

Portugal dos vinhos brancos



Entre os grandes fenômenos vinícolas das últimas décadas não podemos deixar de registrar o impressionante aumento na qualidade dos vinhos brancos portugueses.

Este país poderia ser, em comparação com a produção brasileira, uma espécie de antípoda. Enquanto nós tínhamos (e temos) tecnologia na indústria e nos falta ainda uma melhor matéria-prima (uvas de grande qualidade), nas terras lusas era o inverso. Havia necessidade de uma inversão em capitais para propiciar uma melhor vinificação dos vinhos brancos, que é muito mais complicada que a dos vinhos tintos. Enquanto estes são mais fáceis de fazer, os brancos são “enjoados”, pois, apenas para exemplificar, exigem uma cuidadosa manipulação anaeróbica para não oxidar precocemente.

Com a entrada de Portugal no Mercado Comum Europeu e a chegada de algumas grandes empresas ao setor, o panorama mudou radicalmente, e Portugal, de vinte anos para cá, vem fazendo grandes e expressivos vinhos brancos. Este artigo visa ilustrar este processo e dar algumas dicas de consumo.

Iniciamos pelo Norte, onde reina absoluta a uva Alvarinho. Esta cepa, por dar frutos pequenos e de casca espessa, tem baixo rendimento, o que quase provocou seu desaparecimento. Foi salva pela teimosia heróica de uma mulher, a dona do Palácio da Brejoeira, que por muitos anos plantou e vindimou esta casta quase sozinha. Os bons Alvarinhos têm uma acidez marcante, aromas a damascos e pêssegos, aliados a um corpo impressionante. Têm tamanha qualidade que são normalmente indicados para consumo com frutos do mar nobre, como lagosta e caranguejo.

Classificado tecnicamente como um Vinho Verde, o vinho da uva Alvarinho tem, contudo, características um pouco diferentes. Os melhores ainda provêm dos Concelhos de Monção e Melgaço, embora a uva esteja se generalizando por terras lusas, ainda sem a mesma qualidade da região original. Prefira os produzidos por Anselmo Mendes, grande enólogo que realmente entende os problemas e as soluções da geografia local, e os da Quinta do Soalheiro, outro destaque, vinhos brancos que têm a capacidade de envelhecer por vários anos. O Deu La Deu, produto de uma cooperativa, também é bom.

Mudando de região vinícola, os brancos do Douro demoraram em ter sua qualidade reconhecida. Ali se produz o famoso Vinho do Porto – de fama antiga e mundial –, além de tintos de ótima qualidade. Faltava uma atenção

mais cuidadosa para a vinificação do vinho branco, o que ocorreu quando dos investimentos implementados para a produção de vinhos de mesa. As castas são praticamente desconhecidas do grande público, e um típico vinho branco duriense poderia ser feito pela exuberância do Gouveio, o enorme corpo da uva Viosinho, a acidez da cepa Rabi-gato e o aporte de complexidade da Códrega do Larinho.

Não podemos deixar de citar a primazia do vinho Redoma Reserva Branco, que inaugurou e provou a qualidade destes vinhos. Criado pelo enólogo Dirk Niepoort (também proprietário), neste vinho as uvas eram misturadas, prensadas e fermentadas juntas. Como se sabe, usualmente os vinhos são feitos por uvas separadas e somente depois misturados. A esta loucura vinícola a recepção foi impressionante. Eleito vários anos seguidos como o melhor branco de Portugal, foi considerado “hours concurs” para dar uma chance aos outros.

Outros exemplares com qualidade semelhante são CV branco de Lemos & Van Zellers, Quinta do Vallado Douro

Reserva Branco, Carvalhas Douro Branco, Conceito Douro Branco, Duas Quintas Douro Reserva Branco e Guru Douro Branco da Wine & Soul.

Na próxima região vamos encontrar outra uva ícone portuguesa, a cepa Encruzada, nativa e circunscrita ao Dão. Quando seus vinhos são jovens, se parecem a outros vinhos brancos de qualidade. Ai passam por uma espécie de dormência, ficam, por assim dizer, a meio caminho, não entregam sua qualidade. Depois de cinco anos até oito ou dez, os vinhos da uva Encruzados se apresentam encorpados, sólidos, com aromas complexos e fragrantes, que lembram o zimbro e outras especiarias.

Bons produtos são Fonte do Ouro Dão Nobre Branco, Paço dos Cunhas de Santar Vinha do Contador Dão Branco, Pedra Cancela Dão Branco, Dão Primus Branco, Quinta dos Carvalhais Dão Branco, Quinta dos Roques e Quinta do Perdígão.

A Bairrada e a Beira Interior, regiões contíguas produzem vinhos brancos num perfil mais clássico, com uvas

locais como a Bical, a Cerceal e a Sercialinho. Estes são uns vinhos mais ácidos, longevos, estruturados, nem sempre exuberantes, mas ótimos companheiros para a mesa. Destaque absoluto para três produtores: o Luís Pato, o mais conhecido “winemaker” português em nível mundial; sua filha Filipa Pato (Nossa! Calcáreo é seu grande vinho); e os grandes exemplares produzidos na Quinta das Bageiras.

Lembro-me particularmente de uma noite no Chafariz dos Vinhos (wine bar lisboeta, propriedade do aclamado crítico de vinhos João Paulo Martins) onde pedimos um branco chamado Vinha Formal, ótimo e barato vinho bairradino produzido por Luís Pato, já com mais de década. O vinho estava espetacular, com aromas terciários de nozes e avelãs, e para a nossa surpresa, a sommelière declarou o vinho estragado. Insistimos e tomamos a garrafa inteira, e, na saída, perguntamos se não havia mais à venda daquele “vinho estragado”.

Já mais ao Sul, o Alentejo, embora genericamente não tenha clima propício ao desenvolvimento de grandes vinhos brancos, apresenta algumas ilhas (a sub-região da Vidigueira é um grande exemplo) onde a temperatura é mais amena e onde se consegue produzir brancos de grande estrutura, encorpados, citrinos e com aromas de frutas, entre os quais destacamos o Esporão Reserva Branco, o Pera Manca Branco e o Malhadinha Branco.

No Alentejo a casta ícone é a Antão Vaz. Descobri recentemente que esta uva tem este nome em homenagem ao avô de Luís Vaz de Camões, o maior bardo lusófono. Ela dá origem a vinhos de grande corpo, que conseguem aliar acidez alta a uma bela estrutura.

Resta ainda falarmos de outra maravilhosa uva, a Arinto, que dá vinhos acidulos, refrescantes e aromáticos em diversas regiões, como nas regiões do Tejo e Lisboa, mas particularmente em seu rincão natal, a região vizinha à cidade de Lisboa chamada Bucelas.

Na Península de Setúbal e também nas já citadas a Arinto se junta a Fernão Pires para produzir vinhos mais correntes, para o dia a dia, e que combinam espetacularmente bem com os grandes peixes e frutos do mar que a costa portuguesa apresenta.

Creio que já não se trata de descobrir os brancos portugueses, mas sim de desfrutá-los, pois eles aliam ótima qualidade a um preço que é menos da metade de outros de mesma qualidade de outros produtores europeus. Só nos resta gritar com a taça na mão: Saúde! 🍷

IVAN CARLOS REGINA
é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*
E-mail: ivanregina@terra.com.br

