



## imperdível

GOURMET

POR EDGARDO PACHECO

# Está por toda a parte

**ALVARINHO 2010** PROVA A QUALIDADE DE UMA CASTA QUE DÁ BONS VINHOS MUITO ALÉM DAS TERRAS DO MINHO

REGIÃO REGIONAL

ALENTEJANO

CASTAS ALVARINHO

PRODUTOR ADEGA

DE BORBA

ENÓLOGO ÓSCAR RATO

PRODUÇÃO 2000

GARRAFAS

PREÇO 5 EUROS

É pouco sensato fazer afirmações solenes neste mundo dos vinhos, mas quase juramos que este Senses, da Adega de Borba, é o primeiro vinho varietal Alvarinho de uma adega cooperativa alentejana. Se não estivermos enganados, isso é apenas mais uma prova da importância que a casta mi-

nhota vai ter no perfil dos vinhos brancos portugueses nos próximos anos. Dantes, vinhos Alvarinhos era só em Melgaço e Monção.

Agora, estão por todo o País. Seria até curioso fazer-se uma infografia com a sua ramificação para sul, em matéria de área plantada. Claro está que isso se deve à qualidade intrínseca da casta (dá vinhos aromáticamente expressivos, com corpo, álcool e acidez natural), mas também à necessidade dos produtores mudarem o perfil dos seus vinhos. Há con-

sumidores que se agarram a um perfil de vinho como aqueles condutores que só sabem conduzir um Renault (dê por onde der, nunca mudam), mas há outros que querem experimentar novos aromas e sabores. E como o mundo é muito competitivo, quem não inova desaparece. Onde, este Alvarinho, integrado na coleção Senses (um Verde-lho, um Touriga Nacional e um Syrah) é como que um brinde da Adega de Borba aos seus clientes, ainda por cima a preços moderados. ◉



**NOTA DE PROVA:** Vinho delicado com aromas de fruta tropical, pêssego, mel e flores de tília. Na boca estes descritores regressam com notas de baunilha e sente-se um vinho com corpo, boa acidez. É guloso e bem feito.



### O tempo faz bem

Fazia lei a ideia de que os alvarinhos deviam ser bebidos jovens. Hoje, por via das provas verticais (vinhos do mesmo produtor, da marca, mas diferentes colheitas), apercebemo-nos da capacidade de evolução da casta e, por arrasto, do bom conselho que é beber-se o Alvarinho com tempo de garrafa (pelo menos um ano).



### À mesa

Não é porque no Minho a tradição manda servir Alvarinho para acompanhar presunto que vamos na onda. Neste caso é, de facto, uma boa onda. Isto porque o Alvarinho tem frescura e corpo, o que vai bem com o presunto. O ideal é apreciar este Senses com salada de presunto, dos bons, claro.