

Grandes Brancos de Portugal

Na versão topo de gama, os brancos nacionais estão cada vez melhores. O que não é novidade, andamos a comprovar no copo e a escrever nestas folhas isso mesmo há já quase uma década. A cada colheita que passa, estes brancos mantêm – quando não aumentam – a sua qualidade, demonstrando enorme consistência. Provámos go belos vinhos e ficámos mais uma vez rendidos aos brancos nacionais.

TEXTO *Nuno de Oliveira Garcia* * FOTOS *Ricardo Palma Veiga*

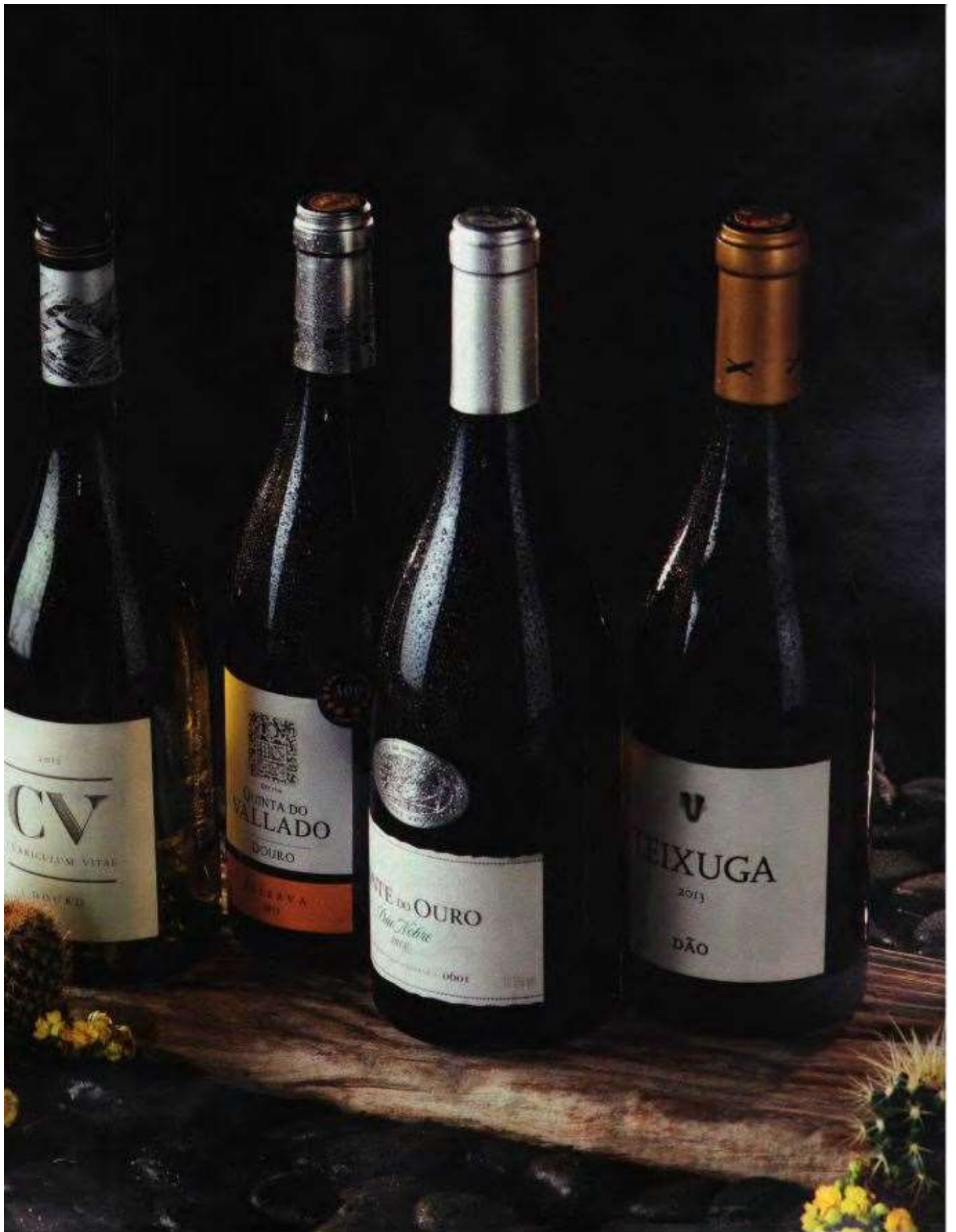
UM PAÍS DE BRANCOS

Portugal é um país com forte influência atlântica, e com temperaturas relativamente amenas em parte significativa do território litoral. A par disso temos, em mais do que uma região vitivinícola, uma importante tradição de vinhas em altitude (moderada), aspecto determinante na frescura e acidez dos vinhos. Acresce ainda um conjunto de castas, muitas autóctones e algumas 'importadas', perfeitamente adaptadas aos vários tipos de solos nacionais. Tudo isto, e em conjunto com uma enologia cada vez mais profissional (mais determinante na qualidade dos vinhos brancos do que dos tintos, de resto), fazem elevar a qualidade dos brancos nacionais a lugares cujos detalhes antes imaginados. Mesmo no contexto europeu, somos um país cada vez mais elogiado nos brancos: dos vibrantes Vinhos Verdes e da Beira Interior, aos complexos e simultaneamente frescos do Dão e Douro, da acidez natural da Bairrada e de Lisboa até aos saborosos e intensos alentejanos, sem esquecer a iníevrel relação preço/qualidade dos brancos do Tejo e o pragmatismo seclutor dos do Algarve.

Mas comecemos a norte do país, é aí que encontramos a região que mais privilegia a versão branca dos vinhos – falamos da região dos

Vinhos Verdes com seus solos graníticos (essenciais na retenção de frescura) e castas tradicionalmente adaptadas a um clima ameno, chuvoso no Inverno e soalheiro no Verão. Quando falamos de topos de gama é a casta Alvarinho que está mais presente. Com corpo e acidez, estes vinhos dão-se também bem com a barrica. Mas são outras, como a aromática Loureiro e o Avesso (que tem bom grau), que se chegam cada vez mais à frente, e em blend com Alvarinho ou mesmo a solo. Concluímos com a região dos Vinhos Verdes, encontramos o **Douro** marcado pelos solos de xisto (apesar de alguns afloramentos de granito) e clima variado: da mais fresca e chuvosa sub-região do Baixo Corgo até à seca e continental sub-região do Douro Superior, passando pelo Cima Corgo, sub-região com mais vinhos em prova neste painel. Nos últimos anos, assistiu-se a uma autêntica corrida às vinhas velhas em altitude (em Vila Real, Sabrosa e Alfo, mas também em Murrumbelo e Póvoas), muitas delas com várias castas misturadas. Por outro lado, cada vez melhor se conhece o contributo de cada casta branca, seja a exuberância do Gouveio, o corpo e intensidade do Viosinho, a frescura e acidez do Babilhão, e a complexidade da Codega do Larinho, entre outras. O facto de os vinhos do Douro serem muito





* painel de prova



Como se vê – e como este painel comprova – Portugal é mesmo um país de brancos. Venham eles!

valorizados junto dos consumidores tem permitido aos produtores selecionarem apenas as melhores vinhas, o que, em conjunto com enologia e viticultura já conhecedoras dos pormenores da região, permite a produção de grandes vinhos, como algumas das posições cimeiras do nosso painel o atestam.

RUMO A SUL

Outra região com vários brancos muito cotados é o **Dão**, o que não deve espantar o consumidor exigente dado a região ter excelentes condições para a sua produção. Aqui é essencialmente a casta Encruzado a contribuir para vinhos muito seguros de si, com corpo e presença, e boa adaptação à fermentação em barrica. Relativamente neutro de aroma enquanto jovem, o Encruzado agradece o estágio em garrafa, recompensando em fragância e complexidade após alguns anos. Por isso também, encontramos lotes em que o Encruzado é misturado com outras castas de qualidade, originando vinhos com *nuances* mais imediatas e menor necessidade de estágio em garrafa. É o caso da Malvasia-Fina, do Cerceal-Branco, da Bical e do Rabo-de-Ovelha. A par das castas, é a altitude das vinhas – entre os 400 e os 700 metros – e as serras que as protegem dos ventos, que mais contribuem para a enorme qualidade dos brancos do Dão. Mais a norte da região, os solos ora

são graníticos de pouca profundidade ora xistosos no extremo sul, sempre com alguns afloramentos arenosos um pouco por todo o lado.

Região que igualmente usufrui de vinhas em altitude é a **Beira Interior**, localizada no interior centro do nosso país e rodeada pelas Serra da Estrela, Marofo e Malcata. Com solos de origem granítica, tem um clima muito seco e continental, com temperaturas negativas no Inverno e Verões escaldantes. Ali existe hoje já um número muito significativo de brancos de grande qualidade, feitos a partir de Siria (que tem sido a casta estrela da região) e Fonte da Cal, mas também Malvasia e Arinto. São brancos, por vezes, austeros (como o clima da região) mas muito frescos, com boa capacidade de envelhecimento e grande perfil gastronómico. Sem montanhas mas junto ao mar, encontramos a **Bairrada**, berço de brancos frescos e gastronómicos, de lendária capacidade de envelhecimento. Com clima tipicamente atlântico – Invernos chuvosos e Verões frescos – produz, à base de Maria Gomes (Fernão Pires), Arinto, Bical, Chardonnay e Cercial, brancos autênticos marcados por uma acidez natural elevada. Estas castas brancas encontram-se, por regra, plantadas em solos arenosos, com os famosos solos argilo-calcários da região a ficarem relegados para os tintos, igualmente deliciosos e longevos.

Condições também privilegiadas para vinhos com óptima acidez natural encontramos na região de **Lisboa**, uma das que mais cresceu em número de produtores e na qualidade dos seus vinhos, com muita procura no mercado interno e a brilhar alto na exportação. Aqui é, mais uma vez, a proximidade ao oceano um dos factores essenciais, bem como um relevo ondulado que permite terrenos e vinhas com fácil drenagem e em microclimas diferentes. Com a excepção do caso dos vinhos de Bucelas, feitos quase predominantemente com Arinto, os demais brancos da região assestam, para além daquela casta, na Malvasia e na Fernão Pires, a par de castas francesas que convivem particularmente bem com o clima de Lisboa, caso da Chardonnay, Viognier e Sauvignon Blanc, que também encontramos, cada vez mais, noutras regiões do centro e sul do país, como é o caso do **Tejo**. Aqui, todavia, é a Fernão Pires, por vezes em vinhas muito velhas ainda existentes na região, a casta-rainha dos vinhos brancos. Exuberante na vertente floral, com corpo e produção acima da média, a Fernão Pires encontra nos verões quentes do Tejo um dos seus habitats naturais, quer produzindo vinhos complexos e cheios nos solos de Charneca (de rendimento médio-baixo), quer produzindo vinhos atractivos, e em quantidade, nos solos de aluvião típicos das Vinhas do Campo.

BEM ABAIXO DO TEJO

Outra região que consegue produzir vinhos, incluindo brancos, com muita qualidade a preços competitivos é a região da **Península de Setúbal**, com o 'todo-o-terreno' Arinto a ser indispensável para garantir mostos frescos provenientes das vinhas em solos tipicamente arenosos. Também o Fernão Pires se adapta particularmente bem ao clima mediterrânico da região, originando vinhos muito aromáticos e sedutores. Próximo de Azeitão, e com clima mais influenciado pela Serra da Arrábida, e solos de argila e calcário, produzem-se óptimos brancos de Semillon e de Chardonnay, comprovando a polivalência destas terras, sem esquecer a uva Moscatel de Setúbal destinada predominantemente para a produção dos fantásticos generosos com o mesmo nome mas que também faz uma "perninha" nos brancos secos.

E o que dizer dos brancos do **Alentejo**? – região multifacetada com vinhas em altitude (na Serra de S. Mamede), em colinas (Vidigueira) e em planície, predominantemente de influência continental. A orla marítima do Alentejo começa também a ganhar expressão nos brancos, graças ao empenho de alguns produtores em explorar zonas próximas de Zambujeira do Mar. A verdade é que o Alentejo, com as suas diferentes sub-regiões, tem sabido preservar um perfil próprio de vinhos brancos, tão atraentes quanto gastronómicos, assentes nas castas Roupeiro, Arinto e Antão Vaz. Esta última encontra-se mais facilmente na Vidigueira (onde brilha particularmente) e em lugares mais a sul na região, podendo ter alguma dificuldade na maturação em Montemor, Estremoz ou Portalegre. A par das referidas castas encontramos, mais uma vez, o Fernão Pires, bem como algum Perrum e Rabo de Ovelha mas estes em quantidades pouco significativas. Paralelamente, são em cada vez maior número os exemplos de lotes com outras castas portuguesas (Verdelho, Alvarinho...) e estrangeiras (Chardonnay, Viognier, Semillon). Por fim, e mais a sul, temos os brancos do **Algarve**, que cresceram muito em qualidade, com castas 'de fora' (Viognier em especial) a conviverem com as tradicionais Arinto, Siria, Moscatel Graúdo, e Manteúdo, na produção de vinhos invariavelmente esgotados depois do Verão.

Como se vê – e como este painel comprova – Portugal é mesmo um país de brancos. Venham eles!

CLASSIFICAÇÃO

- 18** CV 2015
Fonte do Ouro 2015
Quinta do Vallado 2015
Telxuga 2013
- 17,5** Anselmo Mendes Curtimenta Alvarinho 2014
Carvalhas 2014
Conceito 2015
Duas Quintas Reserva 2015
Esporão Reserva 2015
Guru 2015
Malhadinha 2015
Nossa Calcário Bical 2015
Paço dos Cunhas de Santar Vinha do Contador 2013
Pedra Cancela Signatura 2013
Poira 2014
Primus 2015
Quinta dos Carvalhais Encruzado 2015
Quinta de Soalheiro Alvarinho Reserva 2014
Scala Scoeli 2014
- 17** Aneto Grande Reserva 2015
Berardo Reserva Familiar 2015
D. Graça Viosinho Reserva 2015
Deu la Deu Reserva Alvarinho 2014
Casa de Santar Reserva 2014
Conde da Ervideira Private Selection 2015
Dona Maria Viognier 2015
Encontro 1 2012
Flor de Nelas Encruzado 2014
Flor de São José Reserva 2015
Herdade Grande Gerações Colheita Seleccionada 2014
Herdade dos Grous Reserva 2015
La Rosa Reserva 2015
Madrigal Viognier 2015
Meruge 2014
Morgado de S.ta Catherina Reserva 2014
MR Premium 2013
Palpite Reserva 2014
Quinta do Carmo Reserva 2015
Quinta do Cruzeiro Reserva 2013
Quinta de Foz de Arouce 2014
Quinta da Pedra Escrita 2015
Quinta do Perdigão Encruzado 2014
Quinta dos Roques Encruzado 2014
Ribeiro Santo Vinha da Neve 2014
Terras do Grifo Grande Reserva 2013
Terrenus 2014
Valle Pradinhos Reserva 2015
Vértice Grande Reserva 2014
Vila Santa Reserva 2015
Vila Oliveira Vinha do Provincio 2012
Vinha Formal 2013
- 16,5** Adega de Borba Reserva 2015
Alento Reserva 2015
Aveleda Reserva da Família 2014
Beyra Superior 2015
Chocapalha Reserva 2014
Cortes de Cima 2014
Covela Reserva 2013
Dolium Escolha 2014
Frei João Reserva 2015
Julia Kemper 2015
Ninfa Escolha Sauvignon Blanc 2015
Mingorra Reserva Antão Vaz 2014
Olho de Mocho Reserva 2014
Passagem Reserva 2015
Pousio Reserva 2014
QMF Vinha Cru 2015
Quanta Terra Grande Reserva 2014
Quetzal Família 2012
Quinta dos Abibes Sublime 2012
Quinta da Alameda Reserva 2015
Quinta do Ameal Escolha 2015
Quinta das Maias Malvasia Fina 2014
Quinta das Marias Encruzado 2015
Quinta da Massôra Reserva 2014
Reserva do Comendador 2015
Telhas 2014
Vidigueira Grande Escolha 2012
- 16** António 2015
Casa do Cônego Sauvignon, Semillon, Fernão Pires 2014
Curva Reserva 2014
Dory Reserva 2014
Ermeinda Freitas Sauvignon Blanc & Verdejo 2015
Lagoalva Arinto-Chardonnay 2015
Quinta da Calçada Reserva 2015
Quinta das Cerejeiras Reserva 2012
Quinta do Pinto Grande Escolha 2014
Quinta de San Joanne Escolha 2014
Santa Vitória Grande Reserva 2014
Teia Viognier 2015

* painel de prova



17 €12,50
Flor de Nelas
 Dão Encruzado branco 2014
 Ares do Dão
 Aroma centrado nas notas vegetais, algum fumado e mineral também, pólvora, conjunto muito focado e compacto. Jovem ainda na boca, cheio e com garra, acidez impecável, um branco de sabor e precisão e com bastante carácter regional. (13,5%)



17 €19,50
Flor de São José
 Douro Reserva branco 2015
 João Brito e Cunha
 Aroma exuberante, pólvora, fumados, citrino maduro intenso, perfil algo terpénico. Prova de boca leve, madeira doce, muito boa acidez, corpo médio-cheio, todo capitoso e saboroso. Um branco moderno e sofisticado, muito fresco e cativante. (13%)



17 €7
Herdade Grande Gerações
 Reg. Alentejano Colh. Selec. branco 2014
 António Larança
 Aroma profundo e sedutor, com notas de madeira, fruta amarela e leve caruma. Muito bem na boca, cremoso, com a barrica e acidez muito bem integrada, equilibrado e ainda jovem. Pode ser guardado por um par de anos mas agora está já irresistível. (13,5%)



17 €17
Herdade dos Grous
 Reg. Alentejano branco 2015
 Monte do Trevo
 Antão Vaz, Viognier e Alvarinho. Fruto citrino e floral, tilia, notas fumadas da barrica, boa complexidade. Acidez elegante na boca, bem integrada, conjunto sólido fresco e refrescante. Mantém a intensidade das anteriores edições mas está agora mais contido e austero. (13%)



17 €12
La Rosa
 Douro Reserva branco 2015
 Quinta da Rosa
 Maioritariamente Viosinho, parte de vinha velha. Fruto citrino bonito, leve pólvora, tenso, sugestivamente mineral. Boca cheia, com garra e sabor, barrica presente mas bem domada. Branco austero mas completo, sempre com acidez revigorante. (13%)



17 €18
Madrigal
 Reg. Lisboa Viognier 2015
 José Bento dos Santos
 100% Viognier. Aroma marcado por vegetal seco, nota de pêssego, fruto branco maduro, conjunto alegre e bonito. Prova de boca cheia e cremosa, elegante, boa acidez e madeira discreta. Muito equilibrado, fresco, versátil na vertente gastronómica. (13%)



17 €18,99
Meruge
 Douro branco 2014
 Lavradores de Feitoria
 Só Viosinho. Aroma bonito e original, com flores, nota de bosque, citrino maduro, e leve barrica. Prova de boca com bom recorte, acidez viva, muito corpo e untuosidade, amargos finais. Mais uma boa edição deste branco, nesta colheita com mais corpo que o habitual. (13,5%)



17 €9,60
Morgado de S.ta Catherina
 Bucelas Reserva branco 2014
 Wine Ventures
 100% Arinto. Notas delicadas a barrica, avêla e frutos secos, hortelã, conjunto de perfil elegante e atractivo. Prova de boca com frescura, bela untuosidade, nota de baunilha, saboroso e personalizado no longo final. (14%)



17 €29
MR Premium
 Reg. Alentejano branco 2013
 Soc. Agr. D. Diniz
 Boas notas de barrica a comandar a prova aromática, fumados, ambiente requintado e com alguma evolução. Prova de boca marcada por acidez viva, que compensa a untuosidade e a barrica, sugestões de fruta branca, conjunto muito equilibrado. (12%)



17 €17,90
Palpite
 Reg. Alentejano Reserva branco 2014
 Fita Preta
 Arinto, Verdelho e Antão Vaz. Aroma sui generis e complexo, marmelo, tangerina, amêndoas amarga, giz. Acidez viva na prova de boca, meio corpo, estilo muito próprio e vibrante com muita frescura e secura, salino, tudo a apontar para a mesa. (13,5%)