



VINHOS

O vinho também se escreve

POR *António Mendes Nunes*

Só se pode gostar daquilo que se conhece, diz-se. O mundo do vinho não foge a esta regra, portanto é salutar procurar novos vinhos e novos produtores, provar e aprender a provar, só assim se podendo construir um guia dentro da nossa memória que nos facilite uma decisão futura.

Divulgamos duas obras, um "Curso de Vinhos para Verdadeiros Apreciadores", da autoria de João Afonso e um "Guia Popular de Vinhos", da autoria de Aníbal Coutinho. Duas personagens de créditos firmados no mundo da crítica de vinhos, habituais colaboradores na imprensa, mas com duas características que os ligam: ambos se apaixonaram pela actividade artística e ambos são produtores de vinhos.

João Afonso, depois de concluir os estudos superiores na Faculdade de Motricidade Humana enveredou pelo bailado integrando durante anos, como primeiro bailarino, o elenco do saudoso Ballet Gulbenkian. Abandonou a actividade para, com a mulher e os filhos, rumar às origens (Castelo Branco) para se dedicar ao mundo do vinho e da produção de azeite.

Quanto ao algarvio Aníbal Coutinho, depois de se licenciar em Engenharia Civil pelo IST, voltou à universidade para estudar Agronomia, fazendo o mestrado em Viticultura e Enologia. Canta no Coro Gulbenkian desde 1998. Vive com

a mulher e os filhos na região de Lisboa, dedicando-se à escrita sobre vinhos, formação e aconselhamento. Produz um vinho da Região Lisboa.

No seu guia, Aníbal Coutinho, dedica-se a divulgar vinhos cujos preços em prateleira se situam entre os 2 e os 10 euros. É útil, porque, dentro do escalão mais baixo, nos ajuda a descobrir vinhos bem feitos, que dão real prazer a beber e que estão ao alcance de praticamente todas as bolsas, e no escalão entre os 5 e os 10 euros nos guia para a escolha de néctares mais complexos, próprios para um dia de festa para quem não queira, ou não possa, atirar-se aos topos de gama.

Já o livro de João Afonso é muito interessante para quem queira saber mais do que simplesmente colocar o vinho no copo. Dá dicas sobre os vinhos portugueses, as principais castas e suas características, faz uma abordagem à iniciação da prova. Lê-se com imenso prazer.

O Equinócio e o Solstício, dois vinhos produzidos por João Afonso e que nascem na sua quinta na Serra de S. Mamede (zona de Portalegre) são hoje o alvo das nossas notas de prova. São oriundos de vinhas velhas (na sua maioria) com castas actuais e outras que já só moram na memória dos mais antigos.

EQUINÓCIO 2011 BRANCO - 26€ As uvas das castas roupeiro, malvasia fina, arinto cachudo, arinto galego, chasselas, salsaparrilha, excelsior, fernão pires, moscatel galego, rabo de ovelha, tama-

rez, formosa, uva rei e vale grosso. Esta mistura de castas fermentadas em madeira deu origem a um vinho delicioso, fora do vulgar, lembrando sabores antigos. Muito equilibrado, um verdadeiro achado. Só que demorou um dia a revelar-se em toda a sua plenitude.

SOLSTÍCIO 2010 TINTO - 32€ Neste vinho, a par de castas mais conhecidas como o alicante bouschet, a trincadeira e o aragonéz, também há castas de nomes mais estranhos como corropio, grand bouschet, moscatel hamburgo, moscatel preto ou tinta de olho branco provenientes de cepas muito velhas. Tal como no Equinócio, este vinho prima pela diferença. Guloso, cheio, bem estruturado, com fruta, bons taninos e um belo final. Vale a pena prová-lo.

