

# Verdes Brancos em versão solo

TEXTO João Paulo Martins ■ FOTOS Ricardo Palma Veiga



São castas da região dos Vinhos Verdes e apresentam-se neste painel sem o amparo que muitas vezes procuram noutras variedades da região.

Na sua "nudez" descobrem-se virtudes e adivinham-se fragilidades. No fundo são o retrato do nosso país vinhateiro.

O painel de prova deste mês juntou vinhos monovarietais brancos produzidos na região dos Vinhos Verdes. O número de amostras não foi, em algumas castas, muito significativo mas em duas delas, Alvarinho e Loureiro, já encontramos amostras em número que permite uma caracterização da qualidade da colheita de 2008. Por um lado confirmou-se uma tendência que já se vinha acentuando desde as últimas colheitas: os vinhos apresentam uma graduação cada vez mais elevada. Com excepção dos vinhos de Alvarinho, uma prova destas há sete ou oito anos mostrar-nos-ia vinhos na casa dos 11%-11,5%, máximo 12% de teor alcoólico, enquanto que agora os 13% parecem quase ser norma. Não é seguro que todas as castas beneficiem com este retardar da vindima e só nos próximos anos se irá verificar as verdadeiras consequências deste novo estilo que não é, diga-se, consequência directa das mudanças climáticas.

Alguns dos vinhos provados parecem pouco expressivos, não nos alegam no aroma, são quase vulgares. Não é este o caminho que pode levar algumas marcas a catapultarem-se para o estrelato e é mesmo questionável se terá vali-











do a pena engarrafar estes vinhos como varietais. Mas também há boas surpresas, qualidade média atractiva e algo que já não é novidade: os preços destes vinhos estão muito cordatos e hoje é possível beber bom Verde de casta sem ter de pagar muito, regra que também se aplica aos vinhos Alvarinho, aqueles que tradicionalmente são mais caros.

A prova, feita casta a casta, deixou-nos uma ideia aproximada, com todas as cautelas e restrições, do comportamento das principais variedades da região na vindima de 2008. Em relação à Aveso, é muito difícil tirar conclusões quando se provam apenas três vinhos e as classificações são tão díspares. Mas um vinho com 16 pontos confirma a elevada qualidade da casta já revelada noutras marcas e em outras vindimas. Quanto à Azal, uma casta tradicionalmente muito difícil, 2008 parece ter sido benfazejo: a acidez está mais equilibrada e como é uma variedade tardia poderá ter beneficiado em termos do clima ameno e sem chuva, que permitiu ao viticultor esperar por ela. Também as graduações mais elevadas do que habitual contribuíram para um equilíbrio mais notório.

Já aos vinhos de Loureiro, parece faltar um fio condutor aromático que dê unidade a este painel, os vinhos urgem com uma acidez um pouco enviesada e em termos de qualidade média talvez se esperasse mais, ainda que as classificações mais altas (Alvarinho excluído) tivessem aparecido aqui. A vindima foi pouco madura, deixan-



do por vezes acidez excessiva, pouca expressão aromática. A habitual exuberância da casta parece algo ausente de alguns vinhos. Terá sido um ano incaracterístico para o Loureiro. A Trajadura costuma ser uma variedade para "todo o serviço". O reduzido número de amostras em prova, três, não permite em boa verdade que se tire qualquer conclusão. Mas, mais uma vez, um belo Trajadu-

ra com 16 pontos, mostra que a casta pode servir para mais do que compor lotes.

Também no caso do Arinto, o número de amostras não autoriza grandes conclusões. O painel estranhou, ainda assim, a presença, em vários vinhos, de aromas demasiado perfumados que, de todo, não fazem parte das notas aromáticas da casta. Também não parece ter sido um ano famoso para os varietais de Arinto.

Quanto à variedade minhota que mais e melhor se expressa solo, a Alvarinho, ano de 2008 originou bons vinhos com bom equilíbrio, de novo com uma acidez muito bem integrada no corpo permitindo a expressão aromática da casta. Há aqui bons vinhos para guardar em cave e a relação qualidade/preço continua bastante favorável ao consumidor.

**Há aqui bons vinhos para guardar em cave e a relação *qualidade/preço* continua bastante favorável ao consumidor**



## CASTAS DOS VINHOS VERDES

### Loureiro

Talvez a casta que na região dos Vinhos Verdes possui maior expressão aromática com notas terpénicas, cítricas e florais, produzindo vinhos elegantes e intensos, semelhantes no carácter a outros vinhos de grandes castas como o Riesling ou o Sauvignon Blanc. É uma casta de porte erecto e vigor médio mas fértil do ponto de vista produtivo. Temporária no abrolhamento e intermédia a tardia na maturação tem, com excesso de produção (à semelhança de outras castas) dificuldades em amadurecer bem mantendo uma acidez alta e perdendo o aroma varietal. Não suporta stress hídrico nem solos pobres. É sensível à escoriosa, mildio, oídio e podridão e prefere o litoral oceânico do Minho, sendo portanto outra das ilustres castas atlânticas portuguesas.

### Arinto/Pedernã

É uma casta de abrolhamento e maturação tardias, vigorosa, de porte erecto e baixa fertilidade nos primeiros gomos das varas exigindo poda longa ou mista. O cacho é grande e muito compacto com bago de película de espessura média e polpa mole e succulenta. É medianamente sensível às doenças criptogâmicas e muito sensível à cigarrinha verde.

Produz medianamente (embora existam clones com produções muito elevadas) e tem vinhos mono varietais de Norte a Sul do País. Os seus vinhos tem um perfil fresco e vivo, com aromas varietais fortes onde predominam os frutos cítricos e maçã ácida, por vezes com aromas minerais, levemente acidulos mas equilibrados e harmoniosos e feitos para beber preferencialmente enquanto jovens, são excelentes companheiros de Verão.

### Azal

Uma casta mal amada. Costuma-se dizer que enquanto é raro haver um Alvarinho mau também é raro haver um Azal bom. Este «costume» está agora em vias de extinção e a casta tem apresentado nos anos mais recentes vinhos bem interessantes. Porque tem a maturação tardia precisa de ser plantada em locais bem expostos. A produção é muito forte donde que tem de ser vigiado não vá ter cachos de uvas a mais que depois não amadurecem.

Com porte meio erecto a horizontal é sensível ao oídio e à podridão por causa da elevada compacidade do cacho, donde resulta a necessidade de plantar as vinhas em locais bem drenados e arejados. O bago tem película espessa, polpa rija, pouco succulenta e de sabor simples. Para ter qualidade, um vinho de Azal tem de apresentar um mínimo de 11% de álcool e uma acidez não superior a 7 gr por litro, o que nem sempre é fácil de conseguir tendo em conta as características da casta que vive num clima onde as chuvas chegam

mais cedo e são mais persistentes.

O seu vinho de aroma delicado com leves sugestões de frutos ácidos e vegetal fresco tem uma estrutura ácida firme fazendo dele um bom companheiro da mesa.

### Trajadura

É fundamentalmente uma casta de lote porque tem tendência a perder rapidamente a acidez fixa apresentando no entanto bom grau alcoólico, em especial em anos quentes como o foi o da última vindima. Por esta razão é a casta usada em Monção e Melgaço para casar com Alvarinhos «rebeldes» (leia-se mais ácidos e menos maduros). Não é raro apresentar 3 ou 4 g de acidez a menos que o Avesso, o Arinto ou o Azal.

Tem porte erecto a meio erecto o cacho muito compacto com película fina, polpa rija e pouco succulenta. É muito sensível à podridão, em especial se há ataque de traça antes do cacho fechar e não houver tratamento, ou às chuvas após um longo período seco. É das primeiras castas a amadurecer. Os seus vinhos têm um aroma de intensidade mediana e podem, se mal acompanhados, apresentar algum desequilíbrio.

### Avesso

Há quem defenda que é nos extremos que se encontram as melhores castas dos Vinhos Verdes. No Noroeste o Alvarinho e no Sudeste o Avesso, já na fronteira com a região demarcada do Douro.

Com porte erecto a meio erecto é uma boa produtora de cachos. A compacidade do cacho é média. O bago tem um película de espessura mediana, é succulento e com sabor rico. É a primeira a abrolhar e das primeiras a amadurecer. É sensível ao mildio e produz vinhos com graduação generosa e firme acidez além de um aroma complexo e rico, características que só por si lhe asseguram algum potencial de envelhecimento, um pouco à semelhança do Alvarinho.

### Alvarinho

A casta branca ibérica mais conhecida. É uma casta Atlântica com capacidade única para absorver o Sol e resistir a fungos. Pouco produtiva, e com pouco rendimento de mosto (100 kg de uvas produzem 50 litros de mosto) tem ciclo vegetativo curto e é sensível ao desavinho. O seu território natural é o vale do rio Minho, entre Monção e Melgaço, e as Rias Baixas galegas. Produz vinhos com corpo de mediano a cheio, elegantes, com uma acidez viva onde predominam os aromas de fruto cítrico, minerais e por vezes também o tropical. Apresenta uma natural capacidade para resistir ao tempo em cave e, neste particular, distingue-se das demais castas dos Vinhos Verdes, com uma longevidade que atinge em alguns casos a dezena de anos. (JA)



### AVESSO

#### QUINTA DE LINHARES Avesso branco 2008

AGRI-RONCÃO  
Muito boa presença aromática, com notas de maçã, vigoroso e com carácter. Essa personalidade mantém-se na prova de boca: o vinho tem bom estilo, uma acidez muito bem integrada no conjunto, frescura e elegância no longo final.  
€5 16



### CASA SANTA EULÁLIA

#### Avesso branco 2008

MARIA TERESA LEANDRO  
Aroma discreto, pouco expressivo mas limpo, ligeira fruta branca, cítricos. A boca tem carácter, tem a mesma sensação de frescura com uma viva acidez limonada, está um branco bastante capaz, que vale pelo conjunto.  
€4 15



### QUINTA DA LIXA Trajadura branco 2008

QUINTA DA LIXA  
Notas de rebuçado no aroma, ficando a fruta num plano secundário. Na prova de boca, a fruta revela-se limpa e composta, mas com a acidez demasiado evidente, devido a alguma carência de corpo. Ainda assim, um conjunto agradável e capaz.  
€3,20 14,5



### ARINTO

#### CORGA DA CHÃ Arinto branco 2008

MARIA DO CARMO TAVARES DA COSTA  
As notas limonadas combinam-se com sugestões florais que lhe dão carácter e frescura. Tem bom volume na boca, uma acidez viva mas bem composta. Um vinho bem proporcionado e que dá uma boa prova.  
€5 15,5





**DOM FERRO**  
**Avesso branco**  
**2008**

QUINTA DO FERRO  
Demasiado discreto no aroma, mesmo pouco expressivo. A boca apresenta uma acidez bastante elevada e a falta de corpo também não ajuda ao equilíbrio, ainda que o fruto citrino seja limpo e correcto. Presença de gás, algo excessiva. €4,99 **13**



**AZAL**

**QUINTA DE LINHARES**  
**Azal branco 2008**

AGRI-RONCÃO  
Aroma muito limpo, com sugestões de folha de limoeiro, conjunto suave, muito atractivo e estival. Bastante equilibrado na boca, com uma acidez presente mas no ponto certo. Fresco, um branco claramente de Verão, para marisco e peixes delicados. €5 **15,5**



**CASA DE OLEIROS**

**Azal branco 2008**

MANUEL NUNES DA COSTA CAMIZÃO  
Muitas notas de vegetal verde no aroma, ananás, lima. Na prova de boca nota-se uma acidez viva, boa fruta, um certo toque de vegetal amargo no final. Claramente, um Verde pensado para a mesa. €4 **15**



**DOM DIOGO**  
**Azal Col. Selec. branco 2008**

JOSÉ DIOGO TEIXEIRA COELHO  
Algo discreto no aroma, mas com fruto limpo e delicado. Muito mais exuberante na boca, com a acidez viva equilibrada por alguma doçura residual. O resultado é um branco fresco, alegre, bem composto. €3,20 **15**



**TRAJADURA**

**ALMA NOVA**  
**Trajadura Col. Selec. branco 2008**

EDUARDO VALENTE LEAL  
O aroma tem uma certa tonalidade mineral, e lembra também fruta em ligeira compota. A prova de boca, bem proporcionada, traz-nos notas de banana e suave fruto tropical. O conjunto resulta muito bem. €4 **15**



**CORGA DA CHÃ**  
**Trajadura branco 2008**

MARIA DO CARMO TAVARES DA COSTA  
A fruta citrina marca o compasso do aroma, com ligeira sensação tropical. Na boca mostra-nos uma acidez bem elevada, sugestões de ananás, corpo bastante para equilibrar o conjunto. Um branco de Verão, perfeito para a mesa. €5 **15**



**CASA DE OLEIROS**  
**Pedernã branco 2008**

MANUEL COSTA CAMIZÃO  
Aroma bastante citrino, numa linha um pouco simples mas bem agradável. Na prova de boca mostra bom equilíbrio e revela-se um bom vinho de Verão, acompanhando mariscos, por exemplo. €4 **15**



**ALMA NOVA**  
**Arinto Col. Selec. branco 2008**

EDUARDO VALENTE LEAL  
Presença de sulfuroso evidente no aroma o que faz esconder a fruta. A prova de boca melhora o conjunto com uma acidez mais equilibrada e um estilo capaz de ser bom parceiro à mesa. Pena o aroma ser pouco convincente. €4 **14,5**



**DOM FERRO**  
**Arinto branco 2008**

QUINTA DO FERRO  
Apresenta uma ligeira tonalidade rosada, com um aroma onde fruta ligeira marca presença, banana, tangerina. Na boca surge-nos com algum gás, e uma acidez demasiado viva que apaga um pouco a fruta. €4,99 **13,5**



**DOM DIOGO**  
**Arinto Colh. Selecc. branco 2008**

JOSÉ DIOGO TEIXEIRA COELHO  
Aroma apagado que não parece estar no seu melhor momento (demasiado sulfuroso?). Simples mas correcto na boca, alguma doçura e acidez elevada. Honesto, mas falta expressividade de fruta ao conjunto. €3,20 **13,5**



**LOUREIRO**

**MUROS ANTIGOS**  
**Loureiro Escolha 2008**

ANSELMO MENDES  
Bom perfil aromático: notas minerais, ligeira tropicalidade, fruta madura mas muita elegância. Cheio, com uma acidez viva mas muito bem integrada, final longo e fresco. Belo branco, bela harmonia de conjunto. €5 **16,5**



**AFROS**  
**Loureiro 2008**

CASAL DO PAÇO PADREIRO  
Apresenta um aroma onde a mineralidade marca presença, quase lembrando notas apertoladas, está fino e com bastante carácter. Ligeiro açúcar residual não perturba e antes ajuda à prova de boca. Fruto muito limpo e de qualidade. €6,50 **16**