

133

# REVISTA DE VINHOS

A ESSÊNCIA DO VINHO

2

164076  
76502  
9/3/17

## ALENTEJO E DOURO

*Produtores que apostam num novo caminho*

**ALGARVE** 35 vinhos a conhecer

**MARK SQUIRES** O provador de Robert Parker

**EUSKALDUNA STUDIO** No Porto, cozinha de autor especial

**OS SOMMELIERS** António Lopes, Guilherme Corrêa, João Chambel e Rodolfo Tristão

**MONSARAZ GOUVEIO 2016**

**CARMIM**

\* Preço para Portugal Continental



por apenas  
**6,00€**

nr. 352 - JULHO 2017 - 4,00€ Luminente - OUAZAK, Angola - REVISTA WELSHAL - WWW.REVISTADEVINHOS.PT



PROVA TEMÁTICA: VINHOS DO ALGARVE

# VINHOS DO ALGARVE

— PARA LÁ DAS FÉRIAS DE VERÃO —



*O Algarve remete-nos, de imediato, para a atmosfera de sol e de praia, de comida de mar e à beira-mar, de evasão e férias. Mas, nos últimos anos um punhado de projetos meritórios obriga-nos a olhar para o Algarve não apenas do ponto de vista turístico ou gastronómico como também enquanto um território de vinhos, de marcas e de referências que merecem ser conhecidas para lá dos meses de veraneio. Rosés seguros, brancos de bom nível e tintos equilibrados, assim podemos sintetizar os resultados desta prova temática de vinhos algarvios.*

texto José João Santos · painel de provas Célia Lourenço, José João Santos, Luis Costa e Manuel Moreira · fotos Ricardo Garrido

Não é fácil estar a percorrer vinhas, a preparar adegas e a tratar de vindimas quando a pouca distância a temperatura da água ainda convida a um mergulho no mar e a mais umas boas horas de puro ócio com os pés na areia. Ora, por estes terrenos de vinhas esperem-se solos de argila também arenosa e de algum xisto, plantas protegidas dos ventos mais frios de norte pelas serras de Monchique, Caldeirão e Espinhaço de Cão. Sobram (e sopram) os ventos mais quentes do Mediterrâneo, a influência de um Atlântico mais brando, chuva apenas episódica, maturação bem célebre das uvas por alturas da colheita.

Com um milhão de garrafas certificadas por ano e 2.000 vinhas cadastradas, é fácil perceber que o Algarve não é uma extensa região de vinhos. Mas, apesar de a dimensão ser assim mesmo, diminuta, o trabalho que tem sido ali desenvolvido é cada vez mais sério e com resultados francamente animadores.

Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira são as denominações de origem, ainda que a maioria do vinho nos chegue às mãos com a designação de Indicação Geográfica. Entre as castas mais tradicionais usadas nos solos algarvios contam-se a Negra Mole e o Castelão, nos tintos, a Síria e o Arinto, nos brancos. Todavia, os mais recentes encepamentos demonstraram a aptidão para bons vinhos de muitas outras castas, sendo a Touriga Nacional, o Syrah e o Cabernet Sauvignon, nos tintos e rosés, o Verdelho e o Chardonnay, nos brancos, bons exemplos.

E o que podemos esperar de um vinho algarvio? Características típicas de uma região quente, em que os conhecimentos mais efetivos de viticultura e enologia permitem resultados bastante conseguidos, que afirmam o Algarve como região também produtora de vinhos por mérito próprio. Aplaudimos muito em particular o trabalho de viticultura, que certamente estará a ser feito com

rigor e graças ao qual tudo o resto é possível.

Os tintos têm estrutura redonda e fruta marcada, raramente caem em exageros de concentração, apresentam-se equilibrados e respeitam a equação entre a componente vegetal e a da fruta. De louvar a procura pela frescura que demonstram. O trabalho com a madeira tem vindo a evoluir, sendo necessário continuar um caminho de rigor e sensibilidade para resultados cada vez melhores.

Os brancos revelam um bom nível e são, sobretudo, delicados e fáceis de beber. Os rosés são muito seguros, imediatos e fáceis de agradar, rapidamente devorados pelos turistas estrangeiros, estão genericamente bem pensados e propiciam momentos de consumo descomprometidos.

### **A bom nível**

A Revista de Vinhos convidou os produtores da região do Algarve a enviarem diferentes amostras recentemente chegadas ao mercado - brancos, rosés e tintos. No total foram provados 35 vinhos (19 tintos, 10 brancos e 6 rosés), com PVP entre os 3,95€ e os 22€, de 12 produtores. O nível foi bom, com a pontuação máxima, de 16,5 pontos, a ser alcançada pelo Quinta do Francês Odelouca 2015, um tinto da Quinta do Francês. Quatro vinhos alcançaram 16 valores: Malaca Reserva Aragonês 2014, Marquês dos Vales Grace Vineyard 2011, Vida Nova Reserva 2012, todos tintos, e ainda o branco Quinta do Francês Odelouca River Valley 2016.

Uma prova de bom nível que ajuda a ilustrar o atual panorama do Algarve e, sobretudo, o potencial de crescimento, enquanto região produtora, que o destino de praia preferido dos portugueses (e não só) possui.

## Os vinhos mais bem pontuados

### 16,5 QUINTA DO FRANCÊS ODELOUCA 2015

*Algarve / Tinto / Qta do Francês*

Rubi. Nariz frutado de bagas vermelhas, ligeiro vegetal e floral de violeta. Boca fresca e ampla com notas de fruta vermelha madura. Taninos firmes mas polidos. Um vinho elegante e harmonioso. LC

Consumo: 2017-2020

6,99 € / 16°C

### 16 MALACA RESERVA ARAGONÉS 2014

*Algarve / Tinto / Malaca*

Aroma rico, boa intensidade, fruto preto, ameixa madura, mirtilo, envolto em barrica de qualidade. Suculento e amplo na boca, fruta ampla, madura mas de boa dose de frescura. Final com alguma riqueza, nos sabores de especiarias e alcaçuz. MM

Consumo: 2017-2020

22,00 € / 16°C

### 16 MARQUÊS DOS VALES GRACE VINEYARD 2011

*Algarve / Tinto / Qta dos Vales*

Rubi. Cheira a fruto silvestre, tem apontamentos de verniz, de algum vegetal e de balsâmicos. Na boca tem tanino firme e revela uma frescura que contraria a idade. Termina médio mas afirmativo.

JJS / Consumo: 2017-2019

12,90 € / 16°C

### 16 QUINTA DO FRANCÊS ODELOUCA RIVER VALLEY 2016

*Algarve / Branco / Qta do Francês*

Palha claro. Nariz elegante, com descrição, sobressaindo um frutado bonito e ligeira tosta. Boca viva, notas verdes, algum vegetal, tudo muito harmonioso.

Termina salino e seco. CL

Consumo: 2017-2019

9,50 € / 11°C

### 16 VIDA NOVA RESERVA 2012

*Algarve / Tinto / Adega do Cantor*

Rubi, com laivos granada. O nariz tem especiarias, alguma baunilha, fruta afinada, com figo e ameixa em passa. A boca tem estrutura, taninos de boa textura, elegância.

Termina fresco e harmonioso. CL

Consumo: 2017-2020

12,50 € / 16°C

### 15,5 CABRITA 2015

*Algarve / Tinto / José Manuel*

*Cabrita*

Rubi. Nariz com figo, algum rebuçado e compota. Macio na boca, é um vinho fácil de beber, muito correto, com elegância suave. Termina bem. CL

Consumo: 2017-2020

8,90 € / 16°C

### 15,5 CABRITA NATIVE GRAPES NEGRA MOLE 2015

*Algarve / Tinto / José Manuel*

*Cabrita*

Estilo fino, requintado de aroma, sugestões de fruto desidratado, apelativo e franco. Na boca é macio, polido, com taninos suaves. Boa fruta, com balanço e proporção. MM

Consumo: 2017-2020

8,50 € / 16°C

### 15,5 CONVENTO DO PARAÍSO 2013

*Algarve / Tinto / Convento do*

*Paraíso*

Rubi. Nariz de legumes cozidos, de sardineira, de folha de chá e de geleia de fruto vermelho.

Acentua a vertente vegetal na boca, tem taninos verdes e sublinhados, especiaria de barrica. Final médio mas muito

assertivo. JJS / Consumo: 2017-

2020 / 14,95 € / 16°C

### 15,5 JOÃO CLARA 2015

*Algarve / Tinto / Essential Passion*

Rubi. Aromático, com nariz elegante, sem excessos. A boca é frutada e harmoniosa, com lado mais vegetal. A madeira é fina e bem envolvida. É uma boca

generosa na fruta, sem aresta relativa simplicidade. CL

Consumo: 2017-2020

10,00 € / 16°C

### 15,5 JOÃO CLARA NEGRA MOLE

*Algarve / Tinto / Essential Pa:*

Rubi. Nariz discreto, com leve floral, cereja vermelha, ameixa balsâmico. Confirma a elegância na boca, com frescura e um c

licor. Final de prazer. JJS

Consumo: 2017-2019

20,00 € / 16°C

### 15,5 QUINTA DO FRANCÊS ODELOUCA 2016

*Algarve / Branco / Quinta do*

*Francês*

Amarelo limão. Nariz que harmoniza uma componente floral com nota de limão, de laranja e toranja. Na boca tem volume, boa acidez e um func

muito interessante do estágio

madeira. JJS / Consumo: 201

2020 / 6,00 € / 11°C

### 15,5 QUINTA DO BARRADAS RESE 2014

*Algarve / Tinto / Rotas Seculc*

Cor rubi concentrada. Nariz aromático e suave, com comp algum fumado e ligeiro pimen

A boca é redonda, com fruta

madura, boa barrica e estilo

versátil. CL / Consumo: 2017-

2019 / 15,00 € / 16°C

### 15,5 QUINTA DO BARRADAS RESE SYRAH 2014

*Algarve / Tinto / Rotas Seculc*

Intenso de aroma, tons de am ligeiro confitado, alguma pass

e chocolate. Suculento na boc

taninos de boa textura, fruta

suculenta, boa estrutura, sab

ricos, bem feito, preponderân

de alcaçuz e cravinho. MM

Consumo: 2017-2019

15,00 € / 16°C



A Revista de Vinhos convidou os produtores da região do Algarve a enviarem diferentes amostras recentemente chegadas ao mercado - brancos, rosés e tintos. No total foram provados 35 vinhos (19 tintos, 10 brancos e 6 rosés), com PVP entre os 3,95€ e os 22€, de 12 produtores. O nível foi bom.



## Classificações totais



16,5	<b>QUINTA DO FRANCÊS ODELOUCA</b>	Quinta do Francês	Tinto	Algarve	2015	6,99 €
16	<b>MALACA RESERVA ARAGONÊS</b>	Malaca	Tinto	Algarve	2014	22,00 €
16	<b>MARQUÊS DOS VALES - GRACE VINEYARD</b>	Quinta dos Vales	Tinto	Algarve	2011	12,90 €
16	<b>QUINTA DO FRANCÊS ODELOUCA RIVER VALLEY</b>	Quinta do Francês	Branco	Algarve	2016	9,50 €
16	<b>VIDA NOVA RESERVA</b>	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura	Tinto	Algarve	2012	12,50 €
15,5	<b>CABRITA</b>	José Manuel Cabrita	Tinto	Algarve	2015	8,90 €
15,5	<b>CABRITA NATIVE GRAPES NEGRA MOLE</b>	José Manuel Cabrita	Tinto	Algarve	2015	8,50 €
15,5	<b>CONVENTO DO PARAÍSO</b>	Convento do Paraíso	Tinto	Algarve	2013	14,95 €
15,5	<b>JOÃO CLARA</b>	Essential Passion	Tinto	Algarve	2015	10,00 €
15,5	<b>JOÃO CLARA NEGRA MOLE</b>	Essential Passion	Tinto	Algarve	2014	20,00 €
15,5	<b>QUINTA DO FRANCÊS ODELOUCA</b>	Quinta do Francês	Branco	Algarve	2016	6,00 €
15,5	<b>QUINTA DO BARRADAS RESERVA</b>	Rotas Seculares - Unipessoal	Tinto	Algarve	2014	15,00 €
15,5	<b>QUINTA DO BARRADAS RESERVA SYRAH</b>	Rotas Seculares - Unipessoal	Tinto	Algarve	2014	15,00 €
15	<b>BARROCAL</b>	Casa Santos Lima - Companhia das Vinhas	Branco	Algarve	2016	4,50 €
15	<b>DIALOG - SECRETUM "ORANGE WINE"</b>	Quinta dos Vales	Branco	Algarve	2016	19,90 €
15	<b>EUPHORIA</b>	Convento do Paraíso	Branco	Algarve	2016	7,49 €
15	<b>HERDADE DOS PIMENTEIS COL. SELECIONADA</b>	Herdade dos Pimenteis	Tinto	Algarve	2015	6,00 €
15	<b>HERDADE DOS PIMENTEIS RESERVA</b>	Herdade dos Pimenteis	Tinto	Algarve	2013	7,00 €
15	<b>HERDADE DOS PIMENTEIS TOURIGA NACIONAL</b>	Herdade dos Pimenteis	Tinto	Algarve	2015	7,00 €
15	<b>LAGOA WATTER WINE</b>	Única- Adega Cooperativa do Algarve	Tinto	Algarve	2014	15,00 €
15	<b>QUINTA DO BARRADAS SELECÇÃO</b>	Rotas Seculares - Unipessoal	Tinto	Algarve	2015	7,00 €
14,5	<b>AL RIA</b>	Casa Santos Lima - Companhia das Vinhas	Rosé	Algarve	2016	4,50 €
14,5	<b>CONDE DE LIPPE SELECÇÃO</b>	Única- Adega Cooperativa do Algarve	Tinto	Algarve	2013	11,00 €
14,5	<b>EUPHORIA</b>	Convento do Paraíso	Rosé	Algarve	2016	7,49 €
14,5	<b>JOÃO CLARA</b>	Essential Passion	Branco	Algarve	2016	7,00 €
14,5	<b>MALACA</b>	Malaca	Rosé	Algarve	2016	7,00 €
14,5	<b>MARQUÊS DOS VALES - DUO</b>	Quinta dos Vales	Branco	Algarve	2016	8,90 €
14,5	<b>ONDA NOVA VIOGNIER</b>	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura	Branco	Algarve	2014	12,50 €
14,5	<b>RABO DE GALO</b>	Casa Santos Lima - Companhia Das Vinhas	Tinto	Algarve	2016	5,50 €
14,5	<b>VIDA NOVA</b>	Adega do Cantor - Sociedade de Vitivinicultura	Rosé	Algarve	2016	8,00 €
14	<b>CABRITA NATIVE GRAPES ARINTO</b>	José Manuel Cabrita	Branco	Algarve	2015	13,5 €
14	<b>CONDE DE LIPPE NEGRA MOLE</b>	Única- Adega Cooperativa do Algarve	Rosé	Algarve	2016	6,00 €
14	<b>QUINTA DA PENINA</b>	Quinta da Penina Vinhos	Branco	Lagoa	2016	3,95 €
14	<b>QUINTA DA PENINA COLHEITA SELECIONADA</b>	Quinta da Penina Vinhos	Tinto	Algarve	2016	3,95 €
13,5	<b>FORAL DO PORTIMÃO</b>	Quinta da Penina Vinhos	Rosé	Algarve	2016	4,15 €