



AS CASTAS BRANCAS Chardonnay, Viognier e Sauvignon Blanc

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Shutterstock**

A crescente procura de vinho branco e a alta do turismo impulsionaram a plantação de castas brancas estrangeiras em Portugal. Fomos ver como a Chardonnay, a Viognier e a Sauvignon Blanc se adaptaram a várias regiões portuguesas.

CHARDONNAY

A Chardonnay é a segunda casta branca mais plantada no Mundo, só superada pela Airén. Mas ao contrário desta, que se encontra praticamente só em Espanha, a Chardonnay saiu de França e espalhou-se pelos quatro cantos do planeta.

Alguns dos vinhos brancos mais famosos do Mundo são elaborados com a variedade Chardonnay. Na Borgonha, terra Natal da casta, encontramos os Chablis, de estilo tenso, mineral e crocante, mas também os Côte de Beaune, vinhos mais cremosos, bem como outros “Climats” famosos. Mas podemos encontrar outros vinhos de grande notoriedade na Califórnia, Oregon, Austrália, Nova Zelândia, Argentina, Chile e África do Sul.

A Chardonnay deverá ter chegado a Portugal no final do século XIX para a elaboração de espumantes. Neste momento encontra-se espalhada por quase todo o país, embora com maior incidência nas regiões das Beiras, Tejo e Lisboa.

É uma casta muito plástica e versátil, que se adapta a vários terroirs e a diversos estilos de vinificação, mostrando os diferentes matizes dos lugares. Em climas mais frios mostra notas cítricas e florais, e em regiões mais quentes revela aromas de fruta branca e de frutos tropicais. A Chardonnay mostra uma excelente aptidão para o estágio em barricas de diferentes anos e proveniências, consoante o estilo de vinho que se queira criar.

A Chardonnay mostra uma excelente aptidão para o estágio em barricas de diferentes anos e proveniências, consoante o estilo de vinho que se queira criar.

VIIGNIER

A casta Viognier é originária da região francesa do Rhône, mas espalhou-se por muitas outras áreas, em especial no Novo Mundo.

Em Portugal está presente em muitas regiões, em particular no centro/sul. Os vinhos de Viognier são medianamente encorpados, apresentando perfumes de fruta de caroço e de flores (jasmim, acácia, violeta). Em climas quentes e com algum atraso no dia de colheita pode originar vinhos de baixa acidez e um pouco pesados. Mas colhida na altura certa pode originar vinhos de grande qualidade e sofisticação, em particular os que passam por estágio em barrica, ganhando assim aromas veludíneos de baunilha e noz-moscada. Os vinhos desta casta agradecem a combinação com pratos aromáticos e cremosos, mas não demasiado ácidos ou pesados.

Os vinhos de Viognier são medianamente encorpados, apresentando perfumes de fruta de caroço e de flores (jasmim, acácia, violeta)

SAUVIGNON BLANC

A uva Sauvignon Blanc é originária da região do Vale do Loire, em França. Está presente em outras regiões francesas, como Bordeaux (outro dos possíveis berços da casta), e espalhou-se por todo o Mundo, tendo na Nova Zelândia ganho fama mundial com vinhos extasiantes e pungentes, com grande intensidade aromática. É uma casta que tem estado em franco crescimento no Mundo nas últimas duas décadas, fazendo um contraponto com a Chardonnay, pela sua maior frescura e leveza.

A Sauvignon Blanc tem vindo a ser plantada nos últimos anos principalmente nas regiões de Lisboa, Tejo e Alentejo, em particular nas zonas mais próximas do Oceano Atlântico. A maioria dos produtores opta por não estagiar a Sauvignon Blanc em barricas, apontando para um estilo mais leve e fresco. Nas regiões mais frias poderá desenvolver notas herbáceas, secas e minerais, e em climas mais ensolarados, notas de frutos tropicais ou de caroço e melão.

A Sauvignon Blanc tem vindo a ser plantada nos últimos anos principalmente nas regiões de Lisboa, Tejo e Alentejo, em particular nas zonas mais próximas do Oceano Atlântico.