

Crítica do OJE

Por Vicente Themudo de Castro

QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO RESERVA TINTO 2008 - DA ARRUDA... DO TINTO



Há produtores que conseguem furar a imagem que o público, ou só os enófilos, têm duma região. Se a moda passa pelo Douro e Alentejo, outras regiões vivem as amarguras causadas pela reputação, herança de muitos anos a produzir vinho de

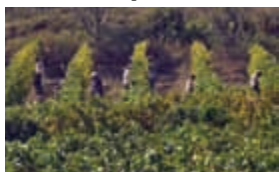


qualidade menor. Assim acontece com a Estremadura e com o Ribatejo, que, por esses motivos, alteraram a sua designação para Lisboa e Tejo, respectivamente.

A Quinta de São Sebastião, situada na Arruda dos Vinhos, é um desses casos em que a qualidade desfaz a fama e que luta contra o preconceito. De assinalar que não é caso único na região de Lisboa, mas a verdade é que as quintas mais badaladas se situam ao redor de Alenquer. Todavia, esta está na Arruda e é de lá que parte para a conquista dos consumidores.

Tiago Carvalho, o enólogo, assume o prazer do projecto e o desafio que é fazer um vinho numa terra pouco valorizada pelo consumidor. Conta que, quando foi convidado para assumir a enologia, lhe foi pedido um vinho que tivesse corpo, estrutura, mas também elegância. António Parente, homem da televisão e proprietário da quinta, mostrou-lhe o que pretendia, apresentando, em prova cega, dois vinhos. Da "junção" dos dois deveria sair o seu néctar.

O enólogo não se impressionou com o primeiro, mais novo, mas compreendeu a ideia. Espantou-se com o segundo. Poucos dias antes, bebera um Barca Velha de 1981 e tinha-o, por isso, bem presente na memória. Embora lhe fizesse lembrar essa mediática "pomada", o facto é



que o servido "às escuras" mostrava qualidade idêntica ou superior. Revelado, era um vinho da Adega Cooperativa da Arruda dos Vinhos de 1968.

Com este exemplo, António Paren-

te quis também sublinhar o potencial, em termos de qualidade, da zona da Arruda dos Vinhos. Tiago Car-



valho ficou convencido e jogou mãos à obra. Até agora, saíram um branco colheita e um tinto reserva, além da marca entrada de gama Mina Velha 2008 (tinto).

Para fruta escolheram um conjunto de castas nacionais e estrangeiras. As escolhas recaíram nas tintas francesas syrah e merlot, e nas portuguesas touriga nacional, tinta Roriz (aragonesa). Nas brancas só foram plantadas as variedades nacionais arinto eercial. As uvas são tratadas com "muito respeito e carinho", olhando o

resultado final pretendido. Tiago Carvalho não hesita em mandar parar a apanha se tal se revelar benéfico. A primeira vindima efectuou-se em 2007, mas só a de 2008 seguiu para comercialização.

Em termos de ambiente, o que envolve a terra e as vinhas, dá-se uma fusão entre frescura e factores amenos. O ar marítimo vem de 20 quilómetros em linha recta, conferindo a frescura característica. Mas a montanha faz de biombo, o que amansa o vento.

Quanto à temperatura de serviço, o enólogo da Quinta de São Sebastião parte um pouco a ideia feita para um vinho tinto: entre os 18 e os 20 graus. Para o branco propõe as medidas clássicas.

O Quinta de São Sebastião Tinto Reserva 2008 mostra-se complexo no nariz e boca. Demonstra também uma belíssima evolução, com o tempo, no copo. É floral, onde se destacam as violetas, palha e fumo. No palato apresenta notas de chocolate e revela boa acidez, com boa estrutura e taninos elegantes.

Preço Tinto Reserva: 14,5€



Para comentar este artigo ou sugerir temas contacte o autor por gourmet@live.com.pt