



Belvinho & Belcanto

Juntaram-se todos à esquina, a ópera defronte, e houve concerto de alto coturno. As iguarias de José Avillez harmonizaram-se com os néctares da Adega Cooperativa de Borba. Um (Bel) canto para um belo vinho. Mais uma vez se percebeu como uma adega cooperativa, onde mourejam 300 viticultores, pode resultar em pleno. Mais palavras para quê? Cantem os vinhos.

◆◆◆◆ TEXTO EDUARDO MIRAGAIA

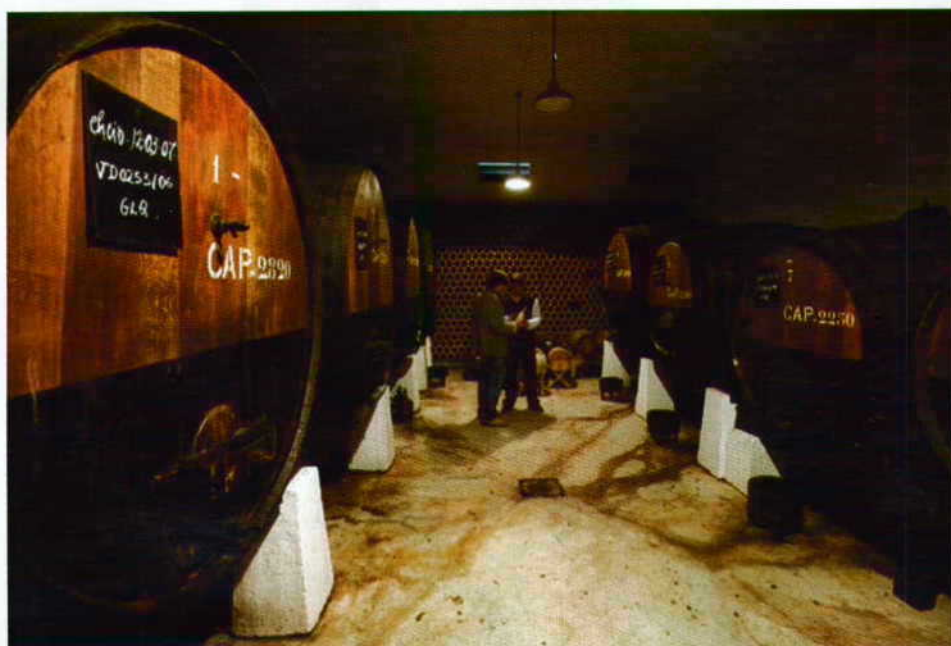
Quando a Adega Cooperativa de Borba vem de abalada para Lisboa, é sabido, vamos ter um dia agitado... Desta feita duplamente agitado: ter em mira os cozinhados empreendidos pelo José Avillez, cenário no seu Belcanto, mais boca desperta para os vinhos. E foram em barda! À guisa de breve intróito, tempos houve em que se desconfiava dos produtos das adegas cooperativas... Mas o tempo encarregou-se amplamente de destrinçar o trigo do joio. Muitas ficaram pelo caminho, outras subsistem. Afinal de contas, ficaram as que denotam um trabalho impecável, sem facilitismos, pedindo meças às melhores casas de vinhos. É o caso vertente de Borba. Não só na excelente relação preço/qualidade, mas também exibindo estandartes de vinhos mais elaborados, de guarda, estes, claro, mais caros. É, por exemplo, a norma do emblemático Rótulo de Cortiça. Neste guisado vínico houve enjeito de, «fora de concurso», provar o novo branco, chancela 2011, mas que só chega ao mercado no Natal. A Cortiça esticou-se, antes eram só

tintos, mas o branco não podia tardar. São apenas 1.900 garrafas, a valer exactamente o preço do irmão escuro, nove euros. Na sua base estão Arinto, Verdelho e Alvarinho, resultando deste noivado um branco extremamente elegante, gastronómico.

Para o debuté a sério, ou seja, cuja venda já corre os seus termos, vem a novidade do Montes Claros Reserva Branco 2011. Uma novidade que consiste na introdução da casta Verdelho (aquela que ou se ama ou se odeia, não há meio termo). A esta juntaram-se Antão Vaz, Arinto e Roupeiro e o vinho cresceu e de que maneira. Está mais adulto. E cá ficam 25.000 garrafas, a casa foi mais que generosa. Com uma estrutura complexa, fala alto o seu teor alcoólico de 13,5 por cento de volume. Vinho para amadurecer na boca, deixá-lo abrir o maior tempo possível.

Numa saltada para os tintos, escolta de Avillez com uma vitela de comer à colher, lá está, impante, o Montes Claros Garrafeira 2008, 14,5º de álcool (vale os 13€ em que importa). Para este Colheita a música foi

composta assim: Aragonéz, Tinta Caiada e Trincadeira. Já nos misteres da vinificação está o ganho, vale a pena a descrição: elaborado a partir de uma selecção prévia de vinhas velhas instaladas em solos de xisto, com controlo rigoroso da produção de uva por hectare e acompanhamento da evolução da maturação em cada casta e talhão específico. Um processo que envolveu, particularmente, os viticultores associados, os quais tiveram um extremo cuidado para a produção de uvas de qualidade extra. À entrada na adega as uvas foram esmagadas suavemente com desengace total, seguindo-se o processo de fermentação alcoólica em lagar de inox, com pisa mecânica moderada, terminando em maceração durante dez dias, sob controlo de temperatura a 24ºC. A fermentação maloláctica ocorreu em barricas de primeira utilização de carvalho francês, americano e castanho, à qual se seguiu um estágio de 12 meses nas mesmas barricas. Após ligeira filtração, ocorreu o engarrafamento e um estágio final em cave de 30 meses em garrafa.



ALMA DE BORBA

A Adega de Borba foi fundada em 1955 e reúne actualmente cerca de 300 viticultores associados, que cultivam cerca de 2.000 hectares de vinha (70 por cento castas tintas e 30 brancas), produzindo anualmente um milhão de caixas de nove litros, sendo um dos dez maiores produtores nacionais da fileira do vinho. Dentro das suas marcas, é de destacar o Adega de Borba DOC, um dos vinhos mais vendidos em Portugal no seu segmento. Mais: o icónico Adega de Borba Reserva Rótulo de Cortiça, uma marca com mais de 45 anos, o histórico Montes Claros, que remonta a 1945, e o Convento da Vila, reconhecido pela boa relação preço/qualidade, e a recente gama de monovarietais sob a denominação de Senses.

A dança não está no fim, porque os borbenses ainda trouxeram uma mala carregadinha de novidades, a oito: na linha dos brancos, Senses 2011, 100 por cento Alvarinho, e o Montes Claros Colheita 2011, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e Alvarinho. E mais, um rosé (2011) de estalar na boca, fundado pelas castas Aragonez e Syrah. E uma aposta vanguardista (sabendo-se que o consumo de rosés entre nós ainda não disparou plenamente) a atirar para 25.000 garrafas.

Entornam-se os tintos, intromete-se o Adega de Borba Premium 2010, uma mão cheia de castas – a preciosa Alicante Bouschet (em França não gostam e dá-se mal, entre nós é que é), Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Trincadeira –, um portento na boca, com um final excepcional. E vai à batalha com 120.000 garrafas. Estagiaram seis meses em barrica e, após o engarrafamento, mais meio ano guardadas em cave fresquinha. Outro para ir à guerra (100.00 garrafas) é o Montes Claros Colheita 2010, tecido por Aragonez, Syrah e Touriga Nacional.

Dando breves tréguas aos néctares, ainda nos falta descrever/beber três tintos. Agora metemos o enólogo Óscar Gato à bulha, ele que é um conversador nato, bem-falante, um homem que temos na conta dos melhores «senhor vinho» que por cá poisam. E foi ao âmagão... «Na colheita de 2010, os vinhos tintos apresentam características para uma boa evolução em cave, equilibrados em álcool, acidez, antocianias e polifenóis, ao passo que os tintos da colheita de 2011 têm mais cor, estrutura e maior equilíbrio, especialmente em acidez e elegância,

pelo que aguardamos uma evolução favorável durante o estágio. De uma forma global, o comportamento das castas foi muito bom, sobretudo na colheita de 2011. Os vinhos brancos têm mais frescura e destacam-se pela predominância de fruta tropical.»

E destaque para outro especial (80.000 garrafas), Montes Claros Reserva 2010. Foram 12 longos meses em barricas, seis em garrafa para afinamento final. E um enorme punhado de castas: Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional e Trincadeira. Derradeira linha para o Senses 2010, 100 por cento Syrah, ou fazer o gosto a uma casta incandescente. De resto, são apenas 2.500 garrafinhas. Por fim, não podia faltar... um Senses 2010 exclusivamente constituído por Touriga Nacional. Para apurar o gosto, nove meses em barricas novas de carvalho francês e cerca de quatro em garrafa. Bela aposta, acho que valia mais do que apenas 2.500 garrafas.

E deixamos remate com as palavras de Manuel Rocha, *mister* CEO, ou o homem que em boa hora soube com afinco e ideias, muitas ideias, fazer catapultar a Adega de Borba para grandes voos. «As colheitas de 2010 e 2011 revelaram um excelente comportamento, permitindo dotar as diversas marcas da Adega de Borba de uma qualidade acrescida. As gamas Montes Claros e Senses saem especialmente favorecidas, com novas colheitas já medalhadas a ouro em concursos internacionais». Acrescentamos nós: concursos mais que credíveis, a exemplo do 19º *Concours Mondial de Bruxelles*, onde o Montes Claros Garrafeira 2008 passou pela porta grande com uma medalha de ouro. ♦



MANUEL ROCHA NO PAPEL DE CEO



ÓSCAR GATO, ENÓLOGO