



GETTY IMAGES

## Arinto, para que te quero...

*Casta nobre? Pois claro...*

No conjunto das castas brancas portuguesas, a variedade Arinto ocupa um lugar à parte. Embora saibamos que nasceu em Bucelas, aqui bem às portas de Lisboa, a verdade é que ela se espalhou por todo o país, ganhando nomes diversos conforme a região. No entanto, foi o nome usado nos vinhos verdes (Pedernã) que acabou por vingar como sinónimo reconhecido. Há uns anos foi feita uma reorganização da nomenclatura das castas. Procurou-se assim ultrapassar o verdadeiro caos em que a sinonímia navegava. Encontrou-se então um nome consensual que passou a ser usado em todas as regiões e poucas foram as castas que tiveram autorização de sinónimos. A Arinto continua a reinar em Bucelas, região que se estende por mais de 160 hectares e mais de 500 mil garrafas de produção/ano. O seu valor foi, no entanto, suficientemente reconhecido e aos poucos foi-se espalhando por todo o país onde, maioritariamente, é parceira em lote com outras variedades. A razão

mais forte para este sucesso pode encontrar-se numa característica básica: a acidez. Este elemento, natural na uva, é responsável pela frescura que os vinhos apresentam e assegura-lhes a longevidade. Neste tema podemos mesmo ser radicais na afirmação: com baixa acidez nenhum vinho sobrevive ao tempo. Por norma os climas quentes tendem a gerar uvas com pouca acidez à data da vindima — a acidez degrada-se com o calor — e por isso torna-se necessário recorrer à adição artificial de ácido, que pode ser tartárico ou outro. A verdade é que nenhum produtor consciente coloca um vinho no mercado sem que a acidez esteja no ponto certo. É natural? Melhor! Tem de ser ajustada? Paciência! Pois é mesmo aqui que entra a Arinto e as suas virtudes: é que, mesmo em climas quentes, ela consegue conservar a acidez e por isso sempre foi usada para dar alegria aos lotes. É assim no Alentejo onde se liga preferencialmente à Antão Vaz, é assim no Tejo onde faz parilha com a Fernão Pires e tem mostrado

mesmo uma grande polivalência, com resultados bem interessantes na ligação com a ubíqua Chardonnay, quer no Tejo, em Setúbal ou Lisboa. E embora seja casta mais sultiva do que nortenha, a verdade é que a Arinto se encontra em todo o território. Nos verdes, onde a presença também é forte, liga-se com frequência à casta Loureiro, fazendo um duo de grande mérito. Assim o termo “nobre” que se aplica às castas que melhor expressam os vinhos desta ou daquela região, encaixa perfeitamente nesta variedade, onde sempre encontramos notas vegetais verdes, onde as sugestões estivais parece que estão a pedir mariscos e onde a frescura até autoriza — desde que com mão segura — a fermentação em barricas novas. É portuguesa, nasceu em Bucelas e de lá partiu à conquista de outros mundos. Um dos orgulhos da nossa história, no que ao assunto das castas autóctones diz respeito. E se numa prova cega o Arinto de Bucelas ficar em primeiro lugar nada há que estranhar. ●

OS PREÇOS, MERAMENTE INDICATIVOS. FORAM FORNECIDOS PELOS PRODUTORES



### Covela Edição Nacional Arinto 2016

**Região:** Vinho Verde  
**Produtor:** Lima & Smith  
**Enologia:** Rui Cunha  
**Castas:** Arinto

**Preço:** €8  
A zona de produção é já quase na transição para o Douro, onde a casta Avesso também brilha  
**Dica:** Austero mas muito promissor para o futuro, perfeito na acidez e muito gastronómico



### Morgado de Sta. Catherina branco 2015

**Região:** Bucelas  
**Produtor:** Qta. da Romeira — Wine Ventures  
**Enologia:** Manuel Pires da Silva / Manuel Vieira / Maria Godinho  
**Castas:** Arinto  
**Preço:** €9,99

O mosto fermenta em barrica e aí ficou 10 meses. O equilíbrio fruta / madeira está especialmente bem conseguido  
**Dica:** A beber agora e nos próximos 5 a 7 anos. Copos largos e temperatura de serviço entre os 10 e 12° é o mais conveniente



### Quinta do Sibo Arinto 2016

**Região:** Douro  
**Produtor:** Real Companhia Velha  
**Enologia:** Jorge Moreira  
**Castas:** Arinto  
**Preço:** €14,50

Fizeram-se 6000 garrafas. Parte do vinho estagiu em barrica usada  
**Dica:** Um branco gordo sem pesar fresco sem exageros a mostrar mensa aptidão para a mesa