

As nossas provas

Our tastings

**V**INHO  
grandes escolhas

**V**inhos do mês



*João Afonso*  
Para ele, que pisou muitos palcos enquanto bailarino profissional, o vinho é também uma forma de arte. A dança já lá vai, agora é mais vinhas velhas e adubo orgânico.



*João Paulo Martins*  
Foi professor, antes de se tornar no mais experiente crítico de vinhos em Portugal, com diversos livros publicados. Adora cozinhar mas não resiste a um bom pão com manteiga.



*Luís Lopes*  
Jornalista de formação, dirige publicações de vinhos desde que fundou a primeira, em 1989. Nos intervalos das provas, gosta de andar de moto, pelo menos enquanto não cair.



*Mariana Lopes*  
Nasceu e cresceu no meio de garrafas, provas, conversas de vinho. Era para ter sido juíza, mas resolveu ser jornalista e escrever sobre vinho e gastronomia. Ainda não se arrependeu.



*Nuno de Oliveira Garcia*  
Vive entre dois mundos, o direito fiscal, do qual faz profissão, e o vinho, assumida paixão. Concilia ambos com brilhantismo e ninguém consegue perceber como.



*Valéria Zefertno*  
Chegou a Portugal em 2001 e o país, as pessoas e os vinhos (que estuda continuamente e conhece em profundidade) obrigaram-na a ficar. Faz uma salada russa imbatível.

# AS NOSSAS PROVAS

A GRANDES ESCOLHAS rege-se pelo código deontológico do jornalismo, e em particular no que respeita a isenção, independência e rigor profissional, que deverão regular tudo o que escrevemos. Ser independente não significa, porém, não ter opinião. Numa revista especializada em vinhos, os nossos leitores, para além de informação, esperam de nós escolhas, sugestões, opiniões. É a prova de vinhos é uma das formas mais evidentes de a manifestar. Obrigamo-nos a que as nossas provas sejam regidas pela mesma isenção, independência e responsabilidade que nos animam nas outras matérias, sem restringir o espaço de liberdade discricionária que cada provador tem numa avaliação qualitativa.

As nossas provas são realizadas em locais e circunstâncias distintas, com base nas amostras de vinhos que nos são enviadas. Nessa medida, podem ser feitas individualmente ou em grupo, e ter lugar na sala de provas da VINHO Grandes Escolhas, nas adegas dos produtores, em restaurantes e wine bar, ou em casa de cada provador. Todas as provas são assinadas e assumidas pelo provador (ou provadores, no caso de um painel colectivo) que as realizou, sendo da exclusiva responsabilidade deste(s).

A classificação que utilizamos na avaliação de vinhos é a clássica 0-20, sendo menos de 10 negativo. À semelhança do que sucede com as outras publicações internacionais de referência, no entanto, o elevado número de amostras provadas face à escassez de espaço editorial levam-nos a eliminar todos os vinhos avaliados com menos de 14 pontos. Abaixo desse valor, podendo embora ser vinhos aceitáveis, não serão vinhos que mereçam ser recomendados aos nossos leitores.

## FICHA DE PROVA

### CLASSIFICAÇÃO QUALITATIVA



### INDICAÇÃO DE CONSUMO



### Preço

Os preços apresentados são meramente indicativos, sendo fornecidos pelos produtores ou distribuidores e tendo como referência o preço médio de venda ao público em loja. Podem sofrer, naturalmente, variações de loja para loja.

### Apoios

Água S. Pellegrino / Vinalda  
Copos Schott Zwiesel / Schmidt-Stosberg



**16,5 €14**   
**Soalheiro 9%**

Reg. Minho Alvarinho  
branco 2017  
**VINUSOALLEIRUS**

O Soalheiro "9 graus" é um branco perfumado, leve e delicado, com muitas notas de frutos tropicais e citrinos de tangerina encore. Suave, com doçura pronunciada cortada por viva acidez citrina, final muito franco e alegre, assente no ananás e laranja ácida. Uma proposta diferente, mas com grande poder de atracção. (9%) LL.



**16 €6**   
**Soalheiro Allo**

Reg. Minho Loureiro/Alvarinho  
branco 2017

Limão e laranja, folha de louro, leve nota floral de flor de laranjeira. Vivo e alegre, com boa finura e equilíbrio, um branco vivo, preciso, fino, com muita frescura no final longo e bem limonado. (11%) LL.

## DA CAVE

“Da Cave” não pretende ser mais uma prova de vinhos. Aqui relatamos sensações, momentos, redescobertas. São vinhos de diversas proveniências, cores e estilos, todos com alguns anos de cave e todos, todos mesmo, bebidos (não provados, que isso é outra coisa!) à mesa, com prazer e muita conversa.



17,5 

**Quinta de Soalheiro**

**VINHO VERDE MONÇÃO E MELGAÇO  
ALVARINHO RESERVA BRANCO 2010**

Deste produtor, este nunca foi dos Alvarinhos com maiores ganas de evolução em garrafa. Fermentado em barrica, nasce já com menos dos componentes aromáticos que queremos ver evoluir com o tempo. Mesmo assim, esta marca também gosta de se guardar alguns anos no aconchego do vasilhame de vidro. Este está num momento óptimo de consumo. Todo tropical fresco e guloso, faz lembrar um Sauternes seco. Tire-lhe a rolha e verá como tão bem se bebe.

**J.A.**