Marsala, com base nas variedades Grillo e Catarratto (Pelegrino Riserva Oro), e o Madeira Malvasia Barbeito 10 anos.

Cinco brancos de grande diversidade, incluindo um açoriano do Pico (Frei Gigante 2011), dois gregos de Santorini (Hatzidakis 2011 e Hatzidakis Nikteri 2009 e outros dois com origem em ilhas espanholas.



PHOTO: FERNANDO TELLES