



17 Número mágico do Bafarela

TEXTO Fabiola Carlettis e João Paulo Martins ■ NOTAS DE PROVA João Paulo Martins ■ FOTOS Ricardo Palma Veiga

Nasceu no Douro, por acaso, e tornou-se o ícone da Casa Brites Aguiar. E foi agora pretexto para uma vertical dos vinhos do produtor na Galeria Gemelli, em Lisboa.

No passado dia 16 de Abril realizou-se mais uma prova de vinhos no Restaurante Galeria Gemelli, em Lisboa. A prova reuniu os vinhos Brites Aguiar e Bafarela, da Casa Brites Aguiar, uma sociedade agrícola familiar que produz vinho no Douro há várias gerações, na Várzea de Trevões, S. João da Pesqueira. Foram produtores de uva que entregavam na adegas cooperativa de Trevões mas face à baixa rentabilidade do negócio decidiram enveredar pela produção própria (só DOC Douro), tendo para isso reestruturado as vinhas mais velhas.

A sociedade é actualmente constituída por três irmãos, Lúcia, Paulo e António (Tomy para os amigos). A apresentação das novas colheitas foi o pretexto para se fazer uma prova vertical dos vinhos da casa. A produção própria iniciou-se em 2003, após construção da adega, com os vinhos engarrafados a surgirem então no mercado, com a assinatura enológica da empresa 2PR, aqui representada por Pedro Sequeira, que conduziu a prova. À disposição da equipa técnica estão 45 ha de vinha (letra B), com idades entre os 20 e 28 anos e onde estão plantadas as habituais castas tintas do Douro, com a excepção do Tinto Cão e o "acrescento" da Tinta Francisca. A produção total da quinta atinge actualmente as 80 000 garrafas, distribuídas



António Brites de Aguiar e o enólogo Pedro Sequeira.

pelas marcas Bafarela, Bafarela Bafarela Grande Reserva 17, Bafarela o topo de gama, Brites de Aguiar. Um dos vinhos presentes nesta vertical Bafarela 17, foi, segundo Tomy, "o que nos trouxe uma maior projecção ao elevado e inédito volume de Feito de Tinta Barroca, Touriga Tinta Roriz, apenas é produzida em que as uvas atingem a maturação tendida para este vinho, o que se deve em virtude da baixa precipitação e menor intenso e reduzida produção". Nasceu em 2004 e teve novas colheitas em 2006 e 2008. O controverso vinho tornou-se o ícone da casa e procura de se recriar aquilo que foi o Vinho Bafarela inicial – um vinho seco (e não doce actualmente), com muito pouco açúcar – e que teve adeptos fervorosos como o Barão de Forrester. Brites Aguiar e Bafarela são nomes bastante conhecidos no mercado nacional, mas mais recentemente apostaram no mercado internacional, estando presentes em EUA, Nova Zelândia e França, sendo este último é o país onde se torna mais fácil vingar mas, como explica Tomy, "o mercado internacional já começa a perceber que Portugal tem uma boa qualidade/preço e tende a apoiar os nossos vinhos".



BAFARELA

Douro tinto 2004

Notas de fruta com alguma austeridade, sugestões de vegetal seco, ligeiro mentol em fundo. Corpo ajustado com o álcool não excessivo, está um conjunto pronto a beber, não merece mais guarda. (14%)

€ 15,5

BAFARELA

Douro tinto 2005

Mantém o perfil das colheitas anteriores, bastante fino e mais directo e franco que o 2004, focado na fruta com notas maduras mas sem excesso de maturação. Bom equilíbrio na boca, acidez bem proporcionada. Para a mesa, prontíssimo a beber. (13%)

€ 15

BAFARELA

Douro tinto 2006

Algumas notas doces no aroma não comprometem o conjunto aromático. A nota doce permanece na boca mas o equilíbrio de conjunto mantém-se, com a acidez e taninos em bom diálogo. O estilo é redondo e está muito limpo, directo e termina com boas notas de fruta. (13%)

€3,90 € 15

BAFARELA

Douro Reserva tinto 2006

Tem estágio em barrica usada de segundo e terceiro anos. Esse estágio deu-lhe um arredondamento muito positivo, ganhou complexidade e harmonia. Boca muito elegante, corpo ajustado, mostra ter boa aptidão gastronómica com a fruta a comandar a prova e com taninos ainda presentes mas muito finos. Pode guardar mais alguns anos. (13,5%)

€ 16

BAFARELA

Douro Reserva tinto 2007

Aroma directo, algumas notas doces mas não cansativas, sugestões de esteva e fruto preto maduro, com apontamentos de chocolate preto. Bem desenhado



na boca com bom equilíbrio taninos/acidez, está muito fácil de provar e mostra boa aptidão para a mesa. (14%)

€ 15,5

BAFARELA

Douro Reserva tinto 2008

Nota-se um pouco de sulfuroso no aroma, o que passará com o tempo em garrafa. Já está no mercado. Tem boa extração de cor e evidencia ainda alguma madeira mas tudo sem exageros. Os taninos estão muito presentes na prova de boca, há por isso alguma evidente adstringência, o que também significa que precisa

de tempo de cave para arredondar tudo mas o potencial é bom. (14%)

€4,80 € 15,5

BAFARELA 17

Douro Grande Escolha tinto 2004

Engarrafados 10 000 litros, ou seja, 13 333 garrafas. Não teve estágio em barrica e é só Touriga Franca. Muito denso na cor, aroma com fruta sobremadura, notas achocolatadas, alguma esteva e urze. Sente-se o álcool, o vinho está equilibrado mas tem peso e o ardor alcoólico final torna a prova difícil. (17%)

€ 16

BAFARELA 17

Douro tinto 2006

Nesta vindima não apresenta qualquer designativo de qualidade. Menos concentrado, menos doce, mais directo mas também com menos complexidade se comparado com o 2004. Muito mais fácil na prova de boca, parece ter 17% de graduação. Mostra boa aptidão gastronómica. Falta-lhe algum brilho que pode advir da falta da barrica. (17%)

€ 15,5

BAFARELA 17

Douro tinto 2008

BRITES AGUIAR

Novamente muito concentrado na cor, aroma mais pesado, e gordo e doce. Funciona bem na prova de boca, está cheio e pastoso, com o excesso do álcool a sentir-se no fim. Estilo difícil e pouco consensual. (17%)

€10 € 15,5

BAFARELA 17

Douro Grande Reserva tinto 2006

Este vinho tem um estágio em barrica nova e neste ano apenas se fizeram 1260 garrafas. Densa na cor, doce mas não em excesso, fruto preto, compacto, quase bolo inglês. Muito cheio na boca, redondo e com um perfil doce, tem o peso do álcool em evidência, o que permanece até final da prova. A madeira está integrada no conjunto. (17%)

€ 16

BAFARELA 17

Douro Grande Reserva tinto 2008

BRITES AGUIAR

Foram produzidas 3733 garrafas. O estilo é semelhante ao 2006, com muita cor, denso no perfil e com notas de chocolate, num estilo propositadamente excessivo. Macio e redondo na boca, com os taninos resguardados e a madeira bem integrada, é limpo para apreciadores e adepto de este modelo. (17%)

€20 € 16