

## Notícias de vinhos

### Prova conjunta de espumantes de Portugal e Espanha

# Vértice 2005 entre os melhores

**José Augusto Moreira**

O Vértice Millésime 2005, um espumante de bom corpo, complexidade aromática e pleno de frescura, esteve em destaque numa prova cruzada para vinhos com borbulhas de Espanha e do Norte de Portugal, que se realizou na semana passada na Galiza. Ao contrário do que a data pode indicar, não é ainda um vinho envelhecido, uma vez que a separação das borras – o chamado *degorgement* – só foi feita há cerca de um ano, e é a partir daí que verdadeiramente começa o processo de envelhecimento. Muito fresco, estruturado na boca e a prometer longevidade, evidencia também a complexidade aromática que resulta do estágio prolongado em contacto com as leveduras.

Tal como o seu antecessor, o Vértice Super Reserva, é feito a partir de um conjunto de

castas brancas do Douro, como Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho e Touriga Franca, tendo os responsáveis pelas Caves Transmontanas optado agora pela denominação afrancesada de Millésime com vista uma melhor identificação no mercado internacional. E não é só uma questão de nome, já que este é também um espumante cujo estilo e carácter muito se aproxima dos famosos parentes da região de Champagne.

Provado por entre uma bateria de competitivos cavas catalães, o Vértice obteve a segunda mais alta pontuação, só superado pelo Raimat Brut, feito a partir de uvas Chardonnay e Pinot Noir. Na classificação respeitante aos dez espumantes da região Norte que participaram na prova, o Soalheiro foi o segundo mais pontuado, tendo o terceiro posto sido dividido entre o Muralhas de Monção Reserva Bruto e o Castas de Monção Alvarinho 07, ambos com

a mesma pontuação. Além destes três, de referir que também os dois espumantes que se seguiram na pontuação, o Quinta do Regueiro e o Côto de Mamoelas, são igualmente feitos apenas com uvas Alvarinho.

Tal como as anteriores provas transfronteiriças organizadas pela revista *H&G* (Hotelaria Galega & Turismo) e a portuguesa *Força Motriz*, o principal objectivo é o de promover uma maior aproximação e contacto com o que de melhor se vai fazendo de um e do outro lado da fronteira Norte. Neste caso, face à incipiente produção de espumantes galegos, houve que recorrer aos cavas catalães e o que logo se destacou foi a grande homogeneidade de características e perfil entre todos eles, com nada menos que

sete entre os dez com melhor pontuação. Uma linha de produção, perfeitamente calibrada e afinada, em contraste com o carácter de diversificada personalidade entre os espumantes portugueses. Para uns assunto de mercado e eficiência, para outros questões de gosto e paixão, reflectindo a velha discussão entre o clássico e o moderno no mundo dos vinhos.

E por falar em modernidade, o facto de a prova ter tido lugar em Meaño, no coração da região do Salnés, serviu também de pretexto para tomar contacto com alguns dos vinhos mais interessantes que por ali se fazem. Por ali nascem alguns dos mais apurados Albariños galegos, mas é também da adega Forjas del Salnés que sai um inesperado tinto que está entre as melhores recomendações do “papa” da crítica mundial, Robert

Parker. Trata-se dos Golliardo, a partir da variedade Caiño, vinhos muito abertos, aromáticos, avulados e de equilibrada acidez, que afinam pelo padrão da Borgonha.

O enólogo é o conceituado Raul Pérez, que partilha a ideia de que o aquecimento global e as mudanças climáticas estão a fazer das zonas costeiras locais cada vez mais propícios para os bons vinhos. Com base nas diferentes pequenas parcelas da propriedade, Pérez está a fazer também uns alvarinhos que roçam a excelência. Saem para o mercado com o rótulo Leirana e o mínimo que e pode dizer é que vale mesmo a pena prová-los.



## Lançamento

# Equinócio, “vinho da terra” de São Mamede

É um “vinho da terra” este branco Equinócio de 2009, elaborado por João Afonso, com as uvas de “vinha muito velha (em 1932 já existia)”, de “uma pequena quinta de seis hectares no Parque Natural da Serra de São Mamede”, que adquiriu com a família. A localização da propriedade é invejável, “em pleno anfiteatro da aldeia do Reguengo a uma altitude de 600 metros, olhando o Sul e o Alentejo a perde de vista”.

No terreno há 3,9 hectares de “vinha muito velha, repartidos entre parcelas de castas brancas (16) e tintas (12), todas misturadas e consociadas com olival (facto que não permite a produção de vinho Alentejo DOC)”. Com tais condições, João Afonso, que faz parte da redacção da *Revista de Vinhos*, que

produz azeite em Castelo Branco e cujo último livro, *Entender de Vinho - Guia prático para se tornar um verdadeiro especialista* (A Esfera dos Livros), é uma síntese esclarecedora sobre o muito que o autor sabe sobre a matéria, apercebeu-se que tinha tudo para “voltar aos velhos tempos: fazer “vinho da terra e vendê-lo na terra”.

A propriedade, muito degradada, abandonada desde 2002, está em recuperação, ao mesmo tempo que avança “um projecto de Agro-Turismo Ecológico, alicerçado num conceito de agricultura antiga e consociada”. A vinha velha também está a ser recuperada, o que inclui “transplantação de cepas e plantação de vinha nova, bisneta da vinha velha. Aos 3,9 hectares somam-se 0,6 hectares. A vinha nova não

possui clones seleccionados, tem só castas alentejanas, algumas delas desaparecidas dos vinhedos e/ou ausentes da lista de castas do Instituto da Vinha e do Vinho e acrescenta mais quatro variedades brancas e três tintas às já existentes. Biodiversidade e ecologia são os motores do projecto. O tipo de agricultura actual é biológico (certificação Ecocert). O objectivo é praticar agricultura biodinâmica a 100 por cento nos próximos três anos”. Quem conhece o João Afonso sabe que não se trata de propaganda, mas de um projecto sério e sólido.

Há já cinco marcas registadas: Equinócio - vinho branco de vinha velha; Solstício - vinho tinto de vinha velha; Quartz - vinho branco de vinha nova;

Seiva - vinho tinto de vinha nova; Luar das Cabeças do Reguengo - vinho generoso de uva passa. Os vinhos serão comercializados “em restaurantes vizinhos e clubes privados. A partir de 2012 será a comercialização focada no Agro-Turismo (conceito “Vinho de Hotel”), mantendo contudo as extensões comerciais actuais”.

Entretanto, a estreia são 600 garrafas do branco Equinócio 2009. Registem as castas: Formosa Dourada, Pérola, Roupeiro, Tamarez, Malvasia Fina, Manteúdo, Vale Grosso, Salsaparrilha, Moscatel, Arinto... A natureza foi generosa, a elaboração na adega foi inteligente e competente, decorrendo a fermentação “sem adição de qualquer produto enológico”. Engarrafado em 20 de Abril de 2010 “sem colagem e filtragem”, temos um branco de cor dourada palha, mineral no aroma, elegante

e delicado na prova de boca, com alguma calidez, mas de final envolvente e longo. Um “vinho da terra” alentejano, com a frescura e a distinção que lhe são filhas da serra de São Mamede. Vinho sério e de perfil original, vai agitar o panorama dos brancos portugueses. *David Lopes Ramos*

**Marca:** Equinócio  
**Tipo:** Vinho Regional Alentejano branco  
**Ano de colheita:** 2009  
**Garrafas:** 600  
**Grau:** 14,1% vol.  
**Preço recomendado de venda ao público:** 20 euros  
**Contacto:** Cabeças do Reguengo, Lda, mail: cabeças.reguengo@gmail.com. **Telefones:** 272 321 794; 965 133 413



Grandes marcas...  
...a partir de

1€ ??

gCsto de vinho.com

Também no