

logout

/// VINHOS



POR  
JOÃO PAULO  
MARTINS

## DIÁLOGOS E MONÓLOGOS

OS VINHOS, como muitos outros produtos, são sensíveis a modas (agora deverá usar-se o termo "tendências"), e o que hoje é tema de notícia amanhã passa despercebido. Nos anos 90 nasceu a moda dos vinhos varietais (os monólogos), e os consumidores foram descobrindo castas que não conheciam ou alguma vez tinham provado; varietais de Tinta Miúda, Preto Martinho ou Seara Nova surgiram no mercado, respondendo ao apetite pela novidade. Até castas que sempre foram usadas apenas em lote foram elevadas a patamares onde não tinham condições para ficar, como a Tinta Barroca, o Alvarelhão ou a Tália. Passou o tempo e o bom senso repôs a verdade. Voltámos assim aos lotes (diálogos), mas agora em dois níveis diferentes: um nacional, com castas portuguesas a serem usadas para compor um vinho, modelo ancestral seguido entre nós; outro internacional, em que algumas variedades nacionais se entretinham "à conversa" com outras vindas de fora. Do primeiro tipo seleccionámos hoje um tinto e, do segundo, dois brancos. O tema está longe de ser pacífico e está por saber se se trata de mais uma moda ou se o modelo pode ganhar raízes. Os defensores do exclusivo uso das castas nacionais sustentam que só assim poderemos mostrar a nossa identidade e ganhar pontos nos palcos internacionais; é a afirmação pela diferença. Os outros, com uma visão mais desapaixada, encontram nestes diálogos o

melhor método para abrir as portas dos mercados externos. Parece provado que um consumidor que não conheça uma das castas (e lá fora conhecer Rabigato ou Aveso é impensável...) poderá na mesma adquirir o vinho se a outra for uma casta (para ele) conhecida, como Chardonnay, Viognier ou Sauvignon Blanc. É a visão mais pragmática do vinho como negócio em que, sobretudo, se tem que dar ao consumidor aquilo que ele está disposto a comprar. Estes dois mundos são inconciliáveis, e muitos produtores, com dimensão para isso, optam por criar coleções de vinhos de pequena produção onde aceitam o combate da diferença enquanto, nos grandes volumes, têm de produzir o que melhor se vende. São os ossos do ofício. E a controvérsia não acaba aqui, porque está por definir quando é que uma casta é considerada nacional ou estrangeira. Quantos anos deverão decorrer até que se adquira a nacionalidade? 50 chega? São precisos 100? É que, por exemplo, o Alicante Bouschet está no Alentejo há 150 anos, o Pinot Noir na Bairrada há mais de 100 e o Cabernet Sauvignon no Dão (Casa da Ínsua) há muitas dezenas. Já para não falar da Tinta Roriz, que, sendo espanhola, por cá anda há anos sem conta. Enquanto não se chega a um consenso, vamos provando uns bons vinhos que o calor parece ter chegado... ●

### SUGESTÕES DA SEMANA



**1 COVELA ESCOLHA  
BRANCO 2012**

Região: Regional Minho Castas: Aveso e Chardonnay  
Produtor: William, Smith & Lima Enologia: Rui Cunha  
Preço: €16. Primeira produção da quinta com os novos proprietários. O enólogo manteve-se. Este lote já existia na anterior "história" da quinta Dica: A ligação é muito boa, o vinho está muito redondo e afinado.

**2 COLEÇÃO PRIVADA DOMINGOS  
SOARES FRANCO TINTO 2011**

Região: Regional Península de Setúbal Castas: Syrah e Touriga Francesa Produtor: José Maria da Fonseca  
Enologia: Equipa dirigida por Domingos Soares Franco  
Preço: €12,49. A Touriga Francesa é agora conhecida por Touriga Franca. Aqui entra em apenas 5% Dica: Muita fruta madura mas elegância de conjunto. Pode também guardar

**3 COLEÇÃO PRIVADA DOMINGOS  
SOARES FRANCO BRANCO 2012**

Região: Regional Península de Setúbal Castas: Grüner Veltliner, Rabigato e Viognier Produtor: José Maria da Fonseca  
Enologia: Equipa dirigida por Domingos Soares Franco  
Preço: €9,49. Grüner Veltliner é "a casta" austríaca por excelência. Viognier tem origem nas Côtes-du-Rhône Dica: Macio e de acidez discreta. Perfeito para um robalo ou garoupa ao sal

OS PREÇOS FORAM FORNECIDOS PELOS PRODUTORES