

ESPECIAL

W1823 SAFRA 2009

portugal

winestyle

BAIRRADA

MUDAR SEM PERDER A IDENTIDADE

DÃO

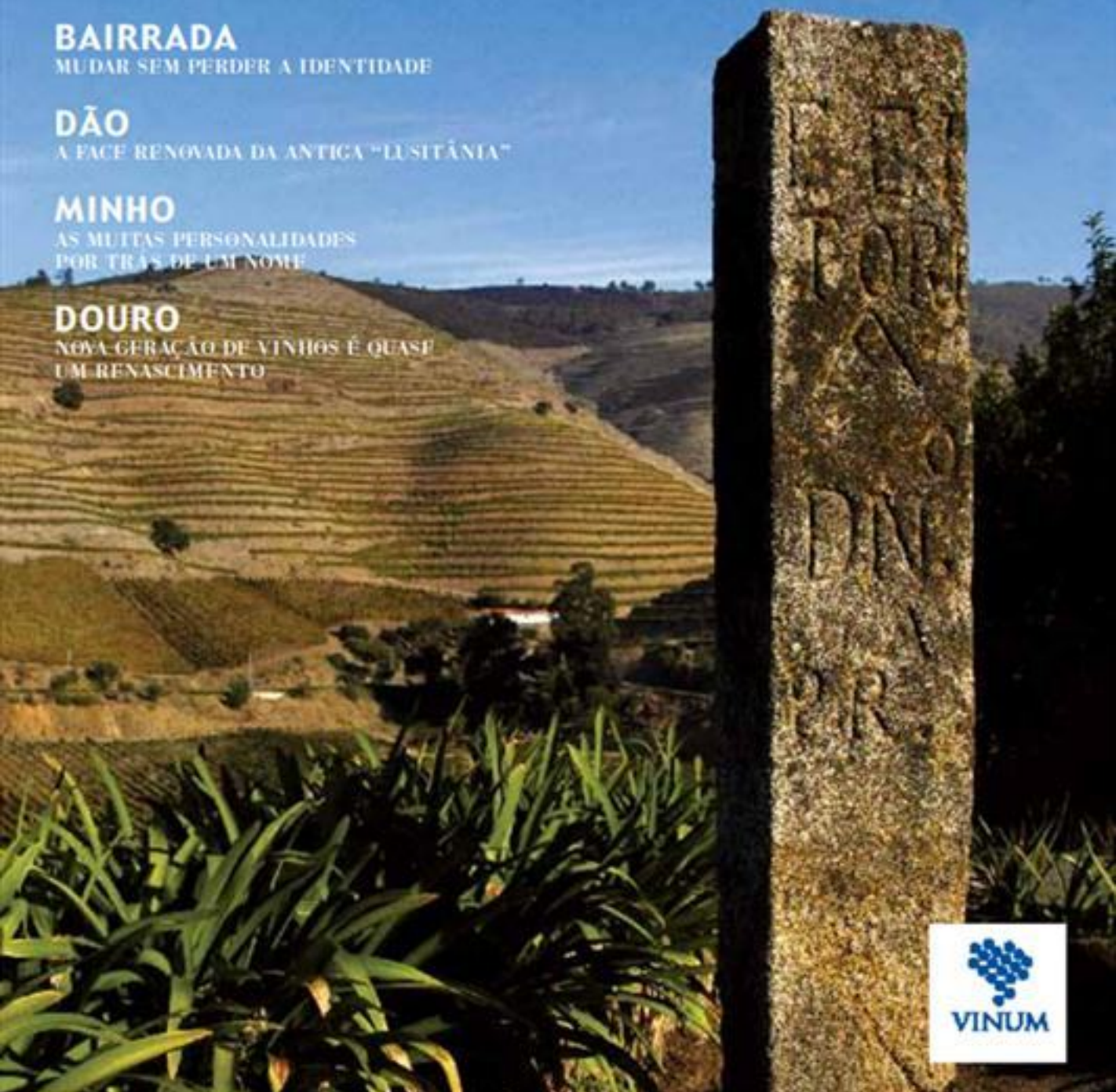
A FACE RENOVADA DA ANTIGA "LUSITÂNIA"

MINHO

AS MUITAS PERSONALIDADES
POR TRÁS DE UM NOME

DOURO

NOVA GERAÇÃO DE VINHOS É QUASE
UM RENASCIMENTO





Douro

NOVA GERAÇÃO DE VINHOS É QUASE UM RENASCIMENTO

Primeira região demarcada do mundo, o vale do Douro se revitaliza, com o lançamento de um número crescente de vinhos não-fortificados, de grande qualidade, descendentes dos nomes ilustres que contribuíram para torná-la famosa em todo o mundo

texto GUILHERME VELLOSO colaboração GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
notas de degustação GUSTAVO ANDRADE DE PAULO colaboração GUILHERME VELLOSO
fotos AUTORES E DIVULGAÇÃO



Ainda neste ano, chega ao mercado, inclusive brasileiro, o **Quinta do Vesúvio Reserva 2007**, novo vinho tinto Douro DOC produzido pela Symington, um dos nomes mais tradicionais do vinho do Porto, cujo portfólio abriga marcas bastante conhecidas como Graham's, Dow's e Warre's. Não se trata da primeira incursão da Symington no mundo dos vinhos não-fortificados, pois, desde o fim dos anos 90, produz o **Altano** e o **Chryseia** – este último em parceria com Bruno Prats, ex-proprietário do bordalês Cos d'Estournel. O lançamento tem significado de

certa forma simbólico. Segundo registros históricos, a Quinta do Vesúvio é uma das propriedades mais antigas do Douro, talvez contemporânea à época da descoberta do Brasil; e pertenceu à célebre Dona Antónia Adelaide Ferreira, a grande dama do Douro, que ao morrer, em 1896, aos 86 anos, era dona de trinta quintas ao longo do rio. Além disso, foi da Casa Ferreirinha, a empresa que leva o apelido pelo qual era popularmente conhecida, que saiu, em 1952, o lendário **Barca Velha**, primeiro vinho tinto não-fortificado do Douro. Dez anos depois, esse caminho foi trilhado por outro produtor de Porto, a Quinta do Côtto, da família Montez Champalimaud, com o lançamento de um vinho tinto com o nome



da própria quinta. A Quinta do Côtto é, atualmente, uma das poucas casas durienses que faz mais vinhos Douro DOC do que vinhos do Porto (no caso apenas os Vintage). Mas é cada vez maior o número de produtores de Porto que têm uma linha de vinhos Douro DOC (ver quadro), a exemplo, entre outros, da Quinta do Noval, com o **Noval** e o **Cedro do Noval**, e da Quinta de la Rosa. Isso sem falar no grupo denominado “Douro Boys”, que, embora reúna membros de famílias tradicionalmente ligadas à produção de Porto, é muito mais conhecido por seu trabalho com vinhos Douro DOC.

Esse crescimento dos chamados “vinhos de mesa” é, sem dúvida, a maior mudança em cur-

so desde que o vale do Douro tornou-se a primeira região vinícola oficialmente demarcada do mundo, em 1756. O mais interessante é que esse avanço não se fez às custas do vinho que trouxe fama e reconhecimento à região, o Porto, que nela reinou absoluto por quase duzentos anos. Os vinhos Douro DOC, em sua maioria tintos, são feitos com uvas que não eram aproveitadas para a produção de Porto, antes vendidas a granel. Assim, essa região de extraordinária beleza, que, em 2001, foi classificada pela Unesco como Patrimônio da Humanidade, vive hoje o que pode ser considerado um renascimento, que atrai a atenção de enófilos de todo o mundo. A tal ponto que os vinhos da denominação mais recente

Nas íngremes encostas do Douro, os vinhedos são plantados em “socalcos”, ou degraus, como forma de permitir o árduo trabalho, em grande parte ainda manual, como se pode ver nesse vinhedo da Quinta do Noval

(Douro DOC) já representam quase a metade da produção de vinhos da denominação mais antiga e tradicional (Porto).

O vale do rio Douro (o mesmo “Duro” que, em seu trajeto de duzentos quilômetros até a foz, na cidade do Porto, banha a região de Ribera del Duero na vizinha Espanha) é uma das paisagens mais dramáticas da geografia mundial do vinho. As encostas ao longo de boa parte do rio apresentam forte inclinação e o solo, xistoso, é muito duro e pobre, dificultando enormemente o manejo. O

clima também não ajuda: muito frio, no inverno, quase uma fornalha, no verão, que, não raro, registra temperaturas acima dos 40 graus. Hoje, dependendo da inclinação e curvatura do terreno, é possível usar tratores para

abrir os estreitos terraços onde serão plantadas as vinhas. Mesmo assim o trabalho é difícil e lento, como Wine Style constatou numa visita a um vinhedo em implantação da Quinta do Portal, outro grande produtor de ambas as denominações (Porto e Douro DOC). A altura e inclinação do terreno no vinhedo visitado não recomendariam a presença de pessoas que sofrem de vertigem.

Outro exemplo de como é difícil o trabalho nas encostas do Douro é dado por Ana Mota, responsável pela viticultura e produção na Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. A quinta é uma propriedade histórica (tem um dos marcos “pombalinos” de 1758, época da primeira demarcação do Douro), com invejável localização e belíssima vista para o rio. Pertencia à firma Burmester, mas foi comprada pelo grupo Amorim, maior produtor de cortiça e um dos maiores

Em 2001, a região do Alto Douro foi incluída entre os patrimônios da humanidade pela Unesco (acima, o rio visto da famosa Quinta dos Malvedos, da Graham's)



DIVERSIDADE E PERSONALIDADE

Número de produtores de vinhos Douro DOC (brancos, tintos e rosés) em seu portfólio é cada vez maior

ALVES DE SOUSA

Vale da Raposa Rosé 2007 - Varietal de *Touriga Nacional* obtido com maceração a frio por 12 horas, conferindo ao vinho uma coloração rosa de média intensidade. Apresenta aromas de frutas vermelhas, tostado, embutidos e notas defumadas. Tem corpo médio e bom equilíbrio entre acidez e álcool.

Quinta da Gaivosa Tinto Vinhas Velhas 2003 - Um corte de *Tinta Roriz*, *Touriga Nacional*, *Tinta Cão* e *Touriga Franca*. Passa 8 meses em barricas novas e usadas, francesas e portuguesas. Mostra aromas de frutas vermelhas, floral, tostado e notas de anis. Tem bom corpo, com ótima acidez, álcool na medida certa e taninos muito finos. Um vinho elegante e equilibrado.

Abandonado 2005 - As vinhas que dão origem a esse vinho têm mais de 80 anos de idade, com rendimento muito baixo (<10 hl/ha). Passa 14 meses em carvalho português. Apresenta aromas de frutas vermelhas passadas, madeira nobre, minerais com toque de petróleo, florais e de especiarias. Bom corpo, excelente equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finíssimos, com retro-olfato de frutas negras, caramelo e especiarias. É um vinho 100% português, pois uvas, barricas, garrafas, rolhas e rótulos são todos produzidos em Portugal. Um grande vinho – macio, sedutor, equilibrado e complexo. Infelizmente, difícil de encontrar, mesmo em Portugal.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL

Quinta dos Quatro Ventos Reserva 2006 - Corte de *Tinta Roriz*, *Touriga Nacional* e *Touriga Franca*, esse vinho passa 15 meses em barricas francesas e russas. Tem aromas de frutas em compota, madeira e especiarias. Mostra ótima acidez, álcool equilibrado, taninos finíssimos e bom corpo.

MONTEZ CHAMPALIMAUD (QUINTA DO CÔTTO)

Quinta do Côtto 2007 - Corte de *Tinta Roriz* (50%), *Touriga Nacional*, *Touriga Franca* e *Sousão*, apresenta cor rubi muito intensa, com reflexos violáceos e aromas de frutas maduras em compota e especiarias. É estruturado, potente, tânico, com boa acidez e teor alcoólico correto. O 2006, com o mes-

mo corte, está mais pronto para o consumo. **Quinta do Côtto Grande Escolha 2001** - Um corte de *Touriga Nacional* (40-50%) e *Tinta Roriz* (50-60%), com um pouco de *Tinta Amarela*, esse vinho passa 14 meses em barricas de carvalho português. Tem cor rubi de média intensidade, aromas de frutas muito maduras, licor de jabuticaba, minerais, de madeira nobre, cevada, tostado e especiarias. Na boca, bom corpo e equilíbrio entre acidez e álcool, com taninos finos bem presentes.

REAL COMPANHIA VELHA (ROYAL OPORTO)

Quinta de Cidrô Reserva Chardonnay 2007 - Após passar 6 meses em barricas, esse vinho exibe aromas de frutas brancas, madeira, pelo queimado e notas minerais. Tem bom corpo, boa acidez e teor alcoólico correto. Muito marcado pela madeira.

Evel Grande Reserva 2005 - Elaborado com *Touriga Nacional* e *Touriga Franca*, sendo 15% de vinhas velhas, apresenta aromas de frutas muito maduras, especiarias, balsâmico, alcaçuz, café torrado e chocolate. Tem bom corpo, equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finos.

QUINTA DO PORTAL

Quinta do Portal Branco 2007 - Um corte de *Gouveio* (40%), *Viosinho* (35%) e *Moscatel* (25%), apresenta aromas de frutas brancas (abacaxi), floral e agradáveis notas herbáceas. Um vinho leve, mas equilibrado.

Quinta do Portal Grande Reserva 2006 - Elaborado com *Touriga Nacional* (50%), *Touriga Franca* (25%) e *Tinta Roriz* (25%), apresenta aromas de frutas (negras e vermelhas), florais e de madeira nobre. Ainda muito jovem, mostra acidez e álcool equilibrados, bom corpo e taninos (finos) abundantes. O 2000, também degustado, está mais pronto para ser degustado.

Moscatel Douro Reserva 2000 - Cor amarelo-ouro velho, com aromas de mel, doce de casca de laranja, florais, mentolados e de eucalipto. Apresenta bom corpo e ótima acidez, com teor alcoólico e de açúcar equilibrados. Um vinho fresco, potente e redondo em boca.

QUINTA DO NOVAL

Quinta da Romaneira Branco 2007 - Elabo-

rado com *Verdelho* e *Malvasia*, esse vinho tem aromas de frutas brancas, florais e frutas tropicais. Tem corpo leve, boa acidez e teor alcoólico correto.

Quinta do Noval 2005 - Esse vinho é um “blend” de *Touriga Nacional*, *Tinta Cão* e *Touriga Franca* e passa 20 meses em madeira e mais um ano em garrafa, antes de ser comercializado. Exibe aromas forais e de frutas muito maduras, além de chocolate e especiarias. Tem bom corpo, ótima acidez e taninos finíssimos. Macio, equilibrado e envolvente, é um belo vinho, ainda muito jovem. O 2004, com o mesmo corte, é ainda mais intenso e sedutor.

QUINTA NOVA NOSSA SENHORA DO CARMO

Grainha 2007 Branco - Elaborado com *Rabigato* (fermentado em madeira), *Viosinho* e *Gouveio*, apresenta aromas de frutas brancas, tostado e mineral. Tem corpo leve, boa acidez e teor alcoólico correto.

Quinta Nova Grande Reserva 2006 - Esse corte de *Touriga Nacional* (80%), *Tinta Roriz* (10%) e *Tinta Amarela* passa 18 meses em madeira. Encanta pelos aromas de frutas passadas, frutas em compota, florais, de especiarias e de alcaçuz. Tem bom corpo, ótima acidez, teor alcoólico adequado e taninos finíssimos. Um vinho denso, encorpado e equilibrado.

Quinta Nova Touriga Nacional 2006 - Após passar 17 meses em barricas, esse vinho seduz pelos aromas de frutas passadas, fumo, especiarias, madeira nobre e florais. Tem bom corpo, ótima acidez, teor alcoólico correto e taninos finíssimos. Um vinho potente, longo e equilibrado.

GRAHAM'S

Altano Reserva 2006 - Esse corte de *Touriga Nacional* e *Tinta Barroca* passa 12 meses em barricas americanas novas de 400 litros. Exibe aromas de frutas maduras, frutas em compota (groselha), balsâmicos, de fumo e tostado. Tem bom corpo, ótima acidez, álcool correto e taninos finíssimos. Embora muito jovem, é elegante, equilibrado e macio.

OS SEDUTORES TAWNIES E VINTAGES

Delicioso símbolo de Portugal, o vinho do Porto, em qualquer de seus estilos, não perde a magia que o acompanha há mais de 200 anos

GLOBAL WINES (ANTIGA DÃO SUL)

Quinta das Tecedeiras Vintage 2004 - Típico Porto Vintage, com aromas de frutas em compota, chocolate, floral, especiarias e licor de jabuticaba. Encorpado, com ótima acidez, bom teor alcoólico, taninos finíssimos e açúcar na medida certa. Potente e equilibrado.

MONTEZ CHAMPALIMAUD (QUINTA DO CÔTTO)

Champalimaud Vintage 2001 - Elaborado com as mesmas uvas que compõem o **Grande Escolha** (ver quadro com os Douro DOC), esse vinho tem cor rubi muito intensa, com aromas de frutas em compota, geléia, groselha, café torrado, chocolate, cedro, fumo e especiarias. Na boca, é denso, encorpado e muito equilibrado, com taninos muito finos.

REAL COMPANHIA VELHA (ROYAL OPORTO)

Quinta das Carvalhas Vintage 2000 Vinhas Velhas - Um vinho potente, explosivo, jovem, com aromas de frutas em compota, floral, especiarias e alcaçuz. Tem ótima acidez, teor alcoólico correto e açúcar na medida certa, com taninos muito presentes e de ótima qualidade.

Quinta do Ventozelo Vintage 2003 - Exibe aromas de frutas passadas, compota e especiarias. Tem bom corpo, com acidez, álcool e açúcar equilibrados. Ainda tânico, apresenta taninos muito finos.

QUINTA DO PORTAL

Portal Tawny 10 Anos - Com cor caramelo intensa, apresenta aromas de frutas secas, especiarias, madeira nobre, mel, rapadura, floral, frutas cítricas (limão) e notas oxidadas. Tem bom corpo e ótima acidez, bastante equilibrada com os teores de açúcar e álcool. Um vinho denso, potente, equilibrado e muito longo.

Portal Tawny 20 Anos - De cor semelhante ao anterior, apresenta aromas de frutas secas, especiarias, eucalipto, floral, defumado e vermute (oxidação). Tem bom corpo e ótima acidez, bem equilibrada com os teores de açúcar e álcool. Retro-olfato com notas de caramelo, café torrado, mel e floral. Um

vinho potente, muito equilibrado e longo.

Portal Tawny 30 Anos - Também com cor caramelo, esse vinho exibe aromas de frutas secas, especiarias, doce de casca de laranja, mentol e vermute (oxidação). Tem bom corpo e ótima acidez (frescor), em linha com os teores de açúcar e álcool. Retro-olfato intenso, com notas de caramelo, café torrado e defumado. Um vinho potente e elegante, muito equilibrado e longo.

Portal Tawny 40 Anos - Com cor caramelo de média intensidade, mostra aromas de frutas secas, vermute, especiarias, floral e mentol. Tem bom corpo e ótima acidez, que contrabalança adequadamente os teores de açúcar e álcool. Mais elegante ainda que o anterior, com ótimo equilíbrio e longa persistência.

Portal Vintage 2003 - Com cor semelhante ao anterior, apresenta aromas de frutas em compota, mentol, especiarias, alcaçuz e chocolate. Encorpado, tem ótima acidez, álcool correto e teor de açúcar na medida certa, com taninos finos e abundantes. Um vinho mais potente, aveludado e intenso que o LBV do mesmo ano, também provado.

QUINTA DO NOVAL

Porto Branco - Com aromas de frutas cozidas, florais, de especiarias e notas lácteas, mostra corpo médio, ótima acidez e teores de açúcar e álcool equilibrados.

Silval 2005 Vintage - Com cor púrpura muito intensa, seduz pelos aromas de frutas passadas, florais, de especiarias, rapadura (melaço) e chocolate. Tem bom corpo, ótima acidez, teores de açúcar e álcool no ponto certo e taninos finíssimos. Um vinho potente e complexo, mas ainda muito jovem.

Quinta do Noval Colheita 1964 - Esse vinho, engarrafado em 2009, apresenta cor caramelo de média intensidade, com reflexo esverdeado. Tem aromas de frutas secas, eucalipto, mentol, tostado, mineral, floral e especiarias. Mostra bom corpo e ótima acidez, bem equilibrada com os teores de açúcar e álcool. Um vinho muito elegante, potente, complexo e equilibrado.

Quinta do Noval 1995 Vintage - Com cor rubi intensa, esse vinho exibe aromas de frutas passadas, especiarias, tostado, floral e madeira nobre. Corpo, acidez e teores de

açúcar e álcool absolutamente equilibrados e taninos finíssimos. Um vinho delicioso, macio, potente, equilibrado e elegante. Um legítimo Noval!

QUINTA NOVA NOSSA SENHORA DO CARMO

Quinta Nova LBV 2004 - Esse vinho foi engarrafado em 2008 e apresenta aromas de frutas passadas, floral, especiarias e fumo. Tem corpo bom, ótima acidez, teores de açúcar e álcool corretos e taninos finíssimos. Um vinho denso, mas equilibrado.

Quinta Nova Vintage 2005 - Esse vinho cativa pelos aromas de frutas negras, licor de jabuticaba, especiarias, floral e madeira nobre. Tem bom corpo, ótima acidez, teores de açúcar e álcool corretos e taninos finos (ainda muito presentes).

GRAHAM'S

Six Grapes Reserve (não safrado) - Esse vinho exibe aromas de frutas passadas, especiarias, licor de jabuticaba, madeira e alcaçuz. Tem bom corpo, ótima acidez, teores de açúcar e álcool corretos e taninos muito finos. Era um vinho ao estilo Vintage Character, mas agora passou a ser Reserve.

Graham's Tawny 40 Anos - Com cor caramelo de média intensidade, esse vinho seduz por sua complexidade aromática (frutas secas, especiarias, tabaco, tostado, mentol, caramelo, anis e pelo queimado). Bom corpo, ótima acidez e teores de açúcar e álcool perfeitos. Um vinho macio, equilibrado e envolvente. Um verdadeiro vinho de meditação.

Quinta de Malvedos 1998 Vintage - Com cor rubi intensa e discreto reflexo acastanhado, exibe aromas de rapadura, licor de jabuticaba, floral, chocolate, cevada, esteva e mentol. Tem bom corpo, ótima acidez, com teores de açúcar e álcool corretos e taninos finíssimos. Está ótimo para ser bebido agora mas tem longo potencial de guarda.

Quinta do Vesúvio 2003 Vintage - Mostra aromas de frutas vermelhas maduras, frutas em compota, licor de jabuticaba e violetas. Tem bom corpo, ótima acidez, álcool e açúcar na medida certa e taninos finíssimos. Um vinho jovem, potente e encorpado, ao mesmo tempo macio e elegante.

grupos privados portugueses. Depois da compra, foram plantados 50 hectares de novos vinhedos, mas “não houve um único metro de terreno que não precisasse ser dinamitado”, registra Ana, cuja habilidade ao volante, indispensável para o trabalho nas encostas escarpadas da região, rivaliza com seus conhecimentos de viticultura.

PRINCIPAIS CASTAS TINTAS SÃO CINCO

As quintas do Portal e Nova de Nossa Senhora do Carmo são também bons exemplos de uma nova atividade que vem atraindo um número cada vez maior de visitantes à região: o enoturismo. Ambas mantêm charmosos hotéis-boutique que ocuparam construções recuperadas com excepcional cuidado e extremo bom gosto (ver quadro sobre enoturismo no Douro).

Em poucos lugares do mundo, a expressão “é de tirar o fôlego” faz tanto sentido como no alto de um dos vinhedos situados às margens do Douro. É difícil imaginar como tanto os vinhedos em socos como as magníficas quintas encravadas nas

duas margens do rio puderam ser construídos, ao longo de quase duzentos anos, exclusivamente pela mão do homem, fundamental ainda hoje, porque boa parte da colheita não é mecanizada. Na Quinta do Noval, de onde sai o celebrado Porto **Nacional**, há faixas de terreno pintadas de branco ao longo dos vinhedos, indicando acessos e escadas para os trabalhadores que se deslocam com caixas carregadas de uvas, em pleno sol, na época da colheita. Se depender da opinião dos enófilos, todo esse esforço se justifica, já que a região do Douro guarda um dos maiores tesouros enológicos do mundo. Tradicionalmente, os vinhedos do Douro eram plantados com castas misturadas, colhidas e vinificadas juntas. Para o vinho do Porto isso não fazia tanta diferença, mas, no caso dos Douro DOC, identificá-las corretamente é essencial para obter vinhos de qualidade. As principais uvas tintas do Douro são cinco: **Touriga Nacional**, **Touriga Franca**, **Tinta Barroca**, **Tinto Cão** e **Tinta Roriz**. Esta última é um dos nomes portugueses da **Tempranillo** espanhola (o outro é **Aragonez**) e, até hoje se disputa em qual dos territórios ela se originou. Entre as brancas, **Viosinho**, **Rabigato** e **Malvasia Fina** são as mais comuns.

Ponte sobre o Douro, em Pinhão, vista da Quinta das Carvalhas. A quinta pertence à Real Companhia Velha, criada por ordem do rei (daí o nome), à época da demarcação, para fomentar o cultivo da vinha na região





UM VINHO DE MUITOS ESTILOS


Existem vários estilos de vinho do Porto. Escolher um é questão de gosto pessoal e do momento de consumo, como se verá a seguir:

- 1) PORTO BRANCO:** elaborado com uvas brancas, de várias safras, podendo ser seco, doce ou muito doce. Ideal para um aperitivo. Geralmente, não tem envelhecimento longo em barricas. É servido fresco, muitas vezes com uma rodela de limão e água tônica (Portonic).
- 2) PORTO RUBY:** é um vinho tinto, encorpado, com cor rubi. Elaborado com uvas de várias safras, passa de dois a três anos em grandes cubas de aço inoxidável ou de madeira antes de ser engarrafado. Predominam os aromas de frutas vermelhas e negras maduras, compota e especiarias.
- 3) PORTO RUBY RESERVA:** resulta de uma seleção dos melhores vinhos do Porto de cada ano, combinados para criar um vinho frutado, intenso e macio.
- 4) PORTO LATE BOTTLED VINTAGE (LBV):** é um Ruby de uma única safra, selecionado por sua elevada qualidade. É engarrafado após 4-6 anos de estágio em barricas. Geralmente, está pronto para ser consumido, mas tem bom potencial de guarda. Tem cor rubi intensa, é encorpado e muito frutado.
- 5) PORTO VINTAGE:** considerado por muitos o rei dos vinhos do Porto. É elaborado com uvas de um único ano, sendo engarrafado dois a três anos após a colheita. É o único Porto elaborado para envelhecer em garrafa. Pode evoluir por décadas, mas encanta em qualquer fase de sua vida.
- 6) PORTO SINGLE QUINTA VINTAGE:** é um vintage originário de uma única quinta. São, quase sempre, de grande qualidade.
- 7) PORTO TAWNY:** é um vinho envelhecido em grandes pipas de carvalho. As uvas são provenientes de diversas safras. O contato com o ar por dois ou três anos concentra os sabores e muda a cor do típico "aloiado" que lhe dá nome para o âmbar. Predominam os aromas de frutas secas (amêndoas, nozes), baunilha e caramelo, com um toque oxidado característico.
- 8) PORTO TAWNY RESERVA:** é um tawny de melhor qualidade.
- 9) PORTO TAWNY 10, 20, 30 E 40 ANOS:** são tawnies que envelhecem por muitos anos em pequenas pipas de carvalho. Perdem em intensidade de cor, mas ganham em complexidade aromática e gustativa. A idade declarada no rótulo (10, 20, 30 ou 40 anos) indica a idade média dos vinhos que entram no lote. Para muitos, são os verdadeiros vinhos do Porto, frutos da natureza e da habilidade do homem.
- 10) PORTO COLHEITA:** é um tawny de uma só colheita que envelheceu em cascos por um período mínimo de 7 anos.
- 11) CRUSTED PORT:** Porto que envelhece 3 anos em madeira e, no mínimo, mais 3 em garrafa antes de ser comercializado. Desenvolve um depósito no fundo da garrafa. Categoria pouco frequente hoje em dia.

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

Hoje, quase todos os produtores desenvolvem trabalhos de pesquisa para identificar as castas existentes em suas respectivas propriedades. E os novos vinhedos são plantados com castas selecionadas entre as que melhor se adaptam a cada terroir específico. Um exemplo desse trabalho pode ser visto na Quinta das Carvalhas, pertencente à Real Companhia Velha (também conhecida como Royal Oporto), uma das empresas mais antigas do Douro. Ela foi fundada em 1756, sob os auspícios do então rei de Portugal, D. José I (daí seu nome) e teve papel fundamental na demarcação do Douro. A quinta, com 600 hectares às margens do rio, é uma das maiores propriedades da região. O mapeamento que vem sendo feito nos vinhedos indicou a existência de pelo menos 25 a 30 variedades diferentes de uvas, usadas tanto na produção de vinho do Porto (60%), como de vinhos de mesa tintos e brancos (40%). Além da Quinta das Carvalhas, a Real Cia. Velha é dona de outras quintas famosas como Cidrô e Aciprestes.

Sua última aquisição foi motivo de orgulho para a região e para o país, porque devolveu para mãos portuguesas uma propriedade também histórica, a Quinta de Ventozelo, vizinha à das Carvalhas, que fora vendida para um grupo espanhol.

No passado, o vinho do Porto, transportado pelos tradicionais barcos Rabelo até os armazéns de Vila Nova de Gaia, tornou-se o produto português mais conhecido no mundo. Mas, talvez por causa do nome, muitos consumidores, sobretudo fora de Portugal, não associavam o vinho à sua zona de produção. Além disso, até 1986, havia a obrigatoriedade de exportá-lo apenas de Gaia. Parece irônico, portanto, que passados 250 anos de sua criação, essa que é uma das regiões vinícolas mais tradicionais e admiradas do mundo começa a se expressar, também, por meio de vinhos – os Douro DOC – que trazem a marca de sua origem no próprio nome. 

Novo prédio da Quinta do Portal (acima e no meio à dir.) foi projetado pelo famoso arquiteto português Siza Vieira. Abaixo, à direita, o difícil trabalho de abertura de novos vinhedos. À esquerda, pesquisa na Quinta das Carvalhas identificou mais de 25 castas diferentes (na foto, Touriga Francesa)



ENOTURISMO, UMA ATRAÇÃO À PARTE NO DOURO

De há muito, a fama do vinho do Porto deixou de ser o único motivo que atrai visitantes ao vale do Douro. A beleza dramática da paisagem, com os vinhedos em socacos descendo até quase a margem do rio, por si só, justifica a viagem até lá (pouco mais de uma hora da cidade do Porto). A atenção que os novos vinhos Douro DOC despertou na mídia, só aumentou o interesse de enoturistas, das mais diferentes nacionalidades. E fez crescer, em número e em sofisticação, as opções de hospedagem, que, em muitos casos, combinam o conforto de um bom hotel com a gostosa sensação de dormir em meio aos vinhedos. A **Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo** e a **Casa das Pipas**, na Quinta do Portal (foto acima), visitadas recentemente por Wine Style, são excelentes exemplos de o que o Douro oferece em matéria de turismo e lazer. Ambas estão instaladas em prédios restaurados e adaptados com impecável cuidado; dispõem de quartos aprazíveis e dotados de todos os modernos requisitos de conforto, além de piscina para os dias mais quentes, que são maioria no Douro, e restaurante (o da Casa de Pipas funciona em outro prédio, não muito distante,

na sede da vinícola). Acima de tudo, porém, ambas oferecem a incomparável experiência de vivenciar a atividade de uma vinícola e fazer uma caminhada entre os vinhedos. Na Quinta Nova, isso permite ver de perto um dos históricos “marcos pombalinos” de 1758 e conhecer a pequena capela, de 1795, dedicada à santa a que deve seu nome, praticamente às margens do rio. No passado, barcos rabelos que transportavam vinho do Porto para os armazéns em Vila Nova de Gaia costumavam parar em frente a ela, para que marinheiros e eventuais viajantes rezassem pela proteção da santa ao longo da perigosa viagem.

O número de propriedades que se preparou para hospedar visitantes aumenta a cada ano, o que torna impossível citar todas. Mas vale a pena mencionar algumas, como a **Quinta do Vallado**, ao lado de Peso da Régua. É uma das trinta quintas que pertenceram ao império da célebre D. Antónia Ferreira. A construção original, que obviamente foi totalmente restaurada e ampliada, é de 1716. A **Quinta de la Rosa** fica às margens do Douro a poucos minutos da estação de Pinhão; a **Casa de Casal de Loivos**, ao contrário, fica no alto

de uma das colinas, o que garante magnífica vista dos vinhedos e do próprio rio. Dentre as opções de hospedagem mais recentes, uma das mais luxuosas (inclusive com spa) abriu as portas ano passado, na tradicional **Quinta da Romaneira**. Outra é o igualmente luxuoso e sofisticado hotel **Aquapura Douro**, que veio se juntar ao tradicional **Vintage House**, instalado num antigo casarão e armazém de vinho do porto às margens do Douro. Os três dispõem de excelentes restaurantes. Além dos restaurantes dos hotéis e quintas, há muitas opções para todos os gostos e orçamentos. Uma das mais recentes é o **DOC**, em Folgosa do Douro, inaugurado em 2007. Em todos, é possível provar vinhos produzidos na região acompanhados de versões, tradicionais ou mais modernas, da generosa gastronomia portuguesa. Isso permite degustar vinhos das duas denominações de origem mais famosas do Douro: os Porto, como aperitivo e ao final da refeição, acompanhando a rica doçaria lusa; e brancos e tintos Douro DOC, com entradas e pratos principais.

por GUILHERME VELLOSO

wine

style

ESTE ESPECIAL PORTUGAL
É PARTE INTEGRANTE DA REVISTA WINE STYLE #23
E NÃO PODE SER VENDIDO SEPARADAMENTE.
AS IMAGENS NÃO CREDITADAS FORAM CEDIDAS PELOS
PRODUTORES E/OU ASSESSORIAS PARA DIVULGAÇÃO.

EDITORES

GUILHERME VELLOSO
GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

ILUSTRADOR

CAIO OISHI

DESIGN

BLACK DESIGN+COMUNICAÇÃO
www.blackdesign.com.br

COORDENAÇÃO

ILKA BEZERRA

PROJETO GRÁFICO/DIREÇÃO DE ARTE

LUIZ CARLOS BIG

WINE STYLE É UMA PUBLICAÇÃO

DA EDITORA VINUM BRASIL

AV. ROUXINOL, 84, C.J. 66
MOEMA, 04516-000, SÃO PAULO
55 11 5052-8255
WWW.WINESTYLE.COM.BR

vini  portugal
viniportugal.pt

ANA SOFIA DE OLIVEIRA
ANA.SOFIA.OLIVEIRA@VINIPTUGAL.PT

SÓNIA FERNANDES
SONIA.FERNANDES@VINIPTUGAL.PT

RUA CÂNDIDO DOS REIS, 1
2560-312 TORRES VEDRAS PORTUGAL
TEL: +351 261 339 958 FAX: +351 261 339 955
WWW.VINIPTUGAL.PT

NO BRASIL

PROPOP COMUNICAÇÃO E MARKETING

FERNANDA FONSECA
TEL: 55 11 3707.4640
FERNANDAFONSECA@PROPOP.COM.BR
WWW.PROPOP.COM.BR



ESPECIAL

portugal

winestyle

04 BAIRRADA

MUDAR SEM PERDER A IDENTIDADE

10 DÃO

A FACE RENOVADA DA ANTIGA "LUSITÂNIA"

18 MINHO

AS MUITAS PERSONALIDADES POR TRÁS DE UM NOME

26 DOURO

NOVA GERAÇÃO DE VINHOS É QUASE UM RENASCIMENTO

PORTUGAL SURPREENDENTE

Neste primeiro suplemento especial dedicado a Portugal (o segundo sairá com a edição nº 25), Wine Style percorreu algumas das principais regiões vinícolas do país-irmão. O objetivo foi mostrar ao leitor um pouco da história de cada uma, suas principais características geoclimáticas, a grande variedade de uvas, autóctones ou não, de que dispõem e os estilos de vinhos que estão produzindo. Em cada uma dessas regiões, Wine Style conversou com produtores representativos e degustou grande número de vinhos, comentados ao longo dos textos. Sempre que possível, foram incluídas dicas de enoturismo, uma vez que poucos países produtores de vinho oferecem tantas atrações – culturais, históricas e gastronômicas – a seus visitantes, como Portugal, especialmente para nós brasileiros.

A realização desses dois suplementos só foi possível graças ao apoio recebido da ViniPortugal, associação interprofissional responsável pela promoção do vinho português, dentro e fora das fronteiras do país. Ela vem em boa hora. Nos últimos anos, a vitivinicultura portuguesa passou – e ainda está passando – por grandes mudanças. A consequência vai além da perceptível melhoria na qualidade média de seus vinhos. Mesmo regiões vinícolas consideradas tradicionais e até certo ponto conservadoras estão produzindo vinhos modernos, instigantes e, sobretudo, com personalidade própria. Conhecê-los melhor é um prazeroso dever de todo enófilo. Ajudá-los nessa sempre agradável tarefa é uma das missões que Wine Style se propôs a cumprir desde que foi lançada.

Os Editores

P.S. Para os enófilos que têm planos de viajar a Portugal, Wine Style recomenda que visitem uma das "salas ogivais" mantidas pela ViniPortugal. Nelas, poderão provar gratuitamente vinhos representativos de todas as regiões produtoras do país, num ambiente agradável e acolhedor. Além disso, a localização dessas salas já seria razão suficiente para conhecê-las: a de Lisboa fica em pleno Terreiro do Paço, no coração histórico da cidade; a do Porto, no magnífico prédio do Palácio da Bolsa, ele próprio uma atração turística.

Foto capa:
marco "Pombalino" usado
na demarcação do Douro em 1756.
Foto cedida pela Quinta do Crasto.



Minho • Vinho Verde

AS MUITAS PERSONALIDADES POR TRÁS DE UM NOME

Um dos produtos mais tradicionais e conhecidos de Portugal, o vinho verde, produzido no Minho, também está mudando e incorporando novos estilos, o que é bom para a região, uma das mais belas de Portugal, e, sobretudo, para os consumidores

texto GUILHERME VELLOSO colaboração GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

notas de degustação GUSTAVO ANDRADE DE PAULO colaboração GUILHERME VELLOSO

fotos AUTORES E DIVULGAÇÃO

A região do Minho e do vinho verde é uma das mais antigas de Portugal no que se refere à atividade vinícola. Foi daí que saíram os primeiros vinhos exportados pelo país para a Inglaterra, ainda no século 13. Certamente eram vinhos tintos, o que não deve surpreender, porque a produção de brancos só superou a de tintos nos últimos trinta anos. A criação da região demarcada foi autorizada no mesmo ano (1908) que a do Dão, mas sua regulamentação só ocorreria em 1926. Quanto à origem da denominação “vinho verde”, usada pelo menos desde o século 16, provavelmente se deve, em primeiro lugar, à paisagem exuberante que a caracteriza, além do fato de que seus vinhos, tradicionalmente, deveriam ser consumidos jovens, de preferência no próprio ano de produção. Além dos vinhos, o

Minho se destaca por abrigar duas das cidades mais importantes de Portugal. Guimarães, por razões históricas, já que foi uma das capitais do país; Braga, por motivos religiosos, pois, além de sua famosa Sé, que deu origem à expressão “velho como a Sé de Braga”, é lá que fica o santuário de Bom Jesus do Monte, com sua impressionante escadaria de acesso.

Dois grandes rios delimitam as fronteiras geográficas do Minho – o Douro, ao sul, e o Minho, ao norte, divisa natural com a Espanha. Mas a região é cortada por outros cursos d’água (Lima, Cávado, Ave), que correm do interior em direção ao mar. A influência do Atlântico é grande, principalmente nas regiões mais próximas do litoral, fazendo com que o clima seja quase sempre ameno e muito chuvoso (1.000 a 1.200 milímetros de



precipitação anual). Por isso mesmo, a cultura da vinha sempre conviveu com a de produtos voltados para a alimentação, como o milho. No passado, os vinhedos, em latada, eram plantados no perímetro das propriedades, inclusive como forma de demarcá-las. O interior ficava reservado a outras culturas e à criação de pequenos animais. O vinho verde clássico é fresco, com acidez marcante e pouco álcool (abaixo de 11,5%). Além de levemente frisante, costuma ter um pouco de açúcar residual, para compensar a acidez e deixá-lo um pouco mais macio em boca. Não por acaso, o melhor exemplo desse tipo de vinho verde é também o mais vendido no mundo (mais de 9 milhões de garrafas). É também um velho conhecido dos brasileiros, porque seu primeiro mercado de exportação foi o Brasil, no início da década de

40. Trata-se do famoso **Casal Garcia**, da Avelada, um dos produtores mais representativos dessa denominação. Esse tipo de vinho verde é ótimo aperitivo, mas também acompanha muito bem peixes grelhados, especialmente sardinhas, tão características do Minho e de Portugal. Já o consumo de vinho verde tinto, feito principalmente com a uva *Vinhão* (que, no vizinho Douro, recebe o nome de *Sousão*) está cada vez mais limitado ao próprio Minho.

LOUREIRO BRILHA EM VINHOS MONOVARIETAIS

Como se verifica em outras regiões de Portugal, também no Minho há muitas mudanças em curso, tanto nos vinhedos como nos vinhos. O

Dos vinhedos da Quinta do Feital, vê-se o rio Minho. Ao fundo, do outro lado do rio, é território espanhol

TODAS AS CORES DO MINHO

Entre brancos, tintos e rosés, degustação mostra grande variedade de estilos

CASA DE CELLO

Quinta de San Joanne Superior 2007 (Vinho Regional Minho) - Com um corte de *Alvarinho* (70%) e *Malvasia Fina* (30%), esse vinho passa um ano em aço inoxidável com “bâtonnage” frequente. Exibe aromas de frutas maduras (goiaba branca), floral e especiarias (erva doce). Com corpo leve, tem ótima acidez e álcool correto. É um vinho estruturado, fresco e equilibrado.

Quinta de San Joanne Escolha 2004 (Vinho Regional Minho) - Um “blend” de *Avesso* e *Arinto*, com presença de *Alvarinho* e *Chardonnay*. 80% do vinho passa por madeira. De cor amarelo-palha com reflexo dourado, exibe aromas de frutas maduras, caramelo, floral e especiarias. Tem bom corpo, ótima acidez e álcool correto.

QUINTA DO AMEAL

Quinta do Ameal 2007 (Vinho Verde) - Apresenta aromas de frutas brancas (maçã cozida), tutti-frutti, especiarias e notas florais. Fresco, macio e equilibrado, mostra corpo leve e ótima acidez. Um belo exemplar em uma grande safra.

Quinta do Ameal Escolha 2007 (Vinho Regional Minho) - As uvas que entram nesse vinho são colhidas mais maduras que para o anterior. Além disso, o vinho passa seis meses em barricas. Com cor amarelo-palha de média intensidade, mostra aromas de frutas brancas maduras, floral, baunilha e notas lácteas. Tem

corpo leve, ótima acidez e álcool correto.

QUINTA DE COVELA

Covela Escolha Branco 2007 - Elaborado com *Avesso* (60-70%), *Chardonnay* (20-30%) e *Gewürztraminer* (<10%), esse vinho apresenta aromas de frutas brancas, frutas tropicais, especiarias, floral e notas minerais. Tem corpo médio, boa acidez e bom teor alcoólico. É equilibrado e fresco, com bom meio de boca.

Covela Palhete Escolha 2007 - Até recentemente, “Palhete” era o nome comumente usado para designar rosés em Portugal. Este é elaborado com *Touriga Nacional* e *Cabernet Franc* (70%) e *Merlot* (30%), segundo o método de maceração curta (6 horas), para preservar seus aromas de frutas vermelhas (morango, cereja) e notas florais. Tem corpo leve/médio e bom equilíbrio.

Covela Colheita Seleccionada 2003 - Um corte de *Touriga Nacional* e *Cabernet Sauvignon*, esse vinho passa entre 10 e 12 meses em barricas usadas. Mostra aromas de frutas muito maduras, especiarias (pimenta), notas florais e de madeira. Tem corpo médio, boa acidez, álcool correto e taninos finos.

QUINTA DO FEITAL

Dorado 2005 - Com cor amarelo-ouro claro, é um vinho com aromas de frutas maduras, pelo queimado, mineral, floral, especiarias e mel. Bom corpo, ótima acidez e bom teor alcoólico. É um vinho

equilibrado, fresco e estruturado.

Dorado 2002 - Esse vinho apresenta aromas de frutas brancas muito maduras, tostado, frutas secas, mel e toques oxidados. Na boca, tem corpo médio, boa acidez e álcool correto. Já em uma fase descendente, evoluiu mais rápido que o normal.

MONTEZ CHAMPALIMAUD

Paço de Teixeira Branco 2008 - Um corte de *Avesso* (60%), *Loureiro* (30%), *Trajadura* (8%) e *Alvarinho/Arinto* (2%), que apresenta aromas florais e de frutas brancas, maçã cozida, pera, além de notas minerais. Tem corpo leve, ótima acidez e álcool correto. Um vinho leve, fresco e frutado.

REGUENGO DE MELGAÇO

Reguengo de Melgaço 2007 - Com aromas de frutas maduras, maçã cozida e notas florais, esse vinho tem corpo médio e ótima acidez, com discreto predomínio do teor alcoólico (13,5°).

Reguengo de Melgaço Reserva 2004 - Oriundo de um vinhedo mais alto, esse vinho apresenta aromas de frutas maduras, mineral, herbáceo agradável, anis e nota floral. Tem bom corpo, ótima acidez (frescor) e teor alcoólico correto. Um belo vinho, muito elegante, complexo e equilibrado.



plântio em latada (“ramada” em Portugal) vem sendo substituído, rápida e progressivamente, pelo cultivo em espaldeira, o que diminui a produção, mas aumenta a qualidade das uvas. A mesma preocupação com a qualidade está presente no cuidado em plantar as variedades (autorizadas pela denominação) que melhor se adaptam a cada sub-região. Hoje, já não é tão raro encontrar vinhos monovarietais e que passam por estágio em barricas de carvalho. A aproximadamente 45 minutos da cidade do Porto, a Quinta do Ameal é um bom exemplo dessas novas tendências. O proprietário, Pedro Araújo, formado em Administração de Empresas, é bisneto do famoso Adriano Ramos Pinto. A empresa foi vendida para o grupo francês Roederer em 1989, mas Pedro continuou trabalhando lá até 1995, ano em que seu pai comprou

a quinta, que ele hoje toca sozinho, com a consultoria do conhecido enólogo Anselmo Mendes. São trinta hectares no total, mas apenas doze dedicados às vinhas. O cultivo é biológico (orgânico) e praticamente a única casta plantada é a *Loureiro*.

Antes, parte do vinhedo era ocupada por *Alvarinho*, mas Pedro decidiu substituí-la pela *Loureiro*, por ser este o terroir de excelência dessa casta. O rendimento foi reduzido para menos de 6.000 toneladas por hectare, o que não chega à metade da média na região. Também foi

Pedro Araújo acredita que a casta Loureiro, que ocupa 11 dos 12 hectares de vinhedos já plantados em sua Quinta do Ameal (acima), tem potencial para produzir “os melhores vinhos brancos de Portugal”

plantado um hectare com *Arinto* (conhecida na região como *Pedernã*), que Pedro usa num espumante, produzido ainda de forma experimental (pouco mais de duas mil garrafas). Os carros-chefe da Quinta do Ameal são dois vinhos à base de *Loureiro*: o normal e o **Escolha**, que

usa uvas mais maduras e permanece seis meses em barricas de carvalho, quase todas usadas, para não se sobrepor aos característicos aromas florais e frutados da uva. Ambos dão razão a Pedro quando afirma que “a região tem potencial para fazer os melhores vinhos brancos do país”.

Ao contrário de Pedro, seu irmão Nuno, também Administrador de Empresas, trabalha com grande variedade de castas, principalmente tintas, em sua Quinta de Covela. A escolha se explica, porque a quinta fica praticamente no limite entre as regiões demarcadas do Minho e do Douro, numa zona mais quente e onde a influência do clima atlântico é menor. São 34 hectares, sendo 19 plantados com

vinhedos, e uma produção que não chega a 60 mil garrafas, em duas linhas principais. Nuno diz que seu objetivo não é produzir castas, mas vinhos de lote, que expressem o terroir do qual se originam, à semelhança dos “vinhos de Pago” espanhóis. A casta *Avesso* é a base dos vinhos brancos, mas *Chardonnay* e *Gewürztraminer*

também entram no corte do **Covela Escolha 2007**. Nos tintos, além da *Touriga Nacional*, a casta mais importante do Douro e de Portugal, entram variedades não-autóctones como *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Cabernet Franc* (ver quadro com os melhores vinhos degustados no Minho). Nuno é grande defensor da agricultura biodinâmica e inclusive faz parte do grupo “Renaissance des Appellations”, liderado pelo francês Nicolas Joly. “A Covela é uma jóia no Douro. Por que estragá-la com produtos químicos, que também são prejudiciais ao homem?”, argumenta.

Com seus delicados aromas florais, a *Loureiro* é a uva mais cultivada no Minho, em geral acompanhada de castas como *Trajadura*, *Avesso*, *Azal* e a já citada *Pedernã*. A exceção é a região norte, na fronteira com Espanha, território dominado pela *Alvarinho*. É uma casta tão importante a ponto de constituir uma DOC separada. A *Alvarinho* é irmã-gêmea da espanhola *Albariño*. Por isso, não surpreende que um dos novos produtores de *Alvarinho* seja um irrequieto espanhol, Marcial Dorado. Do alto dos vinhedos da pequena (10 hectares) e antiga (aproximadamente 170 anos) Quinta do Feital, comprada por seu pai há 25 anos, é possível enxergar o Minho e, do outro lado, já em território espanhol, a Galizia onde nasceu. São vinhedos plantados em socacos sobre solos xistosos, e não graníticos, portanto mais característicos do Douro do que do Minho.

A família Dorado possui uma segunda quinta, em Melgaço, a 60 quilômetros de distância, com mais 2,5 hectares de vinhedos próprios e outros 4,5 alugados, além de comprar o equivalente a 20 hectares de uvas de terceiros. Em ambas as quintas, o cultivo é orgânico, ainda sem certificação. E, como o projeto é chegar à biodinâmica, já atualmente o engarrafamento dos vinhos só é feito em fases de lua nova ou crescente. “Os vinhos devem ser a representação mais fiel possível da casta e do terroir”, afirma. Marcial, que não é enólogo por formação (antes trabalhava em outros negócios da família), é contra o emprego de leveduras selecionadas, porque não gosta de vinhos lineares. Além disso, gosta de experimentar, tan-



VERTICAL CONFIRMA LONGEVIDADE

Degustação de *Alvarinho Soalheiro* (safras 1994 a 2008) comprova capacidade de envelhecimento – e complexidade – dos vinhos dessa casta

Para os amantes da *Alvarinho*, a Quinta do Soalheiro é um dos maiores ícones da viticultura portuguesa. Com apenas seis hectares, a quinta está localizada em um vale com clima continental e altitude que varia entre 100 e 200 metros. O solo é granítico e a agricultura totalmente biológica. Apenas quatro vinhos são produzidos: **Espumante Soalheiro** (100% *Alvarinho*), **Soalheiro Clássico**, **Soalheiro Primeiras Vinhas** (vinhas velhas) e **Soalheiro Reserva**, o único que fermenta em casco de carvalho. Durante a visita à Quinta, a equipe de Wine Style participou de uma degustação única: uma vertical de **Soalheiro Clássico**, conduzida pelo proprietário e enólogo, Luís Cerdeira. O primeiro exemplar degustado foi o **1994**, um ano bastante frio. Já no exame visual, impressionava pela cor amarelo-ouro de leve intensidade. Mostrava aromas de frutas passadas e minerais, além de petróleo, mel e açúcar queimado. Na boca, corpo médio, ótima acidez, álcool correto e retro-olfato com notas de frutas secas, minerais e petróleo. Um vinho excepcional – complexo, sedutor e equilibrado – que lembrava muito um grande *Riesling*. Seguiu-se o **1995**, outro ano frio, e o primeiro que teve Luís como responsável. Também de cor amarelo-ouro claro, apresentava aromas minerais, de frutas brancas bem maduras, mel, açúcar queimado e toques de petróleo (lembrando a um *Riesling*). Mais leve e mais fechado

que o 1994. A seguir, degustamos o **1997**, um ano difícil. A cor era amarelo-ouro intenso e os aromas lembravam mineral, tostado e frutas secas. Menos complexo e mais curto que os anteriores. A safra de **1999**, outro ano frio, mostrou cor amarelo-ouro de média intensidade, com aromas de frutas brancas maduras, mel e um agradável toque mineral. Na boca, corpo médio, ótima acidez



(frescor) e bom equilíbrio.

2000 foi um ano muito quente na região, principalmente no mês de agosto, pouco antes da colheita. Também com cor amarelo-ouro de média intensidade, esse vinho revela aromas de frutas passadas, frutas brancas em compota, notas florais exuberantes e toques minerais. Na boca, com corpo médio e bom equilíbrio, é menos fresco que o 1999. Entre as safras desse milênio, a **2002**, um ano frio, de cor amarelo-palha intenso, mostrava aromas de frutas maduras, frutas cítricas, minerais e de petróleo e notas tostadas. Na boca era fresco, com corpo leve e ótima acidez. **2003** repetiu 2001: muito quen-

te, principalmente em agosto, antecipando a maturação das uvas. Foi o primeiro vinho a exibir reflexos verdes em sua cor, com aromas de frutas maduras, florais, de especiarias, mel, anis e notas minerais. Um vinho de corpo médio, macio e equilibrado. A safra de **2006** foi a mais quente dos últimos anos na região. Mais uma vez, a colheita teve que ser antecipada. Com cor amarelo-palha de média intensidade, os aromas remetiam a frutas tropicais (caju, maracujá), frutas brancas, aspargo e notas minerais. Na boca, era macio e tinha corpo médio, mas carecia um pouco de frescor.

2007 foi marcado por grande diferença de temperatura entre os meses de agosto e setembro. De cor amarelo-palha claro, mostrava aromas de frutas brancas frescas, floral, herbáceo, mel, goiaba branca e caju. Na boca, corpo leve, ótima acidez e álcool correto. Lembrava um grande *Sauvignon Blanc*, com sedutora vivacidade e frescor. A última safra degustada foi a **2008**, um ano muito difícil em função do frio no mês de agosto (atrasou muito a colheita). Com cor amarelo-palha claro, nele se destacavam aromas de frutas brancas maduras (pêssego, goiaba branca), frutas cítricas e notas florais. Tinha corpo leve, ótima acidez (refrescante) e álcool correto. Também lembrava um *Sauvignon Blanc*, encantando pela intensidade, frescor e vivacidade.

por GUSTAVO ANDRADE DE PAULO



to que está fazendo um vinho (que, na sua opinião, faz lembrar um Borgonha) com a uva espanhola *Caiño Tinto*, conhecida na região por *Borraçal*. O *Alvarinho* se distingue dos demais vinhos verdes em vários aspectos. É mais alcoólico, mais encorpado e tem bom potencial de envelhecimento, adquirindo características que fazem lembrar um bom *Riesling*, como a equipe de Wine Style pode comprovar numa exclusiva degustação vertical de *Alvarinho Soalheiro*, um dos melhores representantes dessa varietal (ver quadro). É um vinho gastronômico por excelência.

Uma visita ao Minho vinícola – por sinal uma das regiões mais belas de Portugal – não será completa sem uma passagem pela zona de produção do *Alvarinho*. Entre as opções de hospedagem, uma das melhores é a possibilidade de dormir numa propriedade histórica, cercada por vinhedos de *Alvarinho*, no hotel (e

vinícola) Reguengo de Melgaço. O solar que abriga o hotel foi construído no século 17 pela rainha Leonor. O atual proprietário, Mário Dias Cardadeiro, empresário de transportes, nasceu na Bairrada, comprou a propriedade como um projeto de aposentadoria, também porque sua esposa é de Melgaço. É ela quem cuida do pequeno hotel que funciona na propriedade. A moderna vinícola, construída em 2003, fica a menos de um quilômetro de distância e a poucos metros da fronteira com a Espanha, do outro lado do rio Minho. Para passar de um país para o outro basta atravessar uma ponte. 🍷

Acima, o solar que abriga o hotel da vinícola Reguengo de Melgaço foi construído no século 17. Na página ao lado, no alto, Luís Cerdeira, da Quinta de Soalheiro, tradicional produtor de Alvarinho. Abaixo, à esquerda, o espanhol Marcial Dorado e a cruz de ferro em meio aos vinhedos de sua Quinta do Feital



Dão

A FACE RENOVADA DA ANTIGA “LUSITÂNIA”

O surgimento de muitos produtores independentes e a modernização das cooperativas que ainda sobrevivem estão mudando o panorama dessa região tradicional, cujo potencial vinícola já era conhecido pelos romanos

texto GUILHERME VELLOSO colaboração GUSTAVO ANDRADE DE PAULO

notas de degustação GUSTAVO ANDRADE DE PAULO colaboração GUILHERME VELLOSO

fotos AUTORES E DIVULGAÇÃO



Presença dominante no Dão, da Serra da Estrela (no fundo, à direita) sai o famoso queijo que leva seu nome. Por ser mais fria, a região também é muito boa para o cultivo da vinha

A região demarcada do Dão completou 100 anos em 2008. É a segunda mais antiga de Portugal, depois do Douro, mas sabe-se que os romanos já faziam vinho nesse território, que chamaram de Lusitânia. A vitivinicultura ganhou fôlego a partir do século 12 e, em 1416, Viseu, a capital do Dão, foi doada ao infante D. Henrique, grande incentivador das navegações portuguesas. D. Henrique foi o primeiro Duque de Viseu, nome que, até hoje, é utilizado num conhecido vinho dessa denominação, produzido pela gigante Sogrape. O clima do Dão, continental, é seco e, de modo geral, mais quente que o da vizinha Bairrada, mas a diferença entre as temperaturas

médias diurnas e noturnas é maior. A região, de solos graníticos, com manchas xistosas, é cercada de montanhas e é em seus contrafortes, onde a temperatura é mais amena do que no interior, que se localizam os melhores vinhedos. Da mais famosa das montanhas da região, a Serra da Estrela, sai também um dos produtos gastronômicos mais conhecidos de Portugal, o queijo da serra, produzido com o leite das ovelhas que pastam em suas encostas. Como é cremoso por dentro, sobretudo quando novo, costuma-se cortar sua crosta superior para comê-lo com uma colher. Se estiver um pouco mais “maduro” pode ser cortado em fatias e acompanhado de marmelada.

A produção de vinhos no Dão passou por grande transformação nos últimos 15 ou 20 anos. Até fins dos anos 80, a maioria dos produtores





Pedro Figueiredo (à direita) dirige a Quinta Vale das Escadinhas, fundada por seu pai, figura histórica da vitivinicultura do Dão. A vinícola é mais conhecida por sua Quinta da Falorca, que dá nome aos vinhos

era obrigada a vender suas uvas apenas para as grandes cooperativas. Poucos engarrafavam os próprios vinhos. De lá para cá, porém, multiplicaram-se os produtores independentes, ainda que algumas cooperativas tenham sobrevivido e produzam vinhos de boa qualidade a preços atraentes usando modernos equipamentos de vinificação. Um exemplo é a UDACA (União das Adegas Cooperativas do Dão). Fundada em 1966, ela congrega seis adegas que representam 8.500 produtores espalhados por toda a região e respondem por quase 60% da produção do Dão. No total são 4 milhões de garrafas/ano, sendo 30% exportadas para todo o mundo, inclusive o Brasil. A linha, compreensivelmente ampla, vai de espumantes simples e vinhos em embalagem “bag in box” a propostas mais am-

biciosas como o tinto **Irreverente**, um corte de algumas das principais castas da região: *Touriga Nacional*, *Tinta Roriz*, *Jaen* e *Alfrocheiro Preto*. A rígida legislação não permite que se ostente a DOC Dão, simplesmente porque são usadas as garrafas bordalesas e não as de formato Borgonha, como exigido. Entre as brancas, *Bical*, *Cercial*, *Encruzado*, *Malvasia Fina*, *Rabo de Ovelha* e *Verdelho* são as variedades mais plantadas.

TOURIGA NACIONAL E ENCRUZADO SÃO A BASE DOS MELHORES TINTOS E BRANCOS

Se cooperativas como a Udaca podem ser consideradas um elo com a tradição vinícola do

Dão, os produtores independentes, que surgiram nos últimos 20 anos, apontam os novos caminhos que a região está trilhando. É o caso, entre outros, da Quinta Vale das Escadinhas (mais conhecida por sua propriedade Quinta da Falorca), da Quinta dos Roques e de Alvaro de Castro (Quintas de Sães e da Pellada). A Quinta da Falorca pertence a uma família de vinhateiros há mais de cinco gerações. Carlos Figueiredo, que fundou a empresa atual, é uma das figuras históricas da vitivinicultura no Dão. Foi um dos fundadores e diretor da Udaca e presidente da Adega Cooperativa de Silgueiros, onde fica a sede da empresa, para a qual entregava suas uvas até 1999, quando decidiu passar a produzir seus próprios vinhos. As novas instalações da vinícola foram inauguradas em 2000. Atualmente, quem dirige a empresa, com um sócio, é seu filho Pedro, economista, que trabalhou em bancos e na GE, antes de ingressar no mundo do vinho. A quinta é pequena, com 13 hectares divididos em três parcelas, assim como a produção de pouco mais de 40 mil garrafas/ano, embora a vinícola esteja dimensionada para produzir o dobro. O nome de alguns de seus vinhos revela um pouco de sua proposta. É o caso do **T-nac by Falorca**, 100% *Touriga Nacional*, destinado, como o nome indica, aos mercados de língua inglesa. É um tinto moderno, com muita fruta, sem estágio em madeira, para ser bebido jovem. Ou do **e-Falorca**, que usa o “e-” no nome tanto como referência ao mundo da internet como para lembrar que é um vinho de entrada de gama.

Trajetória semelhante foi seguida pela Quinta dos Roques, que pertence à mesma família (Roques de Oliveira) há mais de cem anos. Mas, somente no início dos anos 80, a família decidiu investir na produção de uvas e passou a engarrafar seus próprios vinhos em lugar de vender as uvas para a cooperativa local. Curiosamente, esse movimento, que incluiu a

construção de uma nova adega e a compra de equipamentos modernos, foi liderado por Luís Lourenço, ex-professor de matemática, casado com uma Roques de Oliveira. O crescimento da empresa levou à aquisição, em 1997, de outra propriedade, a Quinta das Maias, a 15 quilômetros em linha reta da primeira. No total, são aproximadamente 75 hectares de vinhedos: 40 na Quinta dos Roques, 35 na das Maias. Na Quinta dos Roques, 75% das uvas plantadas são tintas, com predominância da *Touriga Nacional* (40%), seguida por *Jaen*, *Alfrocheiro*, *Tinta Roriz*, *Tinto Cão* e *Rufete*. Entre as brancas, o predomínio é da *Encruzado*, seguida por *Malvasia Fina*, *Bical* e *Cercial*. Na Quinta das Maias, há ligeira predominância de *Jaen*, entre as tintas, e *Malvasia Fina*, entre as brancas. Luís Lourenço faz

questão de registrar que a *Touriga Nacional* foi levada do Dão para o Douro, e não o contrário, como se pensa hoje. Aparentemente, o nome da uva seria derivado de “Tourigo”, antiga povoação da região. Ele considera a *Encruzado* uma espécie de “*Touriga branca*”, porque, como a tinta portuguesa de referência, está se difundindo em outras regiões vinícolas do país. O Quinta dos Roques Encruzado, parcialmente (65%) fermentado em barricas, comprova que o potencial vinícola de Portugal não se limita aos vinhos tintos (ver quadro com alguns dos melhores vinhos degustados no Dão).



VARIEDADE E COMPLEXIDADE MOSTRAM FORÇA DO DÃO

CASA DE CELLO

Quinta da Vegia 2006 - Um corte de *Touriga Nacional* (±70%) e *Tinta Roriz*, esse vinho apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, em compota, madeira nobre (cedro), especiarias, anis e notas tostadas. Na boca, destaca-se pela ótima acidez, álcool equilibrado e taninos finos.

QUINTA DOS ROQUES E QUINTA DAS MAIAS

Quinta dos Roques Encruzado 2007 - Parcialmente (65%) fermentado em barricas, exibe aromas de frutas brancas, frutas cítricas e minerais muito agradáveis. Na boca, é macio e equilibrado, com corpo leve, ótima acidez e álcool no ponto certo. Um dos melhores representantes dessa casta.

Quinta dos Roques Touriga Nacional 2005 - Mostra aromas de frutas vermelhas, floral (violeta), resina de pinheiro, especiarias e cevada. Na boca, exibe ótima acidez, bom corpo e teor alcoólico e taninos muito finos. É equilibrado e fresco, não deixando transparecer seus 14,3º de álcool.

Quinta dos Roques Reserva 2006 - Elaborado com *Touriga Nacional* (50%),

Jaen, *Alfrocheiro*, *Tinta Roriz* e *Tinto Cão*, revela aromas complexos de frutas vermelhas, café torrado e especiarias, com notas minerais e resinosas. Na boca, não destoa, com ótima acidez, bom corpo, álcool equilibrado e taninos muito finos. Ainda jovem, deve chegar em breve ao mercado brasileiro.

GLOBAL WINES (ANTIGA DÃO SUL) – CABRIZ E SANTAR

Casa de Santar Reserva 2007 - A *Encruzado* contribui com 50% do corte, complementada por *Malvasia* e *Bical*. Metade do vinho fermenta e passa seis meses em madeira. Os aromas de frutas brancas são enriquecidos por notas minerais e de petróleo, além de chocolate branco e caramelo. Na boca, boa acidez e corpo médio, num vinho equilibrado.

Cabriz Reserva 2005 - Com predominância da *Touriga Nacional*, coadjuvada por *Alfrocheiro* e *Tinta Roriz*, esse vinho passa nove meses em barricas. Apresenta boa intensidade de aromas, nos quais aparecem frutas vermelhas, especiarias, notas florais e de coco queimado. Redondo em boca, com bom corpo (taninos finos), ótima acidez e álcool na medida certa.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL

Quinta da Garrida Reserva 2004 - Esse varietal de *Touriga Nacional* passa 12 meses em barricas. Exibe aromas de frutas vermelhas muito maduras, café torrado, madeira e notas florais. Tem bom corpo, ótima acidez (frescor), álcool equilibrado e taninos finos.

UDACA

Porta do Fontelo Branco 2006 - Corte de *Encruzado* (60%), *Malvasia*, *Cerceal* e *Bical*, apresenta aromas de frutas brancas, cítricos e notas florais. Tem corpo médio, boa acidez e teor alcoólico correto.

Adro da Sé Reserva 2004 - *Touriga Nacional*, *Tinta Roriz*, *Jaen* e *Alfrocheiro* entram no corte desse vinho, que mostra aromas de frutas maduras, especiarias e notas florais. É macio e fresco em boca, com bom corpo, ótima acidez, álcool correto e taninos finos.

QUINTA VALE DAS ESCADINHAS (QUINTA DA FALORCA)

Quinta da Falorca Colheita 2005 - Elaborado com *Touriga Nacional* (60%), *Alfrocheiro*, *Jaen* e *Rufete*, esse vinho

Rico patrimônio de castas tintas e brancas possibilita a oferta de ampla gama de vinhos, varietais ou de corte, visando diferentes públicos

apresenta aromas de frutas maduras, madeira nobre e especiarias. Tem bom corpo, ótima acidez, teor alcoólico correto e taninos muito finos. Um vinho macio e equilibrado.

T-Nac 2006 - Mostra aromas de cassis, violeta e especiarias. Um vinho muito frutado, macio e fresco, com ótima acidez, bom teor alcoólico e taninos muito finos, desenvolvido com olho nos mercados de língua inglesa.

Quinta da Falorca Reserva 2003 - Corte de *Touriga Nacional*, *Aragonês* e *Alfrocheiro*, esse excepcional vinho exibe aromas de frutas vermelhas maduras, florais (violeta), madeira nobre (cedro) e especiarias. Ótima acidez, álcool correto e taninos finíssimos, num vinho encorpado, macio, equilibrado e elegante.

Quinta da Falorca Garrafeira 2003 - Com predomínio da *Touriga Nacional*, também entram no corte a *Tinta Roriz* e a *Alfrocheiro*. Mostra aromas de frutas muito maduras, florais, de especiarias, madeira nobre e tabaco. Um vinho muito equilibrado, com acidez e álcool na medida e taninos finíssimos. Macio, elegante e sedutor como o **Reserva** do mesmo ano.

Ao final da degustação, a equipe de Wine Style foi presenteada com uma surpresa. Foi aberta uma garrafa do **Quinta da Falorca 1963**, elaborado com *Touriga Nacional* (50%) e outras 12 uvas, inclusive brancas. A cor castanha e os aromas evoluídos (frutas passadas, especiarias, florais, balsâmicos, fumo, caramelo e chocolate) revelavam sua idade. Na boca, ainda exibia ótima acidez, bom frescor, álcool equilibrado e taninos muito finos. Um vinho inesquecível, que comprova a longevidade dos grandes exemplares do Dão.

QUINTA DA PELLADA / QUINTA DE SÃES

Quinta de Sães Reserva Branco 2007 - Um corte de *Encruzado*, *Bical*, *Malvasia* e *Gouveio*, esse vinho apresenta aromas de frutas brancas maduras, frutas cítricas, mel e notas florais. Tem corpo médio, ótima acidez e teor alcoólico adequado. Um vinho macio, denso e com sensação final adocicada, mesmo tendo menos de dois gramas de açúcar residual.

Quinta de Sães Reserva Tinto 2006 - Também originado de vinhas velhas (predomínio de *Touriga Nacional*), esse vinho exibe aromas florais, de frutas maduras e

especiarias (pimenta). Na boca, é macio e redondo, com corpo adequado, ótima acidez, bom teor de álcool e taninos finos.

Pape 2005 - Elaborado com *Baga* (50%) e *Touriga Nacional*, passa 12 meses em barricas novas. Exibe aromas de violetas, frutas negras maduras e especiarias. Estruturado e denso na boca, tem ótima acidez (frescor), equilíbrio fantástico e taninos finíssimos.

Carrocel 2006 - Varietal de *Touriga Nacional*, estagia 18 meses em barricas. Frutas vermelhas maduras, especiarias (pimenta), violetas e café torrado compõem sua identidade aromática, complementada por bom corpo, acidez e álcool equilibrados, e taninos finíssimos.

Doda 2005 (antigo Dado) - Um "blend" de vinhos do Douro (Dirk Niepoort) e Dão (Álvaro), com predominância de *Touriga Nacional* proveniente de vinhas velhas. Apresenta aromas que mesclam frutas negras, alcaçuz, floral, tostado, especiarias e madeira nobre. É encorpado, macio e equilibrado, com taninos finíssimos. Complexo e integrado, exibe a força do Douro e a elegância do Dão.





NO VINHO, UM ENCONTRO DO DÃO COM O DOURO


Um dos produtores mais criativos do Dão, Álvaro de Castro, engenheiro civil por formação, herdou a Quinta da Pellada em 1980 (há registros de sua existência desde 1570) e lançou seu primeiro vinho em 1989, retomando uma tradição familiar que havia sido abandonada. Situada praticamente aos pés da serra da Estrela, a mais de 500 metros de altitude, a quinta, com seus trinta hectares de vinhedos, oferece condições excepcionais para o cultivo de uvas de qualidade. Isso tanto pelo tipo de solo (granítico com veios de quartzo) como pelo clima – seco

e mais frio, com vento cortante que ajuda a preservar a sanidade das uvas. A parte mais antiga do vinhedo tem mais de 50 castas plantadas misturadas, inclusive brancas, como era comum na região (os vinhos tintos mais antigos do Dão em geral tinham pequena porcentagem de uvas brancas). Na Pellada, além de vinhedos, existe uma antiga casa senhorial em pedra, que Álvaro vem recuperando aos poucos (ele mora na Quinta de Sães, em Seia, com 14 hectares de vinhedos, onde também fica a adega).

Álvaro gosta de experimentar. Um de seus vinhos mais interessantes foi feito em parceria com Dirk Niepoort e recebeu o nome de **Dado**, de Dão e Douro. Posteriormente, o nome teve de ser trocado porque já havia sido registrado por outra empresa. Uma das opções cogitadas por ambos foi “Doido”, mas acabou virando simplesmente **Doda**. A legislação da DOC não permite que o

rótulo indique safra ou variedades de uvas que entram no corte, mas a *Touriga Nacional* certamente é uma delas. Como Luis Pato, na Bairrada, Alvaro é ferrenho defensor do patrimônio enológico do Dão, mas isso não o impede de ter pequenas parcelas plantadas com *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Syrah* (as duas últimas entram, por exemplo, no corte do **Pape**). Ele diz que só plantou essas uvas por uma questão didática, porque o uso de castas estrangeiras só pode ser entendido como “uma graça, um capricho”. Álvaro se preocupa com o fato de que, na ânsia de conseguir

sucesso rápido, muitos novos produtores optam pelas castas mais fáceis e esquecem as mais complexas. “Corremos o risco de perder nossa identidade”, adverte. Ele

cita como exemplo a *Jaen* que, por ser considerada uma casta menor, foi erradicada por muitos produtores. Por isso, enaltece o trabalho de seu xará espanhol, Álvaro Palácios, que, segundo ele, demonstrou “a nobreza” dessa casta, que na Espanha tem o nome de *Mencia*, com seus vinhos de Bierzo. “Nossa afirmação só pode ser conseguida através da diversidade, nunca da massificação”, resume. Para ele, isso pode até significar que o Dão se tornará uma região para amantes de vinho, como a Borgonha. “Será arrogância?” pergunta. Os vinhos que produz, assim como os de produtores como Quinta da Falorca e Quinta dos Roques, provam que não. 

Página ao lado: Póvoa Dão é uma aldeia medieval, recuperada para o turismo. Abaixo, à esquerda, o produtor Álvaro de Castro, nos vinhedos da Quinta da Pellada, de cuja existência há registros desde 1570





Bairrada

MUDAR SEM PERDER A IDENTIDADE

Embora seja considerada tradicional, a Bairrada e seu vizinho, o Dão, que juntos integram a região vinícola de Beiras, estão passando por grandes transformações, mas nem por isso abrem mão de um patrimônio que remonta ao próprio nascimento da nação portuguesa

texto GUILHERME VELLOSO colaboração GUSTAVO ANDRADE DE PAULO
notas de degustação GUSTAVO ANDRADE DE PAULO colaboração GUILHERME VELLOSO
fotos AUTORES E DIVULGAÇÃO



Inaugurada em setembro de 2007, a sede da Quinta do Encontro, na Bairrada, é um prédio de design arrojado, cuja cor (cobre) e formato (cilíndrico) se inspiraram nas formas características de uma barrica de carvalho, não tivesse sido construído para produzir, celebrar e promover o vinho. A Quinta pertence à poderosa Global Wines (antiga Dão Sul), dona de muitas propriedades em diferentes regiões de Portugal e no Brasil, onde produz a conhecida linha Rio Sol. Aliás, vinhos de todas as marcas da Global Wines, inclusive os Rio Sol, podem ser comprados na loja da vinícola, ou consumidos pelo mesmo preço em seu agradável restaurante, aberto diariamente, com vista para os vinhedos que ficam ao seu redor. Não deixa de ser irônico que essa vinícola

moderníssima, em cujo interior a acústica é perfeita e não há escadas, apenas rampas circulares, esteja plantada no coração de uma das regiões vinícolas até recentemente considerada das mais conservadoras de Portugal. Mas, talvez, o prédio em forma de barrica estilizada seja a melhor ilustração das transformações em curso nessa região, cuja história vinícola se confunde com a própria trajetória da nação portuguesa, por sinal uma das mais antigas da Europa. A Quinta do Encontro está a menos de 20 quilômetros do oceano Atlântico e de Coimbra, a cidade mais importante da Bairrada, que foi a primeira capital de Portugal e assim permaneceu por mais de um século, depois que o condado de Portucale separou-se do reino de Leão e Castela, em 1139. A divisão legislativa de Portugal mais complicada do que facilita o entendimento de suas regiões vinícolas. Por ela,



a Bairrada e sua vizinha, Dão, fazem parte da mesma região, Beiras. Isso, em que pese o fato de terem pouco em comum, seja do ponto de vista climático (mais fresco e úmido na primeira, pela proximidade do mar, e em geral mais quente e seco na segunda), seja no que diz respeito à composição dos solos (predominância de argila na primeira e de granito na segunda). E mesmo em relação aos vinhos que cada uma produz (ver reportagem sobre o Dão a seguir).

O nome Bairrada num vinho está associado, principalmente, aos tintos feitos com a uva *Baga*. Entre as brancas, *Bical*, *Maria Gomes* (*Fernão Pires*), *Arinto* e *Cercial* são as mais comuns. Os espumantes feitos com *Baga* são considerados os parceiros por excelência do famoso “leitão da Bairrada”, especialidade regional, servido em literalmente dezenas de restaurantes situados entre Coimbra

e Mealhada. Coimbra, além de sua conhecida Universidade, abriga um dos hotéis mais famosos de Portugal, o **Bussaco Palace**, em estilo manuelino, que inclusive produz seu próprio vinho. Mais moderno, o **Quinta das Lágrimas** merece dupla recomendação, pois abriga o ótimo restaurante **Arcadas da Capela**. Dos mesmos donos do Bussaco, o **Curia Palace**, em estilo art deco, na cidade que lhe dá nome, é outra das muitas opções de hospedagem na Bairrada.

LEGISLAÇÃO DE 2003 CRIOU DUAS CATEGORIAS DE VINHOS TINTOS DA BAIRRADA

Até muito recentemente, para ostentar a denominação Bairrada no rótulo, todo vinho tinto

Imitando a forma (e até a cor) das barricas de vinho, a Quinta do Encontro, inaugurada em 2007, é uma das vinícolas mais modernas de Portugal. O prédio não tem escadas internas, apenas rampas



ou rosé deveria conter um mínimo de 50% de *Baga*, complementada por três outras variedades locais, já que o uso de castas internacionais era vetado. As exigências de consumidores e mercados, principalmente de exportação, levaram a uma alteração radical das regras em 2003. A



partir daí, criaram-se, na prática, duas categorias de vinhos tintos da Bairrada. Uma delas, denominada Bairrada “Clássico”, continua a exigir que a proporção de *Baga* seja de pelo menos 50%, ainda que a relação de uvas para complementar o corte tenha sido ampliada; a outra admite praticamente tudo, inclusive castas estrangeiras. O grande problema é que a *Baga* é uma uva de maturação longa e difícil, além de muito produtiva. Se colhida antes de estar perfeitamente madura, resultará em vinhos desequilibrados, com acidez excessiva e taninos verdes,

quase agressivos, especialmente quando jovens. Nas mãos certas, a história é outra.

Como na Borgonha, é fundamental conhecer o produtor para saber o que esperar de uma garrafa de vinho em que a *Baga* seja a casta dominante. No caso da Bairrada, isso é relativamente fácil. O grande especialista nessa uva, Luis Pato, é não só o produtor mais importante da região como também um dos mais reverenciados de Portugal. Nem por isso, Pato pode ser acusado de tradicionalista, no sentido de ser um defensor incondicional das práticas do passado. No

passado, a *Baga* era fermentada com engaço, em lagares abertos e o vinho resultante era guardado por muito tempo em grandes tonéis usados de carvalho, o que aumentava a sua oxidação. Não surpreende que produzisse vinhos rústicos e que exigiam muitos anos em garrafa para se tornarem bebíveis. Pato foi um dos primeiros a trabalhar com rendimentos bem mais baixos do que a média da região, a fermentar as uvas sem engaços, em tanques de aço inoxidável, e a amadurecê-las em barricas, novas e usadas, de carvalho francês, contrariando, em muitos casos, a legislação vigente na época. Por isso, passou a usar a denominação “Regional Beiras”, mais flexível. Os vinhos de Pato são macios, elegantes e longevos, a exemplo do magnífico **Vinhas Velhas 1990**, que a equipe de Wine Style teve oportunidade de provar em sua adega (ver quadro).

Mais do que um apóstolo da *Baga*, Pato é um ferrenho defensor das castas autóctones portuguesas. E não por mero patriotismo, mas por bem fundamentadas razões comerciais. “É a nossa mais valia”, resume Pato, e complementa com humor: “é como poderemos nos diferenciar dos chineses, quando eles começarem a produzir *Cabernet Sauvignon*...”. Pato reconhece que isso exige um esforço promocional maior, porque as castas portuguesas têm nomes mais difíceis de entender, o que é compensado por mostrarem um caráter diferenciado em relação às castas “globalizadas”, principalmente as de origem francesa. “Apostar nas castas portuguesas será a nossa riqueza num futuro próximo”, vaticina. Entre elas, ele destaca a *Touriga Nacional*, principal uva do Dão, também presente na Bairrada, como provável casta líder de Portugal. Ele também acredita que a *Baga* pode competir nos nichos de mercado ocupados por suas “primas” italiana (*Nebbiolo*) e francesa (*Pinot Noir*), lembrando não ser raro que vinhos de safras mais antigas de *Baga* sejam confundidos

com os da Borgonha. Por último, recomenda: é obrigatório decantar vinhos feitos com *Baga*.

Entrincheirado numa vinícola igualmente moderna, mas de design não tão espetacular como a Quinta do Encontro, da qual é vizinho, já que os vinhedos são contíguos, Carlos Campolargo, outro conhecido produtor da Bairrada, defende posição quase oposta à de Pato. Campolargo é conhecido por usar grande variedade de uvas, autóctones e estrangeiras, para produzir vinhos de muita personalidade e nomes, no mínimo, curiosos. Em defesa de sua postura, ele recorre ao exemplo dos romanos, que, segundo ele, deixaram como lição, no campo da enologia, “procurar a melhor variedade para cada local, para obter o melhor vinho possível”. Campolargo observa que não rejeita a tradição e que é até bastante conservador no que diz respeito à elaboração de seus vinhos. Como exemplos, menciona o fato de que só usa

leveduras e enzimas naturais e de que o único processo de extração usado durante a fermentação é a pisa, ainda que por meio de robô.

Advogado por profissão, Carlos representa a terceira geração de produtores. A atividade foi iniciada por seu avô e ampliada por seu pai. Mas, na década de 90, Manuel, o pai, decidiu parar de produzir vinhos e vender as uvas. Ainda hoje é assim, com parte da produção comprada pela poderosa Aliança - Vinhos de Portugal, uma das maiores empresas do setor no país, que tem sede na vizinha Sangalhos. Em 2000, Carlos retomou a produção, com a ajuda do irmão Jorge, responsável pela viticultura, e da filha, Joana, que cuida de marketing e relações externas. A nova adega ficou pronta em 2004. Lá é produzida extensa linha de vinhos que chamam a atenção tanto pela variedade de castas utilizadas como por seus nomes comerciais. O **Entre II Santos**, por exemplo, deve o nome ao fato de que os vinhedos

Vinhedos e vinícola (ao fundo) da família Campolargo, cujos vinhos chamam a atenção pela mistura de castas, nativas e estrangeiras, e por seus nomes, no mínimo, curiosos



NAS DIFERENÇAS, A NOVA EXPRESSÃO DA BAIRRADA

Embora propostas (e estilos) variem, produtores novos e antigos comprovam o excelente nível alcançado pelos vinhos da região

LUIS PATO

Espumante Touriga Nacional 2007

São raros os espumantes dessa casta, talvez a principal tinta de Portugal. As uvas empregadas nesse

vinho são colhidas precocemente (no final de agosto), quando ainda contêm elevados níveis de acidez. Apesar de a segunda fermentação

ocorrer em garrafa, Luis o considera um "anti-champagne". A cor rosa (casca de cebola) com tonalidade acobreada é conseguida graças a uma maceração com as cascas por cerca de 1 hora. Apresenta bolhas minúsculas e bom perlage, com aromas de frutas vermelhas, notas florais, de levedura e toques tostados. Na boca, mostra corpo médio, ótima acidez, bom teor alcoólico e mousse consistente.

Espumante Baga 2007 - A rainha das uvas tintas da Bairrada também mostra grande potencial nesse espumante, que exhibe aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias, discretas notas de brioche e toques defumados. Na boca, o corpo é médio, a mousse é densa e a acidez refrescante, com bom teor alcoólico. Os dois espumantes se mostraram ótimas companhias para o leitão da Bairrada preparado por Luis.

Vinha Formal Branco 2007 - Elaborado com a uva *Bical*, é um vinho de cor amarelo-palha de média intensidade, com reflexos verdeais. Exhibe aromas de frutas brancas, notas florais, de especiarias e um agradável toque herbáceo. Na boca, tem corpo médio, boa acidez e bom teor alcoólico. Um vinho encorpado, macio e muito equilibrado.

Vinha Barrosa 2005 - Um dos mais representativos tintos do produtor, o Vinha Barrosa é elaborado com *Baga* (99%) e uvas brancas (1%) não-identificadas. Perfil aromático bastante complexo: frutas vermelhas, eucalipto, bala de cevada, especiarias, tostado e notas animais. Na boca, mostra bom corpo, ótima acidez, álcool equilibrado e taninos finíssimos. Um vinho fresco, elegante e redondo, digno exemplar dessa grande safra.

Vinha Pan 2003 - As parreiras que fornecem uvas para esse ícone da Bairrada são

as mesmas que dão origem ao espumante. Entretanto, no caso do Vinha Pan, a *Baga* é colhida sobremadura. Com isso, a cor é menos intensa, lembrando a de um *Pinot Noir* envelhecido. Exhibe aromas de frutas passadas, frutas secas, especiarias, defumado, bala de cevada e notas balsâmicas. Na boca, mostra bom corpo, ótima acidez, álcool equilibrado e taninos finíssimos. Embora esteja excepcional para ser degustado agora, só atingirá sua plenitude, na opinião de Luis, daqui a 15 anos.

GLOBAL WINES (ANTIGA DÃO SUL) QUINTA DO ENCONTRO

Encontro Espumante Bruto 2006 - Elaborado com *Bical*, *Arinto* e *Maria Gomes*, segundo o método clássico, apresenta aromas de frutas brancas, levedura e notas tostadas. Tem corpo leve, ótima acidez, teor alcoólico correto e mousse de boa qualidade.

Grande Encontro 2006 - Corte de *Baga* e *Touriga Nacional*, passa nove meses em barricas antes de ser engarrafado. Apresenta aromas de frutas vermelhas muito maduras, chocolate, especiarias, caramelo, baunilha e notas de mentol. Na boca, tem corpo médio, bom equilíbrio entre acidez e álcool e taninos finos.

Baga Encontro 2007 - Elaborado apenas nos melhores anos, esse vinho passa até 12 meses em barricas antes do engarrafamento. Exhibe aromas de frutas negras e vermelhas maduras, baunilha, especiarias e notas de violeta. Tem bom corpo, ótima acidez, bom teor alcoólico e taninos muito finos. Ainda muito jovem, revela bom potencial.

CAMPOLARGO

Vinha do Putto Branco 2008 - Corte de *Arinto*, *Verdelho* e *Chardonnay*, exhibe aromas de frutas brancas maduras, tutti-frutti e notas florais. Na boca, é leve, fresco e equilibrado.

Entre Il Santos Branco 2007 - Esse corte de *Sauvignon Blanc* e *Chardonnay* mostra aromas de frutas brancas, notas herbáceas (arruda) e toques florais. É leve, com ótima acidez e teor alcoólico correto.

Rol de Coisas Antigas 2005 - Elaborado com

diversas castas, esse tinto exhibe aromas de frutas maduras, especiarias, alcaçuz e notas florais. Na boca, apresenta bom corpo, acidez refrescante e teor alcoólico correto. Ainda tânico, com taninos de boa qualidade.

Campolargo Pinot Noir 2007 - Com aromas de frutas vermelhas em compota, notas florais e de especiarias, é um vinho de corpo médio, com ótimo equilíbrio entre acidez e álcool e taninos muito finos. Ainda muito jovem, mostra elegância, maciez e equilíbrio. Vale registrar que um exemplar desse vinho, da safra 2004, foi um dos destaques em degustação de *Pinots* do mundo, realizada na sede da ABS-SP, no final do ano passado.

Calda Bordaleza 2006 - Corte de *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Petit Verdot*, revela aromas de frutas muito maduras, em compota, e notas florais. Tem bom corpo, boa acidez, teor alcoólico correto e taninos finos. Pronto para ser bebido.

Diga? Tinto 2007 - Varietal de *Petit Verdot*, exhibe aromas de frutas negras e vermelhas maduras, café torrado e especiarias. Ainda muito jovem, é potente e ainda tânico, com ótima acidez, teor alcoólico correto e taninos finos.

ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL

Aliança Bairrada Reserva Bruto 2006 - Espumante elaborado com *Baga* (50%) e outras castas brancas da Bairrada. Apresenta bolhas pequenas e bom perlage. Com aromas de frutas brancas e notas florais, tem corpo leve, boa acidez, álcool correto e mousse discreta.

Aliança Classico Reserva Tinto 2006 (Regional Beiras) - Esse varietal de *Touriga Nacional* passa 12 meses em barrica. Apresenta aromas de frutas vermelhas, especiarias e madeira. Na boca, é equilibrado, com bom corpo e taninos finos.


Quinta das Baceladas 2005 - Corte de *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* e *Baga* (5%), passa 12 meses em barrica. Tem aromas de frutas vermelhas muito maduras, especiarias, madeira e notas tostadas. Na boca, mostra bom corpo e acidez, álcool correto e taninos finos, num vinho potente, denso e equilibrado.



de onde provêm as uvas ficam entre as aldeias de São Mateus e de São Lourenço do Bairro. O **Diga? Tinto** nasceu com esse nome por usar uma casta (*Petit Verdot*) praticamente desconhecida em Portugal. Diga se gosta? Era a proposta expressa no rótulo (o Diga? branco é 100% *Viognier*). O **Calda Bordalesa** tinto faz um jogo de palavras com o nome da preparação usada para tratar doenças da vinha e o fato de ser produzido com um corte quase tipicamente bordalês (*Merlot*, *Petit Verdot* e *Cabernet Sauvignon*).

Mas, segundo o próprio Carlos, a maior aposta da Campolargo é o tinto **Rol de Coisas Antigas**. O rótulo reproduz a página de um antigo Tratado de Vinificação de 1867, onde estão listadas as principais castas tintas usadas, à época, na região, bem como suas principais características. Ele conta que todas essas castas foram replantadas nos extensos vinhedos da família, à

exceção de duas que se perderam no tempo (*Xará* e *Cidreirinha*).

As uvas são fermentadas em conjunto, como no Douro, e dão origem a um vinho que, no seu entender, é a mais viva expressão da região e de sua riqueza varietal. "O tempo dirá se temos razão, como, no passado, quando o estatuto da região foi alterado, em 2003, para permitir o uso, no vinho DOC Bairrada, de muitas das castas que já vínhamos utilizando", conclui. Divergências enológicas à parte, com o Rol de Coisas Antigas os caminhos de Campolargo e de Pato, duas das maiores expressões da Bairrada vinícola, parecem se aproximar, o que é bom para o consumidor e, melhor ainda, para o futuro da própria região que ambos representam. 

Em estilo "art deco", o hotel Curia Palace, na cidade de mesmo nome, é "irmão" do famoso Bussaco Palace, em Coimbra. Ele foi reaberto em 2008, depois de passar por extensa renovação