

## Seleção do Alentejo

Estivemos no sul de Portugal para realizar uma prova exemplar, na cidade de Évora, dos 12 tintos da região mais bem classificados pelos críticos de vinhos portugueses

POR GUILHERME RODRIGUES

Os vinhos, os trigais, as azeitonas e a cortiça sempre deram grande prestígio ao Alentejo, uma região situada ao sul de Portugal, ocupando quase um terço do território do país. Ainda assim, suas amplas e tranquilas planícies, interrompidas por colinas suaves, ocasionalmente cidades brancas caídas, castelos e megálitos, continuam pouco habitadas.



No território pouco povoado do Alentejo, há espaço suficiente para oliveiras e parreiras. Estas, porém, são as que têm chamado mais a atenção nos últimos anos

pois abrigam apenas 10% da população nacional. Nas últimas décadas, porém, o produto de maior destaque tem sido o vinho, pelos investimentos nas vinhas, aprimoramento da elaboração e aparecimento de produtores cada vez mais qualificados. Tivemos a oportunidade de comprovar esse salto, em viagem realizada no final de julho, para uma degustação dos 12 melhores tintos da região, que a Comissão Vitivinícola do

Alentejo selecionou com base nos top de 2008, eleitos pelos críticos de vinhos portugueses. A prova transcorreu em Évora, a 153 quilômetros de Lisboa, na sala de provas da organização. Além deste redator, estavam presentes os degustadores Tamlyn Currin (Jancis Robinson), Richard Siddle (Harper's Wine & Spirits), Nuno Garcia (Blog Saca a Rolha) e João Rico (IVV).

A primeira constatação positiva foi que os tintos alentejanos são bem temperados. Em todos eles, sobressaía uma grande variedade de nuances, aromas e sabores diferenciados, com notas de ervas aromáticas e especiarias. Exibiam uma textura frutada intensa, com base rica e aveludada, bem armada sobre uma estrutura de acidez e taninos equilibrada, que dá harmonia e frescor aos vinhos. O teor alcoólico situava-se em torno dos 14% a 14,5%. Nada contra, pois o Alentejo é uma região quente. Seus vinhos atingem a elevada graduação naturalmente. O álcool não aparece, não pesa, integrando-se perfeitamente ao conjunto.

Outro dado saudável: como os vinhos alentejanos são diferentes entre si! De fato, a região é muito extensa e possui terroirs bastante distintos. Os solos podem ser graníticos, xistosos ou calcários. Zonas mais frescas e temperadas encontram-se no norte, na

região de Portalegre, enquanto as mais quentes estão no sul, para os lados de Beja. Sem falar na grande variedade de castas e cortes, incluindo as tradicionais Aragonez (a mesma Tinta Roriz ou Tempranillo), Trincadeira (também Tinta Amarela) e Alicante Bouschet. Esta última atinge no Alentejo sua melhor expressão em todo o mundo. Ao lado dela, nos grandes vinhos, em cortes ou isoladamente, apreciam também a Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, entre outras.

Percebem-se facilmente dois estilos principais. De um lado, existem os vinhos ditos tradicionais, com certa rusticidade civilizada, se essa expressão não for discriminatória, de frutado profundo e bem temperados por notas de ervas como coentro e hortelã. São tintos potentes, mas bem-acabados, com predominância, invariavelmente, da Alicante Bouschet e da Trincadeira.

Do outro lado, há o Alentejo mais elegante, onde sobressai um frutado maduro e confeitado, intenso, sedoso e refinado,

Existem aficionados e detratores de cada um desses estilos, como na disputa piemontesa entre Barolo clássico e moderno. Gosto não



se discute – ou se discute, como propõe uma seção de sucesso desta revista. Entretanto é fora de qualquer dúvida a excelente qualidade e a personalidade desses grandes vinhos, independentemente do estilo de cada um. Tomara a diversidade continue e sobreviva! É sinal de riqueza.

A prova da Comissão Vitivinícola do Alentejo transcorreu em copos de prova padrão Inao-ISO e durou cerca de hora e meia. Os vinhos foram abertos e servidos sem prévia decantação ou arejamento. No final, as garrafas foram levadas ao Restaurante Fialho, na Travessa das Mascarenhas, 16, tel.

351-266-703-079, em Évora, onde terminaram de ser degustadas ao lado dos magníficos pratos da culinária alentejana. Para quem não sabe, a casa começou em 1948 como uma tasca, que servia petiscos alentejanos. Hoje, controlada pelos irmãos Gabriel e Amor Fialho, é um apetitoso santuário da gastronomia regional. Algumas receitas típicas, quase desaparecidas, renasceram ali; outras passaram a ser competentemente difundidas. O Fialho se destaca pela preparação de pratos como o arroz de lebre, a perdiz à Convento da Cartuxa, os pezinhos de porco de coentrada, o ensopado de borrego e os lombinhos de javali com purê de maçã. Sem falar, é claro, nas joias da doçaria conventual. Além disso, oferece aos clientes uma carta de vinhos que inclui, por exemplo, safras diferentes dos vinhos que provamos a convite da Comissão Vitivinícola do Alentejo. Valeu a pena ir a Évora.

## NOTAS DE PROVA

Vinhos em ordem decrescente de classificação, com pontuações atribuídas pelo redator. Garrafas de 750 ml. Os nomes das castas aparecem abreviados assim: A – Aragonês (ou Tinta Roriz ou Tempranillo); AB – Alicante Bouschet; CA – Castelão (ou Periquita); CS – Cabernet Sauvignon; S – Syrah; TN – Touriga Nacional; T – Trincadeira.



### Quinta do Mouro 2005

**Nota: 95+**

Miguel Louro, Quinta do Mouro, Estremoz. AB (48%), A (27%), TN (16%), CS (7%), 14% alc.

Grande vinho, com uma cor retinta firme e brilhante. Intenso e potente, fruta madura azul e vermelha com notas minerais deliciosas. Denso, com bela estrutura e taninos fortes, porém finos. Exibe equilíbrio e complexidade, com potencial para viver por mais de 15 anos. Solo xistoso, 3 mil garrafas produzidas. Imp. Épice, **R\$ 204,44**



### Zambujeiro 2004

**Nota: 94**

Quinta do Zambujeiro, Borba. TN (48%), A (24%), AB (24%), A (4%), 15% alc.

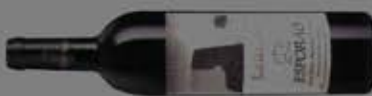
Tinto sedoso com as qualidades superiores da Touriga. Vivo, mineral, refinado e potente. Bouquet com suaves notas florais. Na boca, frutas com toques de especiarias. Persistente e bem equilibrado, com 6 mil garrafas produzidas, rendimento baixo, de 18-19 hl/ha. Imp. Casa Flor, Porto a Porto, **R\$ 372**



### Mouchão 2003

**Nota: 93**

Vinha da Cavaca Dourada, Portalegre. AB (70%), T (30%), 14,5% alc. Precisou de tempo para mostrar suas melhores qualidades. Rústico, no bom sentido da expressão, dadas as castas do corte bem-sucedido. Estilo inconfundível, bem Alentejo, cinzelado por Paulo Laureano. Muita potência, fruta vermelha intensa e madura. Notas de especiarias, bem integrado, com estrutura vigorosa. Imp. Adega Alentejana, **R\$ 184,40**



### Esporão Private Selection 2005

**Nota: 93**

Herdade do Esporão, Reguengos. Castas predominantes: AB e A, 14,5% alc. Um alentejano elegante, marca registrada do enólogo David Baverstock. No começo, um pouco tímido; com o tempo, desabrochou sabores e aromas intensos. Excelente frescor com frutado vermelho maduro



e notas de especiarias. É a uva Alicante Bouschet, domada pela Aragonez. Solos graníticos para xistosos, franco-argilosos.

Imp. Qualimport, **R\$ 207**



### **Dona Maria Reserva 2005**

**Nota: 93**

Julia Bastos, Dona Maria Vinhos, Estremoz AB (50%), S, Petit Verdot, 14,5% alc.

Em 2002, Julio Bastos vendeu a Quinta do Carmo. Na quinta adjacente, passou a elaborar o extraordinário Dona Maria. É um dos maiores do Alentejo. Tinto completo. Exibe frutas vermelhas com toques de caça. Estimulante, lembra um Châteauneuf-du-Pape superior. Com 21.300 garrafas e 630 Magnum produzidas. Solo argilo-calcário. Imp. Épice, **R\$ 265,13**

### • **Malhadinha 2006**

**Nota: 92**

Herdade da Malhadinha, Alameda, Beja AB (35%), CS (20%), S (20%), TN (25%), 15% alc.

Seu estilo gera polêmica entre os tradicionalistas do Alentejo. Porém, é um grande tinto, com características regionais num estilo contemporâneo e casual. Macio, ostenta um delicioso frutado. Taninos finos e sedosos. Com 17.334 garrafas produzidas. Solo xistoso. Imp. Épice, **R\$ 267,84**



### **Cortes de Cima Reserva 2004**

**Nota: 92**

Cortes de Cima, Vidigueira A (52%), TN (24%), S (14%), CS (10%),

14% alc.

Ícone alentejano. Qualidades e personalidade únicas. Sobre um frutado confeitado, surgem notas de café e cacau. Potente e refinado, longo, com excelente final de prova. Com 16.130 garrafas produzidas.

Imp. Adega Alentejana, **R\$ 345,80**



### **Vale do Ancho 2004**

**Nota: 91**

Herdade do Menir (Couteiro-Mor), Évora, Montemoro-Nova

A + AB

Os morangos-maduros fazem a festa, com suas nuances frescas. Além dos taninos, notas amadeiradas e balsâmicas presentes, mas bem integradas que valorizam o vinho.

Imp. Adega Alentejana, **R\$ 272,20**



### **Paulo Laureano Alicante Bouschet 2005**

**Nota: 90**

Paulo Laureano, Vidigueira AB, 14,5% alc.

Tem o verdor atraente da Alicante Bouschet. Frutado confeitado lembra cerejas negras e cassis. Equilibrado, vigoroso. Um belo trabalho de Paulo Laureano. Com 3 mil garrafas produzidas. Solo xistoso. Imp. Adega Alentejana, **R\$ 317,30**



### **Casa de Santa Vitória Reserva 2005**

**Nota: 90**

Casa de Sta. Vitória, Beja TN (50%), CS (30%), S (20%), 14% alc. Notas de pitangas emergem do aroma frutado de morangos e framboesas. Delicioso e absolutamente cativante no começo, cheio de notas florais. Com o tempo, abre-se deixando sobressair taninos e a harmoniosa estrutura.

Imp. Reloco, **R\$ 98**



### **Quinta do Carmo Reserva 2004**

**Nota: 88**

Soc. Agr. Quinta do Carmo, Estremoz A (50%), CS (20%), S (20%), T (10%), alc. 13,5%

Um frutado maduro é sua pedra angular. Na medida em que areja, mostra um leve cansaço e a acidez se revela. Pediria ter um pouco mais de intensidade e complexidade. De todo modo, bebe-se bem.

Imp. Mistral, **US\$ 99,90**



### **VINHA DE SATURNO 2004**

**Nota: 87**

Dão Sul, Herdade Monte da Cal, Portalegre

A + AB + T, 14,5% alc

Exibe fruta vermelha madura e estrutura intensas, com seus componentes ainda por se integrar de forma mais harmoniosa. Notas de especiarias, de canela, madeira e animais. Taninos secam um pouco o vinho, com a acidez também emergindo. Criado pelo enólogo Carlos Lucas. Solo xistoso. Sem importador no Brasil.