

REVISTA DE VINHOS

PARA APRECIADORES EXIGENTES

Nº 282 | MAIO 2013 | €4,00 (Cont.) | Revista Mensal | www.revistadevinhos.pt

GRAHAM'S
Enoturismo de excelência

**VINHOS
DE VINHA**
As uvas que
fazem diferença

CARTUXA
Símbolo alentejano
em prova vertical

TINTOS DE LISBOA
Diversidade atlântica

CASTAS D'ERVIDEIRA
ANTÃO VAZ BRANCO 2012

* PARA PORTUGAL COM IVA INCL.



POR
apenas
€ 6.00

Nome de Vinha

Obviamente que todos os vinhos vêm de alguma vinha. Mas certas vinhas ganharam estatuto mítico, e são reconhecidas pelos seus proprietários como um lugar de origem, um terroir de excepção. E o prémio dessa singularidade é a dignidade do seu nome no rótulo de um vinho.

TEXTO Luis Antunes * FOTOS Ricardo Palma Veiga e arquivo

Single vineyard, lieu-dit, monopole, vinhos de pago. No velho mundo das denominações controladas, os produtores mais avisados há muito descobriram que há vinhas melhores do que outras. Na extensão de uma quinta ou propriedade, os anos passam e certos talhões têm um desempenho especial, porque reúnem várias características que fazem com que o vinho dali proveniente seja um pouco mais especial, diferente, quiçá... melhor? Podem ser os solos, as castas, a idade das cepas, a exposição, ou mais correntemente uma combinação destes atributos todos. Focando nos tintos e brancos, apurei que a primeira vez que este conceito de vinho de uma vinha foi usado foi na colheita de 1995, quando Luis Pato engarrafou em separado os seus Vinha Barrosa e Vinha Pan (de Panasqueira).

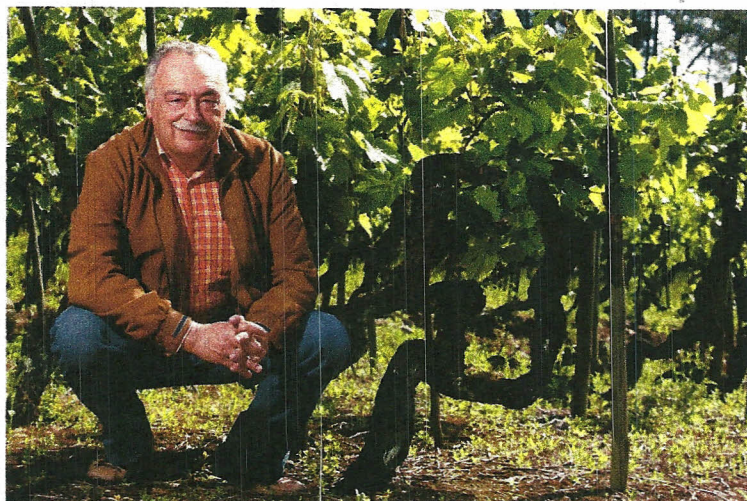
LUIS PATO VINHA BARROSA

Pato é um inovador que sabe respeitar a tradição. Já a expressão “Vinhas Velhas,” hoje tão (ab)usada, foi usada pela primeira vez por si na colheita de 1988. Em 1995, Luis Pato decidiu conduzir uma experiência sobre o verdadeiro valor das vinhas velhas. Sendo a Vinha da Panasqueira recente, decidiu fazer-lhe uma monda severa que lhe deixasse o rendimento igual ao naturalmente

conseguido pela Vinha Barrosa, que contava já mais de 70 anos. Passados 18 anos, Luis Pato admite que a vinha velha da Barrosa oferece aos vinhos uma profundidade e complexidade superiores. A vinha Barrosa fica em Aguium e foi plantada há mais de 90 anos. Luis Pato conseguiu em 2007 comprar a última parcela do total de 1,7 hectares, e a partir da colheita de 2009 os rótulos ostentam a palavra “monopólio” fazendo jus à tradição da Borgonha de quando um produtor é o único proprietário de uma parcela de renome. A vinha está plantada com Baga a 99%, e o restante são uvas brancas de castas diversas. O vinho fermenta com leveduras autóctones em cubas inox e as massas passam por uma maceração a frio, o que permite obter um vinho mais aromático e mais macio. O estágio é feito em barricas novas e usadas, durante 24 meses. Desde 1995 o Vinha Barrosa só não foi feito em 2002, 2004, 2006, 2007 e 2008.

QUINTA DO CRASTO VINHA DA PONTE

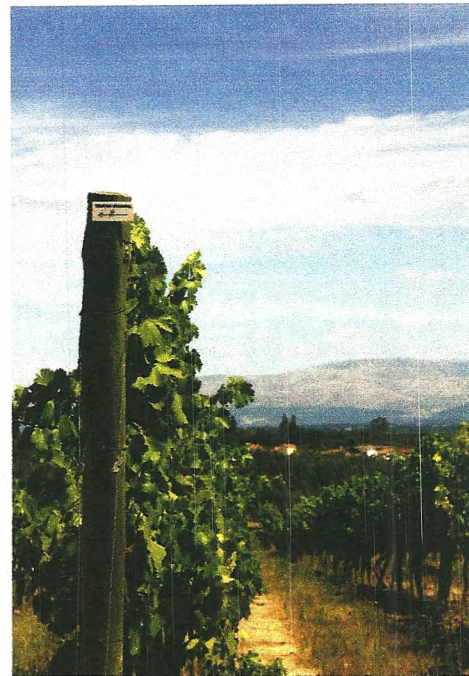
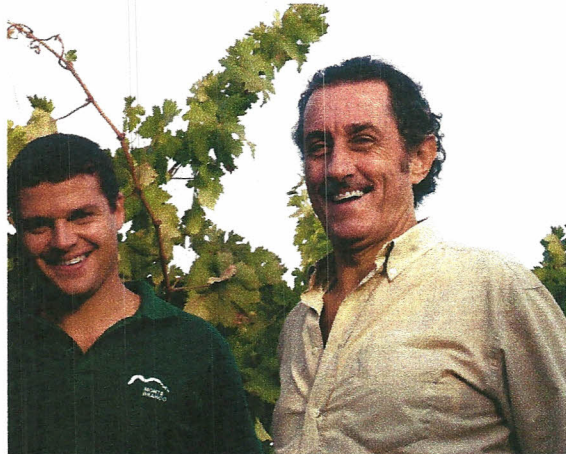
O ano de 1998 foi muito difícil no Douro, mas as uvas das velhíssimas Vinha da Ponte e Vinha Maria Teresa são sempre boas. Aliás, a Vinha da Ponte é tão regular que ainda hoje é usada para planear a vindima de toda a quinta. Em 1998, as uvas da Vinha Maria Te-



Luis Pato junto às velhas cepas de Baga na Vinha Barrosa. Ao lado, a Vinha da Ponte, da Quinta do Crasto.



Filho e pai: Luis e Miguel Louro, produtores em Estremoz. No meio, a primeira Vinha da Quinta de Soalheiro. À direita, a Vinha da Neve, da Quinta do Ribeiro Santo.



a Rufete. A densidade de plantação é elevada e a exposição da vinha é Poente, com muita sombra ao fim do dia. Os vinhos têm como característica a maior concentração, mais mineralidade e muita expressão aromática, enquanto mantêm o equilíbrio, elegância e frescura. O vinho é pisado a pé em lagares de granito, e depois passa 20 meses em barricas novas de carvalho francês. A primeira colheita foi em 2009, apenas 4 barricas, que deram 1.060 garrafas. Em 2010 foram engarrafadas apenas 1.000 garrafas. A intenção é de fazer este vinho todos os anos, o que é facilitado pela regularidade das vinhas velhas.

QUINTA DO MOURO VINHA DO MALHÓ

Dois parcelas na encosta em frente à casa da Quinta do Mouro têm como nome Malhó, totalizam 2 hectares e estão plantadas com castas tintas algo exóticas. A Vinha do Malhó foi plantada em 2001, mas demorou o seu tempo até se formar, dando sempre produções muito pequenas que entravam para os lotes da Quinta do Mouro. Com solos de xisto, muito pedregosos e pobres, vinha plantada ao alto com declive importante, e exposições Nascente e Poente, o rendimento de uma das castas é apenas 5 toneladas por hectare. A densidade de plantação é muito baixa, 2.000 plantas por hectare, conduzidas a 1,20m do chão, o que aumenta a área radicular e diminui o vigor de cada planta. Colhidas as uvas, foram feitas experiências de diferentes lotes das duas castas: 70-30, 30-70 e 50-50, em barricas novas de carvalho francês e outras de carvalho português. No final, enquanto os enólogos Luís Louro e Luís Duarte só encontravam defeitos no vinho, o produtor Miguel Louro defendia as suas qualidades. Segundo ele, o carvalho português dá características especiais ao vinho, com ênfase nos amargos, na agressividade dos taninos, o que vai ao encontro dos seus gostos. Para Miguel Louro, "o vinho tem mais amargos, mais acidez, mais taninos, mais de tudo." Feito e engarrafado pela primeira vez em 2009, num total de 3.000 garrafas, só voltará a ser lançado com a colheita de 2012.

SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS

A partir da colheita de 2006 Luís Cerdeira lançou todos os anos o seu Soalheiro Primeiras Vinhas. São apenas 10 mil garrafas, dos dois hectares mais antigos da quinta, plantados em 1974 e 1980. O vinho fermenta em cubas inox, onde depois estagia sobre as borras finas. 15% do mosto fermenta em barricas usadas de carvalho francês. A fermentação é muito lenta, chegando a levar três meses. O lote das duas fermentações é feito e engarrafado em Maio. Segundo Cerdeira, a vantagem das vinhas velhas é uma maior concentração de boca, apesar de haver perda de expressão aromática no nariz. Cada colheita é diferente das outras, já que neste vinho manda a vinha e a sua expressão em cada ano. O Soalheiro Primeiras Vinhas é um Alvarinho de guarda, com a expectativa de uma evolução positiva durante pelo menos 10 anos.

RIBEIRO SANTO VINHA DA NEVE

Em Oliveira do Conde, Carregal do Sal, fica a Quinta do Ribeiro Santo. A Vinha da Neve tem 2 hectares e fica virada para a Serra da Estrela, a cujas neves vai buscar o nome. A exposição é Nascente, as videiras apanham pouco sol, o que confere uma maturação lenta às uvas, que têm sempre graduação baixa. Um hectare está plantado de Encruzado e outro com Touriga Nacional e outras castas tintas. Neste solo granítico muito pobre com afloramentos rochosos o Encruzado apresenta um bom equilíbrio. A vinha foi plantada em 1996, mas é tão pobre que todas as tentativas de retanchar têm sido escusadas. A expressão do vinho é tão diferenciada, que foi a própria vinha que exigiu isolar este vinho, o que aconteceu pela primeira vez em 2011. A fermentação é feita parcialmente em depósitos inox e parcialmente em barricas novas de carvalho francês onde estagiou com bâtonnage durante um máximo de 4 meses. Existem apenas 2.200 garrafas deste vinho.

PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR VINHA DO CONTADOR

Propriedade emblemática do universo Dão Sul, o Paço dos Cunhas de Santar localiza-se nesta histórica vila beirão. A vi-



Vinha do Contador, em Santar, que dá origem aos vinhos mais caros do produtor Paço dos Cunhas de Santar.

nha, de 25 hectares, está neste momento qualificada para produção biológica. Apenas 3 hectares têm castas brancas, plantadas há 9 anos em solos franco-arenosos de origem granítica, num planalto com ampla exposição. O lote final do vinho leva 60% de Encruzado, 20% de Cerceal e 20% de Malvasia Fina. As uvas são totalmente desengaçadas, sujeitas a prensagem pneumática suave, clarificadas por decantação e fermentadas a uma temperatura de 15°C. Uma parte do vinho termina depois a fermentação em barricas novas de carvalho francês, onde permanece vários meses sobre as borras finas. São feitas 4.500 garrafas anuais. Este vinho foi lançado com a colheita de 2004 e a Dão Sul engarrafou todas as colheitas desde então.



em prova

17,5 €16

Soalheiro Primeiras Vinhas
Vinho Verde Alvarinho branco 2011
Vinusoalheiros

Nariz discreto, com fruta cítrica e fruta branca muito puras, minerais esmagados, profundo e focado. Cremoso na boca, acidez muito bem integrada, rico e vivo, com suaves amargos de toranja. (13%)

17,5 €25

Ribeiro Santo Vinha da Neve
Dão Encruzado branco 2011
Magnum Carlos Lucas Vinhos

Flores e frutos amarelos, notas cremosas de baunilha, minerais discretos, um traço especiado. Redondo e texturado, com boa acidez, muito profundo, imponente e delicado, a pedir tempo para integrar a barrica. (13,5%)

17 €24,90

Paço dos Cunhas de Santar
Vinha do Contador
Dão branco 2011
Dão Sul

Baunilha, fruta amarela macerada, fumados, muito focado e puro. Na boca está firme e concentrado, com notas de madeira, acidez muito bem integrada, minerais, suave doçura, termina intenso e envolvente. (13%)

18 €25

Luis Pato Vinha Barrosa Monopólio
Vinha Velha
Reg. Beiras tinto 2009
Luis Pato

Tostados da barrica, bem integrados nas frutas do bosque, e minerais como barro húmido, uma nota química a dar complexidade. Vibrante na boca, com textura aveludada e rugosa, taninos sedosos, final puro e muito focado. (13%)

17 €22

Campolargo Vinha da Costa
Bairrada tinto 2008
Manuel S. Campolargo

Aroma quente, com chocolate, especiarias, licorados, fruta preta e vermelha, tudo bem envolvido. Mais contido na boca, com acidez viva, textura suave, taninos discretos, termina envolvente, longo e salino. (14%)

18 €100

Quinta do Crasto Vinha da Ponte
Douro tinto 2010
Quinta do Crasto

Chocolate e minerais, num misto envolvente com a fruta preta, notas tostadas da barrica, ligeiros balsâmicos e químicos. Muito complexo. Cremoso e texturado, com suave doçura da barrica, acidez e taninos macios, longo e fascinante. (13%)

17,5 €45

Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo
Douro tinto 2009
Domingos Alves de Sousa

Cheio e rico, com fruta preta densa, minerais esmagados, húmus, chocolate e mato seco. Poderoso e encorpado, com taninos muito macios, e bem integrados, acidez suave, final intenso, longo e elegante. (15%)

17,5 €120

Quinta do Vale D. Maria Vinha do Rio
Douro tinto 2010
Lemos & VanZeller

Compota de frutos do bosque, notas doces da barrica, tostados e achocolatados, um pouco de frutos secos. Corpo médio, com muita matéria, taninos vivos a pedir tempo, final seco, quente e explosivo. (15%)

18 €100

Quinta do Mouro Vinha do Malhó
Reg. Alentejano tinto 2009
Miguel Louro

Nariz muito bonito, com as notas delicadas da madeira muito bem integradas na fruta azul e preta, suaves notas herbáceas, grafite, absolutamente sedutor. Leve e fresco, luminoso, todo feito de delicadeza, fascínio. Brilhante. (14%)