

REVISTA DE VINHOS

PARA APRECIADORES EXIGENTES

Nº 308 | JULHO 2015 | €4,00 (Cont.) | 600 AKZ (Anglia) | Revista Mensal | www.revistadevinhos.pt

25 ANOS

TRÁS-OS-MONTES

Todo o carácter
de uma região única

PEIXE GRELHADO

Segredos e histórias
de uma causa nacional

ENOTURISMO NO ALGARVE

Sugestões para
"fugir" à praia

TINTOS PARA TODOS OS DIAS

Boa companhia à mesa por menos de 4 euros

PERIQUITA REG. PENÍNSULA
DE SETÚBAL RESERVA TINTO 2012

* PARA PORTUGAL CONTINENTAL

por
apenas
€6.00
(PORTUGAL)

4 euros de ouro

Este ano fundimos as categorias de €3 e €5 numa só, voltando ao velho modelo da prova dos tintos até €4. Vinhos acessíveis, em preço e em estilo, com uma notável propensão para exibirem qualidades à nossa mesa.

TEXTO *Luis Antunes* * FOTOS *Ricardo Palma Veiga*

Os últimos anos têm sido de ouro para o vinho português. Em todas as categorias, das mais baratas às mais caras, a qualidade que os vinhos oferecem parece recompensar o comprador, e criar nele a confiança de que não só o futuro mas também já o presente são brilhantes. O segmento específico que tratamos neste painel é onde se concentra uma grande parte das vendas de vinho engarrafado em Portugal, e também um segmento muito importante para as nossas exportações e o seu recentemente acrescentado sucesso.

Um segmento importante, mas não o mais importante, já que é no segmento abaixo de 2€ por garrafa que se concentram 80% de todas as vendas. No segmento seguinte, entre 2€ e 5€, temos 19% adicionais. Com 2 euros de preço de venda ao público, depois tirar o IVA, a garrafa, o rótulo, a distribuição, a rolha, etc., pouco poderá sobrar para assegurar uvas de origem e produção exemplar. Chamemos então vinho de qualidade àquele que custa acima de 2 euros. Se é óbvio que no 1% que sobra se concentram aqueles vinhos que gostamos de abrir em ocasiões especiais, não deixam de ser evidentes dois factos: que o grosso das vendas de vinho de qualidade se concentra no campo abaixo de 4€, e, reciprocamente, que os consumidores interessados em vinho de qualidade andarão normalmente por estas paragens na maior parte dos seus momentos de consumo.

Estas considerações de tipo social e comercial acabam por ter consequências directas nas expectativas do consumidor destes vinhos e, consequentemente, nas decisões enológicas de quem os faz e os quer vender. Sabe-se que a média de tempo que decorre entre a compra de uma garrafa de vinho e o seu

consumo é inferior a duas horas. Assim, estes serão vinhos destinados a um consumo frequentemente pouco planeado, guarda curta ou nenhuma, e devem ainda encarar sem preocupações uma gama variada de pratos, desde os mais comuns aos mais complicados e exóticos. Além disso, são vinhos de um preço para quem já se preocupa com o que bebe, quem quer sair do banal, quem tem prazer em encontrar um bom vinho e está disposto a pagar um pouco mais por isso, e também quem procura a satisfação de encontrar um vinho especialmente bom para o que custa. Ou seja, um vinho de €8 mas apenas por €4. Exige-se muito, por quatro euros.

Fui tentar saber como um enólogo encara esta todas estas exigências, e também procurar decifrar algumas das perguntas que a prova dos cerca de 80 vinhos instigou nos provadores. Luís Louro é muito jovem mas tem já mais de 10 anos de experiência à frente da sua Adega do Monte Branco, tal como na vizinha adega da Quinta do Mouro, do seu pai, Miguel. Para definir os vinhos desta gama, Luís admite que a grande preocupação — e também a maior dificuldade — é torná-los bebíveis mais cedo.

Seria mais fácil esperar dois anos para que o vinho se equilibrasse sozinho. É preciso reduzir a carga e o impacto dos taninos, o que pode ser conseguido com menor maceração e mais suave, mais arejamentos, mais trasfegas, tudo para aumentar a polimerização dos taninos. O acabamento do vinho é também uma fase importante nesta definição. A adição de vários produtos enológicos, como as manoproteínas, permite aumentar o volume e suavizar e equilibrar o vinho por essa via, mas Luís prefere técnicas “mais reais”,





Por quatro euros há aqui um mundo de belíssimos tintos a explorar

e também mais baratas, que retiram excessos ao vinho, nomeadamente de adstringência.

Do ponto de vista do mercado, sente também a pressão de fazer vinhos mais ligeiros — os clientes protestam contra os excessos de corpo dos vinhos e, especialmente, de taninos, que nesta gama são vistos quase como um defeito, o que Luís considera um contra-senso. Mesmo assim, Luís procura ir ao encontro da sua clientela trabalhando o vinho para eliminar a sua dureza excessiva, começando por trabalhar as próprias uvas, diminuir a maceração, aumentar o arejamento e fazer as colagens adequadas.

Olhando para as colheitas mais recentes, que compuseram o grosso desta prova, Luís Louro considerou que em 2013, sendo um ano globalmente pior do que 2012, foi mais fácil trabalhar os vinhos nesta gama. 2012 tinha sido um vinho mais fresco, dando vinhos com mais garra, mais concentração, mais tanino, mais tudo. Em 2013 os vinhos são mais afáveis e fáceis,

houve mais maturação e logo foi mais fácil alcançar equilíbrio nos vinhos de entrada.

Para perceber o significado desta categoria junto do público, falei com Pedro Capaz, sócio-gerente da cadeia Ten To Ten, que desde 2009 abriu já seis lojas na região de Lisboa, numa lógica de proximidade, com horários alargados. Pedro Capaz é um apreciador de vinhos e acarinha a ideia de tornar as suas lojas referências no sector, procurando promover o gosto pelo vinho de qualidade. Esta gama é importante nas vendas, principalmente no dia-a-dia, embora se note que, com a continuada aposta no alargamento da gama de vinhos, os clientes invertem a lógica ao fim-de-semana e compram vinhos de preços bem superiores. Para combater nestes terrenos em que cada cêntimo conta, a Ten To Ten procura apostar na diferenciação da oferta, formação do pessoal e serviço ao cliente, bem como estabelecer relações com produtores e fornecedores de forma a ser a “cara deles” junto do cliente final.

Em prova estiveram quase 80 vinhos. Cerca de metade eram de 2013, enquanto os vinhos de 2014 eram um quinto, tal como os de 2012. No andamento de dois dias, esta foi uma prova estranhamente fácil, sem o castigo dos taninos a massacrar os palatos. Sinal dos tempos, demonstração do crescimento da enologia portuguesa para além do ‘capitão tanino’? Ou apenas a constatação da afabilidade dos anos recentes, como dizia Luís Louro? A resposta terá que ser encontrada tanto nas uvas como nos homens. O vinho português cresce e afirma-se pronto para o combate, seja nas mesas mais tradicionais com

taninos e acidez a cortar a gordura, seja numa atitude mais moderna, sem nada, ou com pratos mais suaves apenas para alegrar e refrescar.

As divisões por região diluem-se um pouco nesta apreciação. Como é usual, Alentejo e Douro impõem-se nas escolhas, com 31 vinhos vindos do Alentejo e 17 do Douro, e o Dão aparece em terceiro lugar, com 10 vinhos. Se no topo se impõem vinhos do Alentejo e do Douro, logo a seguir aparecem vinhos de variadas regiões, autorizando a conclusão de que a seriação final segue a distribuição inicial, sem grandes tendências associadas à origem geográfica. Ou seja, há bons vinhos em todas as regiões.

Os estilos dos vencedores são mais uniformes. Sem madeira ou com madeira integrada com suavidade, são vinhos suaves e macios, com boa frescura e texturas agradáveis. Não há excessos de maturação, nem alcoólicos, e impera a limpeza e boa definição dos aromas e dos sabores. Por vezes um ou outro vinho mostra um pouco mais de garra e nervo, isso ajuda a imaginá-lo à mesa, acompanhando pratos mais desafiantes. Outros vinhos são mais simples, mas a sua franqueza de fruta também lhes abre portas para outros tipos de consumo. Ou seja, por quatro euros há aqui um mundo de belíssimos tintos a explorar, com uma qualidade fantástica numa gama muito acessível e bem distribuída.

CLASSIFICAÇÃO

16 Coroa d'Ouro 2013
Herdade Paço do Conde 2013
Lua Cheia em Vinhas Velhas 2014
Montes Claros 2014
Paulo Laureano Clássico 2014

15,5 .com Premium 2013
Ágil 2013
Altano Vinhas Próprias 2013
Beyra 2013
Cabriz Colh. Selec. 2013
Castello D'Alba 2014
Couteiro-Mor Colh. Selec. 2012
Cunha Martins Reserva 2013
Herdade de Catapereiro Single Vineyard Escolha 2012
Mar de Lisboa 2012
Milénio Touriga Nacional e Aragonês 2011
Mundus Escolha 2010
Palestra 2013
Quinta da Alorna 2012
Quinta do Valdeioiro 2011
Sonante Reserva 2012
Terras de Pias 2014
Tom de Baton 2012
Tons de Duorum 2013
Vinha do Monte 2013

15 Ajuda 2013
Almendra 2013
Alpedrinha 2012
Amnésia 2013
Badula 2012
Barros 2012
Caiado 2014
Calheiros Cruz 2013
Casa da Passarella A Descoberta 2011
Casas Brancas 2013
Conde de Vimioso Colh. Selec. 2013
Courela 2013
Frei João 2011
Galodoro 2013
Grão Vasco 2012
Horizonte Absurdo 2013
Maria Mora 2013
Montado 2014
Montinho São Miguel 2014
Palavrar 2013
Pinha 2013
Piteira 2014
Plansel Selecta 2013
Porta da Calada 2013
Pouca Roupa 2014
Pousio 2013
Proeza 2013
RS 2012
Sanguinhal Aragonês 2010

Tapada do Fidalgo 2014
Terra d'Alter Trincadeira, Aragonéz e Syrah 2014
Terras d'Ervideira 2013
Terras de Fialho 2013
Terras do Pó 2013
Titular: 2013
Vinha do General 2013
Vinha Padre Pedro Colh. Selec. 2012

14,5 Adega de Favaio 2011
Adega de Vila Real Reserva 2012
Castelo do Sulco Reserva 2014
Fonte da Serrana Aragonéz Trincadeira 2013
Lavadores de Feitoria 2013
Lello 2013
Meia Encosta 2013
Monte das Promessas 2014
Monte dos Pelados 2013
Portas de Lisboa 2013
Reguengos Reserva 2012
Saes 2013
Varandas 2012
Veritas 2013
Versátil 2014

14 Porca de Murça 2013



a escolha de
Luis Antunes



16 €3,99
Coroa d'Ouro
Douro tinto 2013
Manoel Poças Jr.

Aroma com fruta azul, chocolate, muito generoso e equilibrado, bem definido. Contido na boca, mas muito harmonioso, acidez fresca, com garra e vigor, pimenta branca no final muito afinado. (13%)

Uma boa surpresa este Douro fresco e macio, de teor alcoólico moderado. A Poças é mais conhecida pelos seus Vinhos do Porto, mas a marca Coroa d'Ouro é já um dos clássicos entre os vinhos de mesa. Este 2013 mostra uma vertente suave e refrescante, que casará bem com muitos pratos.

16 €3,69
Herdade Paço do Conde
Reg. Alentejano
tinto 2013
Soc. Agr. Encosta do Guadiana
Bolacha de manteiga, fruta vermelha em compota ligeira, uma ligeira evolução que lhe fica muito bem. Aveludado, com corpo médio muito redondo, acidez e taninos elegantes, final sóbrio, longo. (14%)

16 €3,95
Lua Cheia
em Vinhas Velhas
Douro tinto 2014
Lua Cheia em Vinhas Velhas
Fruta preta densa e profunda, muito compacto, com uma nota de madeira seca a acompanhar. Imponente na boca, com boa dimensão, acidez e taninos firmes, final austero, sedoso, convincente. (13,5%)

16 €3,49
Montes Claros
Alentejo tinto 2014
Ad. Coop. Borba
Nariz com boa composição de fruta, com flores, ervas aromáticas, ligeiras especiarias. Poderoso e estruturado, com taninos aguerridos a dar boa textura, acidez fresca, final contido e sereno. (13,5%)