

vinhos

Diário do Alentejo

Viticultura
Castas tintas ocupam
78 por cento
da área de vinhas

Comércio
Alentejo líder
de vendas no
mercado nacional

**Tintos 'premium' do Alentejo.
Uma escolha segura**

O Alentejo está bem servido de tintos ‘premium’ e a única dificuldade do consumidor é mesmo a escolha. Grande parte dos vinhos provados enquadra-se dentro do perfil que o consumidor espera encontrar num vinho alentejano de nível superior: vinhos frutados, concentrados, intensos e estruturados, que reflitam o ‘terroir’ de onde provem.



Os vinhos ‘premium’ do Alentejo trazem consigo uma vantagem importante para o consumidor: uma grande diversidade de estilos, abordagens enológicas e de castas utilizadas, que lhes reforça a personalidade e o caráter e contraria a informação muitas vezes erradamente veiculada (certamente por ausência da informação correta) de que são todos muito semelhantes.

Para esta prova, considerámos como ‘premium’, aqueles que se situam num limiar de preço entre os 10 e os 20 euros. Estes vinhos, apesar de nem sempre se situarem no patamar de topo do produtor, são invariavelmente de grande qualidade e genuinidade, permitindo ao consumidor fruir de um produto de grande nível por um valor razoável. Vinhos a ter em grande atenção, portanto, como se pode constatar na prova que realizámos.

HISTÓRIA DO VINHO NO ALENTEJO A cultura da vinha e do vinho remonta pelo menos ao século VI a.C. na região do Alentejo, embora tenham sido os romanos que deixaram mais marcas na região, nomeadamente os instrumentos de trabalho, as prensas e os lagares para a fermentação, os dolias (‘dolum’, talhas de grandes dimensões) para a fermentação e o armazenamento, as ânforas para o armazenamento e o transporte do vinho e até alguns restos de grainhas de uvas encontradas em algumas ‘cellas’ vinárias (local para o tratamento do vinho) nas ‘villae’ de São Cucufate e Insuínha II (Vidigueira) e de Torre de Palma (Monforte).

Nas épocas medieval e moderna a cultura do vinho continuou bem presente nos campos alentejanos, embora com períodos de prosperidade e de decadência. No final do século XIX os vinhos do Alentejo gozavam

de grande prestígio, tendo alguns deles ganho algumas medalhas em feiras internacionais. Destacou-se, por exemplo, um vinho branco da Vidigueira apresentado pelo Conde da Ribeira Brava, da Quinta das Relíquias, que na Exposição de Berlim de 1888 ganhou a grande medalha de honra, a maior distinção do certame. Nessa feira foram igualmente avaliados positivamente mais alguns vinhos de outras zonas do Alentejo.

Contudo, o oídio, a filoxera e o míldio acabaram por dizimar as vinhas do Alentejo no final do século XIX. Houve uma grande reestruturação das vinhas e das castas, sendo necessário usar a videira americana como porta enxerto para salvar o negócio. A superfície vitícola reduziu-se, algumas variedades antigas desapareceram e foram introduzidas novas castas para aumentar a produção.

A melhoria sucessiva nos transportes ao longo do século XX provocou uma especialização progressiva da agricultura, pelo que a vinha foi abandonada em muitos locais do Alentejo. A campanha cerealífera do Estado Novo também contribuiu para reduzir a área de vinha do Alentejo, pois esta região passou a ter uma outra vocação, ser o “celeiro de Portugal”. Muitas vinhas do Alentejo ficaram instaladas em terrenos marginais em redor das povoações. Ficavam normalmente numa segunda faixa, após as hortas, reduzindo-se o vinho à condição de produção doméstica para autoconsumo ou consumo local. Ainda assim, as vinhas do Alentejo concentraram-se em algumas bolsas, onde a qualidade da matéria-prima e o negócio o justificavam.

A fundação das adegas cooperativas teve um papel fundamental no ressurgimento do vinho alentejano: Granja-Amareleja em 1952; Portalegre em 1954; Borba em 1955; Redondo em 1956; Vidigueira em 1963; e Reguengos de Monsaraz em 1971. Posteriormente foi criada a Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo (ATEVA), em 1983, e a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVR Alentejana), em 1989. Estas instituições em colaboração com os produtores e com as instituições universitárias alentejanas conseguiram alavancar a região para o lugar cimeiro em que se encontra atualmente.

seguidos na vinha e na adega para aquele segmento. Nos ‘premium’ os processos são semelhantes, apenas poderá haver uma maior produção por hectare, um maior uso de barricas de segunda utilização e um maior número de garrafas produzidas em cada referência. Outra diferença prende-se com o facto de alguns produtores mais pequenos apresentarem o seu melhor vinho neste segmento, quando os grandes produtores mostram um vinho numa linha intermédia.

Realizámos uma prova de tintos alentejanos ‘premium’ no segmento de preço entre os 10 e os 20 euros. Os vinhos provados revelaram uma grande diversidade de estilos, abordagens enológicas e de castas utilizadas. A maioria enquadrou-se dentro do perfil que o consumidor espera encontrar num tinto alentejano deste segmento de preço: vinhos frutados, concentrados, intensos e estruturados, refletido o ‘terroir’ onde foram criados. No entanto, outros alinharam numa linha de menor concentração e de contenção aromática, apostando mais na elegância, deixando a maior parte da acidez e do tanino para o momento da degustação. Dos 22 vinhos provados, 11 tinham uma graduação alcoólica igual ou superior a 14,5 por cento e os restantes ficaram abaixo deste patamar. No passado a região esteve associada a vinhos potentes e alcoólicos, mas os produtores têm sabido adaptar-se aos novos tempos, onde uma parte dos consumidores começa a preferir vinhos menos alcoólicos, mais frescos e contidos na extração. Nesta prova encontramos seis estilos de tinto alentejano ‘premium’.

ESTILO TRADICIONAL Com este estilo de

Tintos ‘premium’ do Alentejo. Uma escolha segura de vinhos com caráter, complexos e diversificados

vinhos

vinhos visitamos um Alentejo muito antigo, onde predominavam diversas castas tradicionais que geravam vinhos com pouca cor, concentração e álcool. Estes vinhos também eram contidos no aroma e na fruta, revelando um lado vegetal e rústico, mas ao mesmo tempo elegância e frescura. Tintos de prazer. Este estilo foi considerado obsoleto, rústico e rural durante as últimas décadas. Por isso, as vinhas que davam origem a estes vinhos foram arrancadas e quase desapareceram do Alentejo.

Estamos a falar de vinhas da casta Moreto, Castelão, Tinta Carvalha, entre outras. No entanto, podem vir a ser muito importantes num futuro próximo, numa altura em que as diferenças regionais são valorizadas e onde os vinhos com caráter e identidade ganham relevância.

O Manolito 2018 remete-nos para este estilo, embora resulte da união de dois mundos da enologia, um ancestral e um moderno. A uva do primeiro resultam de uma vinha velha das castas Moreto e Trincadeira da Amareleja. Segundo o enólogo Tiago Macena, o Moreto é “uma casta rústica que aguenta o clima impetuoso da planície, com uma graciosidade fantástica, cheio de fruta vermelha, de teor alcoólico moderado e taninos finos”. Já a Trincadeira “traz uma fruta mais madura, mais voluptuosa e com mais corpo”.

As videiras têm um compasso longo, conduzidas em taça, não aramadas e não regadas. Estas uvas foram vinificadas à luz do conhecimento mais antigo do vinho de talha. Desengaçados os cachos, as uvas fermentaram em talhas de barro não tratado, por ação das leveduras nativas e sem controlo de temperatura.

Numa fermentação demorada e tranquila, o vinho e as massas foram separados em dezembro, após três meses de contacto pelicular. A outra parte do lote assentou numa enologia moderna. Nasceu de uma vinha nova da casta Trincadeira e foram usadas às mais recentes e comuns técnicas: após a vindima, as uvas foram desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação em cuba de inox à temperatura controlada de 26-28°C.

A extração foi suave, com remontagens ligeiras. Depois da fermentação, o vinho foi mantido em inox. O vinho de Trincadeira, da vinha mais nova, e o de talha (Moreto e Trincadeira), foram unidos em fevereiro de 2019. O lote ficou a harmonizar em inox durante 10 meses até ao enchimento, em novembro de 2019. Mostra-se contido nos aromas, remetendo-nos para frutos vermelhos, cereja e ameixa. Na boca, sentimos grande frescura. Notas vegetais e terrosas, com textura e taninos presentes. Irá ainda melhorar com uma guarda mais prolongada em garrafa. Merece reflexão o facto de ter sido um dos vinhos mais frescos da prova e ser proveniente da Amareleja, talvez a zona mais quente de Portugal.

ESTILO “VINHO DE TALHA” Com este estilo também viajamos para o Alentejo de outrora. Ao longo dos séculos a talha foi o recipiente onde se fez (e faz) vinho no Alentejo. Orlando Ribeiro referiu-se ao Alentejo como a “civilização do barro” em oposição à “civilização da pedra” no Norte do país. Aí, os lagares eram (e são) feitos em pedra. No Alentejo este material nunca abundou pelo que o homem aprendeu a dominar a terra, material predominante, para satisfazer as suas necessidades.

O Alentejo tem sabido preservar os vinhos de talha até aos dias de hoje, mantendo no essencial o processo de vinificação trazido pelos romanos há mais de dois mil anos. Esta técnica de vinificação oxidativa foi passando de geração em geração. Nos últimos anos os vinhos da talha começaram a ser procurados por um grupo de consumidores que privilegia o caráter, a autenticidade, a textura e a história que este tipo de vinhos trazem consigo. O vinho de talha começou a ser olhado como uma oportunidade de negócio, pelo que algumas empresas começaram a apostar neste estilo de vinhos.

Neste momento temos vários tipos de empresas a engarrafar vinho de talha. Existem as grandes empresas do ramo convencional, em que se trata apenas de mais um produto diferenciador; e as pequenas empresas dedicadas em exclusivo à sua produção, como é o caso das que apresentamos a seguir.

O Farrapo 2019 é um DOC Alentejo e foi elaborado a partir de uma vinha velha situada em Vila de Frades com mais de 10 castas misturadas, mas onde se destacam a Alfrocheiro, a Trincadeira e a Alicante Bouschet. Apresenta aromas a frutos vermelhos e groselha. Na boca, tem textura, com os taninos finos ainda presentes. No entanto, aquilo que o marca é a sua frescura e mineralidade, com um final vegetal e terroso.

A enóloga Teresa Caeiro destaca o facto de respeitar “a tradição milenar”, que representa os vinhos de talha de Vila de Frades e, acima de tudo, “ser um vinho peculiar, que exprime o que o nosso bisavô aqui fazia”. No aroma, mostra a “fruta vermelha com persistência e os aromas terrosos e minerais. Na boca, revela-se bastante

equilibrado com uma boa acidez e excelente estrutura, onde se destacam os sabores das amoras silvestres e notas de barro”.

O DOC Alentejo Mestre Daniel 2019 foi produzido a partir de uma vinha de sequeiro com cerca de 30 anos, situada na freguesia de Vila Alva. A vinha está implantada num solo xistoso /granítico pouco fértil e é constituída pelas castas regionais: Aragonês, Trincadeira e Tinta Grossa. Resultou de um lote de duas talhas, uma com capacidade fermentativa aproximada de 1100 litros e outra com capacidade de 900 litros. Foi elaborado com as técnicas ancestrais. O vinho fermentou com maceração e contacto com as massas durante cerca de seis meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas. Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização. A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha.

Mostra cor aberta, aromas a frutos vermelhos e na boca surpreende pela frescura, com os taninos ainda presentes. O enólogo Ricardo Santos realça a “perceção da frescura da região e a mineralidade dos solos” que são transmitidos a este vinho. “São vinhos com fruta franca, muito direta, notas de compota, com corpo médio, mas final longo e equilibrado”.

ESTILO CLÁSSICO O estilo clássico remete-nos para o Alentejo dos anos 80 e 90 do século passado, período em que este estilo ganhou relevância e com o qual conquistou grande parte dos consumidores mais fiéis dos vinhos alentejanos. Os vinhos são elaborados maioritariamente com as castas Aragonês e Trincadeira, provenientes de vinhas

adultas. Este duo é complementado, por vezes, com algumas castas nacionais e internacionais. A maioria destes vinhos tem um estágio prolongado e revela fruta madura, com notas especiadas do estágio em barrica.

O Adega de Borba reserva 2018 é proveniente de um lote de Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Castelão. É um tinto clássico alentejano oriundo da zona do planalto de Borba, onde, segundo o enólogo Óscar Gato, os vinhos se destacam pelo “caráter frutado e pela frescura” resultantes da combinação dos solos de xisto e argilo-calcário, da altitude e do clima da região. Estagiou 12 meses em barricas de terceiro e quarto ano de carvalho francês e em toneis de madeira exótica. Revela um aroma a frutos pretos maduros entrelaçados por um lado vegetal e fresco aportado pela Trincadeira e pelo Moreto. Na boca revela complexidade e persistência, e os seus taninos finos aportam uma segura longevidade.

O Monte do Desespero Reserva 2015 foi elaborado com as melhores uvas das castas Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet provenientes do Monte das Serras, Reguengos de Monsaraz. Fermentou em pequenas cubas de inox e estagiou em madeira durante 16 meses. Apresenta aromas a ameixa, frutos silvestres e compota. Na boca, é complexo e encorpado, com notas balsâmicas de mentol e cacau. Será a companhia ideal para pratos de caça bem condimentados.

O Poliphonia Reserva 2016, apesar de aparentemente estar direcionado para um perfil internacional, pois é feito com Syrah, Alicante Bouschet e Aragonês, talvez por influência desta última casta, acaba por, quanto a nós, apresentar características que o

Foral de Entradas Reserva 2013

Fontes Bárbaras
Casta: Touriga Nacional
14,5%, PVP: 9 euros



Herdade dos Machados Reserva 2015

Casa Agrícola Santos Jorge, S.A.
Castas: Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet
14,5%, PVP: 10,1 euros



Família Margaça Reserva 2018

Sociedade Agrícola de Pias
Castas: Aragonês, Petit Verdot e Sousão
14%, PVP: 10,5 euros



Mingorra Reserva 2016

Herdade da Mingorra
Castas: Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet
14%, PVP: 11,3 euros



Adega de Borba Reserva 2018

Adega de Borba
Castas: Trincadeira, Alicante Bouschet, Aragonês, Castelão
14%, PVP: 11,9 euros



Poliphonia Reserva 2016

Granacer
Castas: Syrah, Aragonês e Alicante Bouschet
14,5%, PVP: 12,9 euros



Manolito 2018

Adega Marel
Castas: Moreto e Trincadeira
13,5%, PVP: 14,3 euros



enquadram no “estilo clássico”, apesar de também não estar longe dos estilos “Alicante Bouschet” e “Alentejo moderno”. Fez a fermentação malolática em balseiros de carvalho francês seguida de estágio de 12 meses em tonéis e barricas de carvalho ‘allier’. Revela aroma a frutos vermelhos, especiarias e eucalipto. Na boca é fresco, equilibrado e profundo, num registo sofisticado e elegante.

ESTILO SERRA DE SÃO MAMEDE Com este estilo viajamos até à Serra de São Mamede, em Portalegre. A sua latitude e altitude (1025 metros) condicionam a flora, a fauna e a paisagem. As pequenas manchas de vinhas velhas de castas tradicionais estão implantadas acima dos 500 metros, no meio de uma vegetação e floresta que nos remete para o interior Norte de Portugal. O solo granítico também condiciona os vinhos, que se apresentam frescos e elegantes, e com grande pureza e originalidade, num Alentejo não convencional.

O Sericaia Tapada do Coronel 2015 foi elaborado com as castas Aragonez, Moreto, Trincadeira e outras provenientes de vinhas velhas, tendo estagiado dez meses em barricas de carvalho francês. Revela aromas de frutos vermelhos silvestres maduros e notas de especiarias. Na boca, apresenta-se muito fresco e com textura, num registo muito gastronómico. Provém de uma vinha situada em altitude na Serra de São Mamede, com solos de fusão entre o xisto, argila e granito. O vinho transmite essa envolveria pela frescura e elegância, num tinto alentejano diferenciado que deve ser experimentado.

A enóloga Sónia Martins da Lusovini, empresa com origem no

Dão, destaca as características ‘sui generis’ dos vinhos produzidos na Serra de São Mamede, em Portalegre. Vinhos com os quais se identifica plenamente, pois “mostram ao mundo um Alentejo que consegue fazer vinhos para a mesa, longevos e com características absolutamente únicas”.

O Portalegre 2017 foi elaborado a partir de pequenas parcelas de vinhas velhas situadas na Serra de São Mamede com as castas Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez, Grand Noir e Castelão e teve um estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês. Revela um aroma profundo, com notas de ameixa preta, cereja, especiarias e esteva. Na boca, é volumoso, suculento e guloso. Dá muito prazer saborear e desfrutar deste vinho, que mostra um final longo e fresco.

João Gabriel, diretor geral da Adega de Portalegre Winery, afirma que com este vinho o produtor pretende demonstrar o “potencial do ‘terroir’ da região de Portalegre”, selecionando para isso as melhores parcelas “de diferentes pontos da Serra de São Mamede, a nível de acidez, aromas e taninos, para obter um vinho o mais harmonioso e complexo possível”.

ESTILO ALICANTE BOUSCHET Os vinhos com predomínio da casta Alicante Bouschet têm adquirido uma grande relevância no Alentejo. A casta adaptou-se muito bem às condições naturais da região e aporta cor, volume, concentração e frescura. Nos ‘premium’ alentejanos é usada para dar estrutura e para aumentar a capacidade de envelhecimento dos lotes.

O Herdade dos Machados Reserva 2015 foi elaborado com as castas Alicante Bouschet e Cabernet

Sauvignon. Segundo Jorge Tavares da Costa, diretor-geral da Casa Agrícola Santos Jorge, este vinho é o “espelho do ‘terroir’ identificativo da Herdade dos Machados (Moura)”, onde “os solos argilo-calcários” e o “clima com alguma influência de continentalidade” deixam expressar estas duas castas. Estagiou em barricas de carvalho francês e revela-se ainda bastante sério e fechado, pressaggiando-se uma longa vida em garrafa. No aroma mostra algum bálsamo a resina e pinheiro, e na boca taninos finos.

O Herdade do Peso Reserva 2017 foi elaborado com as castas Alicante Bouschet, Syrah e Cabernet Sauvignon e estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês. Apresenta aromas a frutos pretos, tulla de azeitona, especiarias e balsâmicos. Na boca, é denso, persistente e com acidez equilibrada. Tem um final longo e complexo. O enólogo Luís Cabral de Almeida diz que procura “criar um vinho profundo na cor, intenso no aroma, com volume, poderoso, longo, complexo e elegante em boca. É um vinho pensado para proporcionar o melhor do Alentejo, ou seja, fomentar o convívio e contribuir para apreciar uma boa refeição”.

Segundo Luís Cabral de Almeida, trata-se do resultado “da intervenção do homem no lugar especial que é a Herdade do Peso, uma propriedade onde a vinha se desenvolve ocupando 160 dos 465 hectares de área total da propriedade”. O que, acrescenta, “demonstra a preocupação” da empresa “pelo equilíbrio ambiental e por assegurar uma produção consciente e sustentável”.

O Torre de Palma 2018 foi elaborado com as castas Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional e Tinta

Miúda. As vinhas situam-se junto a Monforte num ecossistema natural de grande biodiversidade e protegidas dos ventos quentes e secos do verão por um muro de 1,5 metros. Fermentou em pequenos lagares de mármore rosa de Estremoz, após a pisa tradicional a pé. Posteriormente, metade do lote estagiou durante de 12 meses em barrica de carvalho francês e a outra metade em depósitos de cimento. Revela aromas de frutos vermelhos, mato seco e esteva. Na boca, é muito elegante, com várias texturas e um final apimentado muito persistente. O enólogo Duarte de Deus destaca este vinho por ser “extremamente elegante, com grande finesse e equilíbrio, características dos vinhos do Alto Alentejo”.

O Comenda Grande Reserva 2014 foi elaborado com as castas Alicante Bouschet e Trincadeira e estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês. Segundo o enólogo Francisco Pimenta, estas castas estão “bem adaptadas a uma região quente e seca, plantadas em solos pobres de origem granítica” situados no concelho de Arraiolos. Por isso, as “produções são relativamente baixas (seis mil quilos por hectare), o que contribui para a concentração e um certo caráter austero” que o vinho apresenta. No aroma, sobressai a fruta madura entrelaçada com as especiarias facultadas pelo estágio em madeira. Na boca, mostra-se intenso, com um final prolongado e persistente. O vinho é dominado pelo Alicante Bouschet, mas a Trincadeira tem um papel importante, aportando frescura e algumas notas vegetais, tornando-o assim muito equilibrado e harmonioso.

ESTILO ALENTEJO MODERNO: “A PUREZA DA FRUTA” O sexto estilo identificado nos

tintos ‘premium’ alentejanos é dos mais populares e um dos que mais tem crescido neste segmento de preço. Os vinhos mostram uma grande pureza da fruta, com aromas exuberantes e sabores intensos, utilizando para isso algumas castas novas na região, nomeadamente a Syrah e a Touriga Nacional, entre outras.

O Foral de Entradas Reserva 2013 provém duma vinha situada em Entradas, no concelho de Castro Verde, num local até há pouco tempo improvável para a cultura da vinha. Os solos xistosos e o clima quente da região levaram a Touriga Nacional a expressar-se sob a forma de fruta preta madura, com alguma compota. Segundo o enólogo Rodrigo Martins, pese embora a zona seja “muito quente e seca”, o vinho revela-se “elegante e fresco”. O longo estágio “em barricas novas de carvalho francês” acrescentou “um equilíbrio perfeito entre o caráter floral da casta e as notas especiadas aportadas pela barrica, conferindo também um corpo e final de boca muito longo e elegante”. O longo estágio em garrafa viabilizou o aparecimento de alguns aromas terciários.

O Família Margaça Reserva 2018 foi elaborado com as castas Aragonez, Petit Verdot e Sousão. Revela aromas a frutos pretos maduros e alguma compota. Na boca, é redondo, envolvente e com notas de canela e pimenta resultantes do estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. É o típico vinho que a maior parte dos consumidores espera encontrar num tinto alentejano: fruta madura, com taninos macios e muito prazeroso. Segundo o enólogo Renato Neves, estamos perante “um vinho musculado e bastante gastronómico que mostra o ‘terroir’ da região onde é produzido

Monte do Desespero Reserva 2015

Serras do Alentejo Wine-maker
Castas: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet
15,1%, PVP: 15 euros

Santa Vitória Grande Reserva 2016

Santa Vitória
Castas: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah
14,5%, PVP: 15 euros

Vidigueira Reserva 2015

Adega Cooperativa de Vidigueira Cuba e Alvito
Casta: Syrah
14%, PVP: 15 euros

Discórdia Reserva 2017

Herdade Vale d'Évora
Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Touriga Franca, Syrah
14,5%, PVP: 17 euros

Herdade do Peso Reserva 2017

Herdade do Peso
Castas: Alicante Bouschet, Syrah e Cabernet Sauvignon
14%, PVP: 17 euros

Sericaia Tapada Do Coronel 2015

Lusovini Vinhos de Portugal
Castas: Aragonês, Moreto, Trincadeira e outras
14%, PVP: 17 euros

Paço dos Infantes Touriga Nacional 2018

Enolea
Casta: Touriga Nacional
14%, PVP: 17,5 euros



(Pias), que reflete a frescura dos solos calcários”.

O Mingorra Reserva 2016 foi elaborado com as castas Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet e teve um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Apresenta aromas a frutos pretos maduros. Na boca revela corpo e complexidade, com um final persistente, onde surgem notas de especiarias e chocolate. Segundo Sofia Uva, ‘export manager’, este é um ‘blend’ que melhor espelha o projeto da Herdade da Mingorra. “O Alicante Bouschet das vinhas mais velhas que temos e que representam um legado do que melhor se fazia na região, com Touriga Nacional e Syrah enxertadas em vinhas velhas”, sublinha.

O Santa Vitória Grande Reserva 2016 foi elaborado com as castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah e estagiou 13 meses em barricas novas de carvalho francês. O vinho apresenta aroma a frutos vermelhos maduros, chocolate e especiarias. Na boca, é encorpado, com taninos amenos e um final prolongado. Representa bem o Alentejo moderno pela riqueza da fruta que apresenta. A enóloga Patrícia Peixoto defende que este vinho preserva a “essência das castas e acima de tudo” revela “o caráter do ‘terroir’ do Baixo Alentejo. Apesar da estrutura e estágio que tem, não deixa de respeitar as castas que originaram este lote. Temos a fruta, a frescura e toda a complexidade presente. Vinhos que acompanham a nossa cozinha elevando o prazer à mesa”.

O Vidigueira Reserva 2015 é um monovarietal da casta Syrah que estagiou 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Apresenta aroma a frutos pretos maduros, esteva, mentol

e resina. Na boca, é encorpado, com a fruta e a madeira em harmonia. José Miguel Almeida, presidente da Adega Cooperativa de Vidigueira Cuba e Alvito, salienta o facto de este vinho ser “bastante gastronómico” e de nos elevar “a diferentes estados emocionais”.

O Discórdia Reserva 2017 foi elaborado com as castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Touriga Franca e Syrah e teve estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de 300 litros. O vinho tem um aroma complexo, com notas de ameixa, tabaco, estevas e especiarias. Na boca, surpreende pela frescura e pela textura sedosa. Provém de uma vinha no vale do Guadiana, a montante de Mértola, pelo que se situa num dos locais mais quentes de Portugal. No entanto, tem boa acidez e vivacidade.

O enólogo Filipe Sevinete Pinto explica esse facto por a vinha estar “instalada numa encosta de declive acentuado virada a Norte e pela sua proximidade ao Rio Guadiana, [circunstâncias] que atenuam as altas temperaturas, por vezes extremas, que se fazem sentir nesta região”. O aroma de bosque mediterrâneo que transpassa em toda a prova é atribuído à envolveria da vinha, instalada em “solos pobres, pedregosos, com muito xisto”, rodeada de “matos, estevas e florestas, num ambiente de grande biodiversidade quer do ponto de vista da flora quer das espécies de animais que ali vivem”.

O Paço dos Infantes Touriga Nacional 2018 é um monovarietal que estagiou 10 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros. Revela aromas a frutos vermelhos, amoras, mirtilos e rosas. Na boca é fresco e aveludado. É um exemplar clássico da casta Touriga Nacional ao nível dos

aromas, que nos remetem para a violeta e para um campo de flores na primavera. O enólogo Ricardo Xarepe Silva destaca a “pureza da sua fruta, aliada à elegância e à frescura característica nos vinhos da região da Vidigueira”.

O Herdade de São Miguel Reserva 2017 foi elaborado com as castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, entre outras. Fez a fermentação em lagares e o estágio de 12 meses em barricas de 400 litros e seis meses em toneis. Apresenta aroma a frutos negros, mentol e especiarias. Na boca, tem um sabor intenso, mas muito equilibrado, com um lado vegetal que potencia a elegância, a frescura e a persistência.

O enólogo Alexandre Relvas considera-o “um vinho de celebração e a expressão máxima do ‘terroir’ da Herdade de São Miguel, em que o seu ‘blend’ é composto por algumas das castas mais típicas da região, como o Alicante Bouschet e a Trincadeira, provenientes melhores parcelas”.

O Herdade da Ajuda Petit Verdot 2017 é um monovarietal que estagiou 18 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano. O enólogo Alberto Capitão destaca o “potencial do ‘terroir’ e a adaptação da casta Petit Verdot ao mesmo. Estamos localizados na ponta Noroeste do Alentejo, em Vendas Novas, o que proporciona um clima um pouco mais ameno, e temos solos argilo-calcários. Estes fatores conjugados, associados a uma casta de maturação tardia como é o caso, proporcionam uma maturação harmoniosa e uvas de alta qualidade”.

O vinho evidencia aromas a frutos pretos, notas de especiarias e resina. Na boca, é encorpado e poderoso, mas com frescura e com os taninos

ainda em evidência. Final longo, seco e persistente. É ideal para guardar na garrafeira, para usufruir com muito prazer dentro de alguns meses ou anos, na companhia de pratos fortes e bem condimentados.

Finalmente, o José de Sousa Reserva 2017 não se enquadra facilmente nas tipologias que criamos para este artigo, uma vez que usa diferentes tipos de castas e vinificações, numa aliança entre tradição e modernidade. No entanto, talvez se aproxime mais do “Alentejo Moderno”. Foi elaborado maioritariamente com a casta Grand Noir, complementada com a Aragonez e a Syrah. Fermentou com três abordagens diferentes: uma parte fermentou em talhas tradicionais de barro, outra parte em lagares e a última parte em cubas de inox. Posteriormente é elaborado o lote que estagia oito meses em barricas de carvalho francês e americano. Apresenta aromas de fruta vermelha madura, ameixa preta, chocolate e especiarias. Na boca, revela-se um vinho cheio, complexo e com estrutura sedosa.

DESAFIOS PARA O FUTURO Um dos principais desafios que se coloca aos vinhos do Alentejo é conseguir manter a liderança nas vendas no mercado nacional e crescer no mercado internacional. As alterações climáticas e as exigências do mercado ditam que os produtores estejam ativos na melhoria das suas práticas na vinha e na adega, para produzirem melhores uvas e para apresentarem melhores vinhos ao consumidor através duma vitivinicultura sustentável, equacionando nalguns casos a passagem para o biológico. Para isso terão de continuar a apostar na ciência e na inovação para conseguir, por exemplo,

aumentar a frescura dos seus vinhos. Entre uma série de medidas possíveis de implementar, poderão equacionar deslocalizar as vinhas para áreas mais húmidas e para exposições Norte e Nascente e voltar a apostar em castas regionais resistentes ao calor.

Os produtores devem estar muito atentos às tendências do mercado nacional e internacional. No final do século passado, os vinhos do Alentejo beneficiaram com a moda internacional que privilegiava vinhos alcoólicos, potentes, frutados e com a madeira bem presente. Hoje coexistem várias tendências, mas a nova corrente que valoriza vinhos genuínos, elegantes, sóbrios, com frescura e mineralidade e com baixa graduação alcoólica tem vindo a impor-se, o que coloca vários desafios à região.

O Alentejo já mostrou que consegue adaptar-se sem descaracterizar-se. Por isso poderá continuar a apostar nos seis estilos que acabamos de apresentar, arriscando num ou noutro, consoante as tendências nacionais e internacionais e a vocação de cada produtor. Existe ainda outro estilo de tintos ‘premium’ alentejanos que não foi testado nesta prova: os da Costa Vicentina. Os tintos do concelho de Odemira apresentam aromas e sabores diferenciados e uma intensa frescura e vivacidade derivada das vinhas estarem plantadas junto ao Oceano Atlântico.

As várias sub-regiões DOC deverão ser mais valorizadas, com os produtores a reivindicar e comunicar a sua identidade nos rótulos das garrafas. Nesse sentido, à semelhança do que acontece noutras grandes regiões vitivinícolas do Mundo, poderá valer a pena equacionar desdobrar e multiplicar as oito sub-regiões existentes. A

Farrapo 2019

Gerações da Talha
Castas: Alfrocheiro,
Trincadeira, e Alicante
Bouchet e outras
14,5%, PVP: 18 euros



Portalegre 2017

Adega de Portalegre
Winery
Castas: Alicante Bouschet,
Trincadeira, Aragonez,
Grand Noir e Castelão
14%, PVP: 18 euros



José de Sousa Reserva 2017

Adega José de Sousa
Castas: Grand Noir, Aragonez
e Syrah
14%, PVP: 18,9 euros



Mestre Daniel 2019

XXVI Talhas
Castas: Trincadeira, Aragonez
e Tinta Grossa
13%, PVP: 19 euros



Torre de Palma 2018

Torre de Palma
Castas: Aragonez, Alicante
Bouschet, Touriga Nacional
e Tinta Miúda
14,5%, PVP: 19,9 euros



Comenda Grande Reserva 2014

Comenda Grande Family
Estate
Castas: Alicante Bouschet
e Trincadeira
15%, PVP: 20 euros



Herdade de São Miguel Reserva 2017

Casa Relvas Castas:
Alicante Bouschet, Touriga
Nacional, Trincadeira,
Cabernet Sauvignon e
outras 15%, PVP: 20 euros



de Portalegre poderia dividir-se em duas: Serra de São Mamede (autorizando as vinhas de altitude acima dos 700 metros) e Portalegre; Borba arriscaria repartir-se entre Estremoz (zona onde estão presentes alguns dos mais famosos e prestigiados produtores do Alentejo) e Borba; Moura poderia dividir-se em duas: Pias e Moura. Os vinhos de Pias beneficiam de um carácter muito próprio a que se junta uma notoriedade significativa em todo o país. A elevação de Pias a DOC iria proteger a região, e os produtores aí sedeados, da quantidade de vinhos de baixa qualidade que proliferam, a maior parte deles oriundos de outras zonas do país ou mesmo do estrangeiro, que usurpam o nome de Pias.

Dado o crescimento, a identidade e qualidade de algumas novas áreas, poderia avançar-se para a criação das sub-regiões de Beja-Albernoa e da Costa Vicentina.

Em resumo, o Alentejo deverá reforçar a valorização da sua diversidade e autenticidade, enquanto elementos patrimoniais únicos e distintos: as suas castas regionais, as suas vinhas velhas e o seu vinho de talha, que deverá ser comunicado de forma diferenciada e eficaz. Cada produtor, por sua vez, deverá valorizar o seu 'terroir', mostrando a sua identidade e sua diferenciação.

O vinho faz parte da história e uma boa história é um elemento fundamental para promover um vinho. No Alentejo não falta história, nem histórias. Cabe, quer às instituições oficiais, quer aos produtores, criarem as suas próprias narrativas que façam o consumidor envolver-se, sonhar e viajar nas tradições e sensações destes vinhos únicos e desta região inigualável.

Herdade da Ajuda Petit Verdot 2017

Herdade da Ajuda
Casta: Petit Verdot
14,5%, PVP: 20 euros



Castas tintas ocupam 78 por cento da área de vinhas

Aragonez é a casta mais plantada. Variedades autóctones conferem um forte carácter regional aos vinhos alentejanos

As castas têm características próprias que induzem nos mostos traços diferenciados, que por sua vez originam vinhos com perfis, sabores e aromas distintos. Constituem talvez a principal influência no estilo e carácter de cada vinho, embora este também seja muito influenciado pelos solos, pelo local e pelo clima onde estão plantadas as videiras e pelo fator humano, que intervêm na viticultura e na adegagem. A este conjunto, castas, solos, local, clima e fator humano costuma chamar-se 'terroir', uma das palavras mais preciosas do vocabulário vinícola.

TEXTO MANUEL BAIÃO

Existem alguns milhares de variedades de uvas catalogadas em todo o mundo. Portugal apresenta-se como o segundo país do planeta com mais variedades (só superado pela Itália), com cerca de 250 castas indígenas, algumas delas ímpares e exclusivas, inexistentes em qualquer outro local.

O Alentejo também tem algumas castas autóctones que imprimem um forte carácter regional, variedades perfeitamente adaptadas aos solos, ao clima e à geografia da paisagem transtagana. As castas tintas dominam a paisagem alentejana, uma vez que ocupam 17 946 hectares (cerca de 78 por cento da área total de vinha),

enquanto as castas brancas apenas estão plantadas em 4 937 hectares.

As diversas sub-regiões do DOC Alentejo decidiram que os vinhos devem ter obrigatoriamente um mínimo de 75 por cento de um conjunto de castas principais para obterem esta classificação. Os restantes 25 por cento podem ser ocupados por outras castas secundárias adaptadas a esse território, mas que não foram consideradas como tendo características marcadamente regionais ou melhoradoras da DOC. Assim, escolheram-se 12 castas principais (Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Castelão, Grand Noir, Moreto, Syrah, Tinta Caiada,

Tinta Grossa, Touriga Nacional e Trincadeira) e 20 secundárias que podem fazer parte do lote do DOC Alentejo.

A legislação tem vindo a ser flexibilizada nas últimas décadas, dando maior liberdade aos produtores na escolha das castas que compõem os seus vinhos. No passado, as DOC do Alentejo estavam circunscritas às castas regionais, mas hoje algumas oriundas de França e do Norte de Portugal passaram a ser consideradas dentro da denominação de origem "Alentejo".

A Aragonez (Tinta Roriz no Douro) está presente em todas as sub-regiões. Esta é a casta mais plantada na Península Ibérica,

por Tinta Amarela no Douro) adaptada às zonas quentes do interior, sendo neste momento a segunda mais plantada no Alentejo (16,5 por cento). No final do século passado fazia um dueto de sucesso com o Aragonez em grande parte dos vinhos alentejanos. No entanto, nas duas últimas décadas foi perdendo protagonismo para outras castas que se foram instalando no Alentejo. Isto porque a Trincadeira é propensa a algumas doenças e a alguma irregularidade. Alguns produtores afirmam que só costuma dar grandes vinhos uma vez em cada década, pois a sua película fina e frágil faz com que apodreça se chover na altura das vindimas, ou que fique em passa com temperaturas extremamente altas.

É uma casta que merece ser estudada com mais minúcia no sentido de aumentar a sua regularidade qualitativa, pois faz parte da nossa identidade e remete-nos para os aromas e sabores de um Alentejo “antigo”. Os vinhos da Trincadeira são tendencialmente florais e vegetais, e apresentam um final que nos remete para as especiarias, em particular a pimenta. Os seus taninos e a sua acidez vibrante ajudam a criar vinhos elegantes, equilibrados e frescos, fatores de extrema importância no Alentejo.

A Castelão, antigamente conhecida por Periquita, já foi a casta mais plantada no Alentejo e em Portugal. No entanto, começou a perder a atenção dos produtores, tendo sido arrancada ou reexertada nos últimos anos. Ainda ocupa o sexto lugar no Alentejo, com uma área de 5,7 por cento. A Castelão origina vinhos de cor mais aberta, com taninos bem presentes. Está bem adaptada ao Alentejo, tem grande capacidade de envelhecimento e pode voltar a dar grandes vinhos, desde que bem conduzida.

A Moreto é uma das mais antigas do encepamento do Alentejo, irmã da Castelão e filha do cruzamento das castas Sarigo e Alfrocheiro Preto. É produtiva, de maturação tardia, bem adaptada ao calor. No entanto, a sua representatividade está a baixar na região, sendo atualmente a 11.ª (1,6 por cento). Ainda assim, está presente em quase todas as sub-regiões, sendo contudo na sub-região da Granja-Amareleja que mostra todas as suas qualidades em vinhos não aramadas de sequeiro, conduzidas em taça. Algumas destas videiras estão plantadas em solos arenosos em pé-franco, ou seja, sem porta-enxerto americano. Podem originar vinhos pouco alcoólicos, abertos, pouco encorpados, vegetais, elegantes e frescos.

Para além destas quatro castas

tradicionais do Alentejo, merecem referência e estudo a Alfrocheiro, a Tinta Caiada e a Tinta Grossa, pois fazem parte da história da região e, bem trabalhadas, poderão voltar a dar vinhos diferenciados e com caráter e identidade regional.

Existem ainda outras variedades que têm vindo a afirmar-se no universo dos vinhos alentejanos. A que se tem destacado mais nos últimos anos é a Alicante Bouschet, tendo-se tornado na terceira mais plantada (16 por cento). Esta casta tintureira (com matéria corante na polpa) nasceu em França em meados do século XIX pela mão de Henry Bouschet, que conseguiu cruzar as variedades Grenache e Petit Bouschet. Pensa-se que terá entrado em Portugal no final do século XIX, para acentuar a cor aos vinhos licorosos da Herdade do Mouchão.

A Alicante Bouschet adaptou-se admiravelmente ao clima e ao ‘terroir’ alentejano, sendo hoje considerada uma casta alentejana “naturalizada”, pois noutras regiões e países não consegue atingir a qualidade que aqui se lhe reconhece. Para além da cor retinta, dá uma estrutura taninosa, sólida e densa ao vinho, transmitindo-lhe acidez, frescura e longevidade. Por isso, passou a fazer parte do lote de grande parte dos vinhos de qualidade do Alentejo.

Curiosamente, outra casta da sua família, o Grand Noir, (cruzamento de Petit Bouschet com Graciano), criada artificialmente por Henri Bouschet em França em 1855, também tem mostrado capacidade para produzir excelentes vinhos, particularmente em Portalegre e em Reguengos de Monsaraz. Contudo, a sua área de plantação não tem crescido.

Há outras castas que chegaram recentemente ao Alentejo e que têm tido grande sucesso. É o caso da Syrah que já é a quarta mais plantada na região (11,8 por cento), da Touriga Nacional que é a quinta (7,9 por cento), da Touriga Franca que é a oitava (2,8 por cento) e da Petit Verdot que é a 10.ª (1,8 por cento). Estas castas representam o “novo” Alentejo, pois mostram aromas exuberantes de fruta madura, especiarias e taninos macios, características muito apreciadas nas últimas décadas pelos consumidores. Para além disso, são consideradas “amigas” dos viticultores, na medida em que têm produções consistentes.

Merece ainda referência a casta tinta mais plantada do mundo, a Cabernet Sauvignon, que no Alentejo é usada para criar vinhos de perfil especiado e internacional, ocupando neste momento a sétima posição com 4,8 por cento de área de uvas tintas.

Alentejo continua líder do mercado nacional

Quatro em cada dez garrafas vendidas no país são produzidas na região

O Alentejo tem neste momento cerca de 12 por cento da superfície vitícola nacional e 14,6 por cento da produção (dados de 2019). Contudo, no passado, estes números eram bem mais baixos. Nos últimos 30 anos a área de vinha no Alentejo (sem incluir os municípios do litoral alentejano integrados na Comissão Vitivinícola da Península de Setúbal) passou de cerca de 13 mil hectares para quase 23 mil hectares e de cerca de 40 produtores/engarrafadores passou-se para mais de 300, tendo a produção de vinho crescido de cerca de 40 milhões de litros para mais de 100 milhões de litros. Esta situação foi uma consequência do crescimento exponencial da procura de vinho alentejano no mercado interno, o que provocou uma transformação gigantesca na região.



A região tem atualmente uma quota de 37 por cento em volume e 40 por cento em valor nos vinhos com certificação regional, mas tem vindo a perder algum domínio nos últimos anos, uma vez que já teve uma quota acima dos 45 por cento.

O Alentejo é a região que vende mais vinho em Portugal desde o final do século passado e apesar da concorrência das outras regiões ser cada vez maior, continua a liderar as vendas de tintos ‘premium’ no mercado nacional. Tem atualmente uma quota de 37 por cento em volume e 40 por cento em valor nos vinhos com certificação regional, mas tem vindo a perder algum domínio nos últimos

anos, uma vez que já teve uma quota acima dos 45 por cento. O crescimento do turismo nos últimos anos impulsionou o consumo do vinho de qualidade, e por isso o Alentejo tem vindo a colocar cada vez mais vinho no mercado. No entanto, as outras regiões também cresceram nestes anos, conseguindo recuperar algum espaço que tinham perdido para o Alentejo.

O êxito dos vinhos alentejanos no mercado nacional, no final do século passado, retirou algum interesse dos produtores em investir no mercado externo. Por isso, só quando a concorrência interna aumentou e a produção cresceu consideravelmente é que passou a haver uma aposta concertada de todos os operadores na afirmação do em determinados mercados internacionais. O Alentejo tem neste momento uma quota de 7,5 por cento nas exportações nacionais em volume e de 7,8 por cento em valor, mas nos vinhos DOC e IG a sua quota cresce para os 20 por cento. Embora tenha havido um grande crescimento nas exportações nas últimas décadas, ainda há uma grande margem para crescer no mercado internacional.

Os vinhos do Alentejo estão presentes em mais de 100 países. O Brasil é neste momento o principal mercado externo, com um volume de negócios de 12 milhões de euros em 2019. A notoriedade dos vinhos alentejanos no Brasil tem vindo a crescer nos últimos anos graças aos esforços dos produtores e da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana junto da comunicação social, das redes sociais, dos distribuidores e da sua participação em várias feiras do setor.

Angola, que anteriormente liderava a importação de vinho do Alentejo, reduziu significativamente as suas compras após a crise económica que afetou o país após 2015, situando-se agora num patamar próximo da Suíça e dos Estados Unidos da América, com um volume de compras próximo dos cinco milhões de euros.

Os outros países que lideram a importação de vinho alentejano são a Polónia, a China, o Canadá, a França, a Bélgica, a Alemanha, a Rússia, o Luxemburgo e o Reino Unido.



tendo grande protagonismo em Espanha, onde é conhecida por Tempranillo, entre outros nomes. No Alentejo também é a casta mais plantada (24,3 por cento da área ocupada por uvas tintas). Já foi possivelmente a casta mais famosa da região, e a que lhe deu maior reconhecimento nos anos 80 e 90 do século passado. No entanto, começou a perder algum fulgor no novo milénio. Terá sido plantada nos locais errados e com clones e porta-enxertos desadequados, ou serão as alterações climáticas que a estão a afetar?

A Aragonez pode apresentar níveis de frescura baixos em alguns anos. No passado este problema era ultrapassado fazendo um ‘blend’ com a Trincadeira, uma casta com maior frescura. Hoje continua a fazer parte do lote clássico de alguns dos melhores e mais famosos vinhos alentejanos. No entanto, merece um estudo mais aprofundado da viticultura e da enologia alentejana no sentido de explicar o porquê dos novos vinhos não atingem o nível qualitativo de outrora.

A Trincadeira é uma casta tradicional portuguesa (designada