

* painel de prova

ARINTO

Frescura sem igual

Portugal é um berço de castas. E o Arinto é uma das suas rainhas. É uma casta branca, antiga e responde por excelentes vinhos varietais, sem falar nos vinhos de lote que são, digamos... a sua praia.

TEXTO João Afonso * FOTOS Ricardo Palma Veiga

A que cheira um vinho de Arinto? Depende dos narizes que o cheiram mas em regra, e se não se somam cosméticas enológicas, um Arinto é por norma um vinho de carácter ácido, nervoso, intenso, num nariz dominado por notas citrinas e minerais com algumas nuances verdes e vegetais. E é principalmente esse nervo ácido que lhe dá proeminência nas plantações de uva branca de Norte a Sul de Portugal.

É uma casta com fama antiga. Há muito que faz os vinhos de Bucelas, a única região portuguesa inteiramente votada à produção de vinhos brancos. Estes eram, há cem anos, juntamente com os vinhos de Colares, vinhos de grande prestígio e procura.

E tudo o que se escreveu até agora diz respeito precisamente ao Arinto desta região de Bucelas. Do ponto de vista técnico chama-se apenas Arinto porque a legislação não permite nomes regionais ligados à casta. As sinonímias em Portugal sempre foram um labirinto e as portarias aprovadas para simplificar a sua nomenclatura, apesar de terem colocado alguma ordem no caos, ainda não o resolveram.

Presentemente temos quatro Arintos em Portugal. O citado Arinto (de Bucelas); o Arinto do Interior (uma casta do Dão que tinha o nome de Arinto do Douro!?!); o Dorinto, que é o Arinto do Douro (importa lembrar sempre a origem do novo nome); e o Arinto dos Açores, que vem provar que as regras não são as mesmas para as regiões autónomas. E, para ajudar ainda mais à confusão, estas castas são totalmente diferentes entre si. Nada têm de comum. Portanto, para simplificar, que fique claro que vamos escrever exclusivamente sobre o Arinto (de Bucelas).

O PATRIMÓNIO ARINTO

Tudo indica, segundo um estudo recente do seu DNA feito nas regiões de Lisboa, Tejo, Vinhos Verdes, Bairrada e Lafões, que a sua origem aconteceu na região a Norte de Lisboa. É aqui que existe a maior variabilidade genética. E esta é de tal modo elevada que faz do Arinto uma das castas brancas mais antigas de Portugal (a Esgana Cão, outra casta branca de Bucelas, é a mais antiga). Além desta variabilidade temos também o rendimento médio por cepa, que é o menor entre todas as regiões do estudo, o que demonstra que para as regiões fora da área a Norte de Lisboa seguiram já plantas seleccionadas e mais produtivas. A região com menor variabilidade genética é Lafões. Ou seja, para aqui a casta viajou faz pouco tempo.

Como planta, é vigorosa e cresce para cima com forte dominância apical. Tem baixa fertilidade nos gomos da base, por isso requer poda mista ou longa. Quando lhe fazem poda curta e a videira está em solos férteis é um caos de ramos e folhas a dispararem por todo lado com perda notória de produção de frutos. Por falar em frutos, não tem muitos e estes têm bagos miúdos; com uma produção equilibrada, o Arinto produz entre 6 a 9 toneladas por hectare. Se estiver em solos férteis e se se puxar pela videira com a poda longa pode-se chegar facilmente às 20 ou 30 toneladas.

É principalmente este indicador, o da produção, mais do que o clima ou o solo onde o Arinto está plantado, que determinará a qualidade e o nervo dos vinhos que bebemos.

Por último, a casta prefere solos frescos, ainda que agüente bem o stress hídrico.



O Arinto na vinha

Abrolhamento tardio
Floração média
Pintor tardio
Maturação tardia
Produção regular e consistente
Sensível à escoriose, oídio e cigarrinha verde
Sensível à podridão (característica em conflito com a maturação tardia)
Prefere solos frescos e clima atlântico

Existem quatro Arintos em Portugal mas o Arinto de Bucelas é de longe o mais usado

Esta última faceta já dá para destrinçar o Arinto cultivado no litoral atlântico do Arinto cultivado no interior continental. É a humidade atmosférica e de solo que dão ao Arinto as suas características principais de nervo ácido, perfume e frescura.

UMA CASTA CONSENSUAL

Mário Andrade, enólogo com consultorias em Bucelas e Alentejo, diz-nos ser em Bucelas que sente existir o "terroir" da casta – "Aqui as maturações são tardias (final de Setembro) e solo calcário reforça o carácter mineral da casta. Os mostos nunca necessitam de correcção e temos 11,5 a 12,5 % vol. com uma acidez total de 7 gramas. Este é o verdadeiro Arinto. No Alentejo é o oposto, maturações demasiado aceleradas, alguma perda de frescura aromática, mas é excelente para vinhos de lote porque mantém acidez nos mostos", informa o enólogo. Tanto Rui Cunha como Jorge Sousa Dias falam-nos das

grandes vantagens da casta no encepamento da região dos Vinhos Verdes. Para Rui Cunha esta é uma variedade extremamente regular e versátil. Dá para tudo: vinhos ligeiros, encorpados, com ou sem barrica e espumante. Além disso, tem bom potencial de envelhecimento e resiste muito mais à oxidação do que o Avesso ou o Loureiro e, claro está, é uma casta óptima para fazer lotes. O enólogo tem a seu cargo a Quinta de Covela e a Quinta de Massôrra, situados entre os vinhos melhor classificados neste painel. Os resultados e o historial destes vinhos fazem-nos pensar que o Arinto é uma casta que gosta muito de humidade atlântica mas requer algum calor mediterrânico para brilhar em pleno. Será este calor que falta aos Arintos dos Vinhos Verdes?

Jorge Sousa Dias diz-nos que "o Arinto é a casta do interior da região" (e menos do litoral): "Andará neste momento talvez pelos 40% do encepamento branco. Tem crescido muito nos últimos anos." E adianta que "a casta se tem vindo a modificar com o aumento da temperatura média e hoje temos Arintos mais equilibrados do que outrora". Serão as alterações climáticas ou o apuramento de clones e o crescente profissionalismo vitícola que estão na origem da questão? Seja o que for, Sousa Dias concorda que os Arintos de grande parte da região são um pouco mais ligeiros e menos aromáticos do que os Arintos de Baião ou Bucelas.

Painel de prova

Mais abaixo, no Tejo, Marita Simões, da Quinta da Alorna, ajudou à discussão do tema "Arinto leve versus Arinto intenso": tem vinhas de Arinto no campo (terras férteis de aluvião) e na charneca (solos arenosos) e são dois vinhos totalmente distintos. No campo uma produção muito mais elevada dá origem a vinhos delicados, suaves, ligeiros mas muito agradáveis; na charneca, mais rústica e menos fértil, Arintos mais encorpados e intensos. E, tal como todos os restantes enólogos, ainda que goste de um varietal de Arinto, vê a casta muito mais como sólida estruturante de um vinho de lote do que como um vinho varietal.



É a humidade (atmosférica e de solo) que dá ao Arinto o seu perfume e frescura

Classificação da prova

16,5 Morgado de Sta. Catherina Reserva 2012
Quinta da Massórra Reserva Arinto 2012

16 Covela Edição Nacional Arinto 2013
Quinta da Alorna Arinto 2013
Quinta de Chocapalha Arinto 2013
Quinta do Rol Arinto 2011
Reynolds Arinto 2013
Series Arinto 2012

15,5 Casa Santos Lima Arinto 2013
Marquês de Marialva Reserva Arinto 2013
Morgado de Bucelas Arinto 2013
Quinta da Murta Bucelas Clássico 2012
Thyro Grande Escolha Arinto 2013

15 Bucelas Arinto 2013
Casa de Oleiros Pedernã 2013
Casa de Vilacetinho Cols Arinto 2013
Casal de Sta. Maria Arinto 2013
Casal de Ventozela Arinto 2013
Dom Diogo Col. Selec. Arinto 2013
Velhos Tempos Reserva Arinto 2013

14,5 Adega do Mato Arinto 2013
Corga da Chã Arinto 2013
Quinta de Valetruto Arinto 2013
Quinta do Fijó Arinto Col. Selec. 2013
S. Caetano Arinto Escolha 2013

nel de prova



16,5 € €9,90
Morgado de Sta. Catherina
Bucelas Reserva branco 2012
 Wine Ventures
 Um Arinto bastante nervoso na fruta cítrica e no mineral fumado, na boca surge a textura crocante, muita fragrância, nervo ácido junto com fruto generoso, tudo arrumado, intenso e glicérico. Um branco intenso. (14%)



16,5 € €7,50
Quinta da Massórra
Reg. Minho Reserva branco 2012
 Rui Viseu Cardoso
 Um branco pleno de carácter, fruto maduro e algum limonado, leve resina de barrica, bom impacto aromático. Na boca corresponde, muito boa estrutura ácida envolvendo o corpo sólido, prova profunda e intensa. (13%)



16 € €8
Covela Edição Nacional
Vinho Verde Arinto branco 2013
 Lima & Smith
 Aroma muito expressivo, vegetal de relva cortada, cítrico, fumado, muita garra, fino e delicado. Na boca mostra bom volume, atractiva complexidade, num registo subtil, elegante, longo e muito definido. (12,5%)



16 € €4,50
Quinta da Alorna
Reg. Tejo Arinto branco 2013
 Quinta da Alorna
 Aroma a lenho com notas de algum mineral, fruto delicado, leve cítrico. Na boca o fruto salta em força, citrinos e ananás, muito limpo, com alguma doçura frutada e um final comprido suave e guloso. (13,5%)



16 € €5,50
Quinta de Chocapalha
Reg. Lisboa Arinto branco 2013
 Casa Agrícola das Mimosas
 Aroma nervoso e viçoso de citrino fragrante, teso, firme, todo nervo ácido. Na boca é crocante, estaladiço na acidez, fruto vibrante, frontal e nervoso com muita especiaria no final. (12,5%)



16 € €7
Quinta do Rol
Reg. Lisboa Arinto branco 2011
 Soc. Agr. Quinta do Rol
 Um Arinto de perfil muito atlântico, anguloso, marinho, seco, quase salgado e iodado, fruto cítrico, bastante carácter e firmeza numa textura incisiva, com final longo seco e marcante. (12,5%)



16 € €8
Reynolds
Reg. Alentejano Arinto branco 2013
 Julien Cuellar Reynolds
 Notas de pólvora e algum fósforo queimado, junto com casca e sumo de limão, acidez viva cítrica, corpo mediano, bom nervo a puxar pela acidez, final seco limonado com leve acidulo amargo. Carácter e austeridade. (13,5%)