



S

SABORES

VINHOS

O Douro, para além do Porto

Durante séculos foi o generoso que reinou, mas os ventos da mudança chegaram

Sabe-se, aprendendo com os antigos, que os vinhos tintos se dão bem com climas quentes, uma vez que o calor favorece o amadurecimento das uvas. E também se sabe que com os brancos se passa o contrário: gostam de climas mais amenos, com noites frescas que permitam uma maturação lenta. Entre nós, pela particularidade do clima, aprendemos que o Douro e o Alentejo originam tintos de qualidade. Na planície

conseguem-se bons tintos com relativa facilidade. Como me dizia um produtor alentejano, “no Alentejo a vinha é como o cebolo, é preciso é pô-lo”, sugerindo a facilidade com que se consegue fazer vinho. O Douro sempre produziu uvas tintas para o generoso,

mas, com frequência, esquecemo-nos que o Porto branco consome enormes quantidades de uva existentes sobretudo nas zonas mais altas da região. Pelas regras que regem a produção de Porto, acima dos 550 metros já não se pode produzir Vinho do Porto mas vamos seguramente obter, nos altos, boas uvas para vinho de consumo. Zonas como Murça, Alijó, Vila Real e Favaios passaram a ser calcorreadas pelos produtores interessados em comprar uvas brancas, de preferência de vinhas velhas, especialmente das castas tidas por emblemáticas: Viosinho, Gouveio, Códèga e Rabigato. A experiência ensinou

também que estas vinhas muito velhas, se bem tratadas, originam vinhos de grande complexidade, algo que é difícil obter nas vinhas mais novas. Aos poucos, fomos assim assistindo ao renascer dos brancos do Douro, agora pela mão de grandes empresas e produtores-engarrafadores, e este interesse renovado está a dar muito bons resultados. A região tem sabido manter-se fiel às suas castas e poucas são as de fora que ali marcam presença (duas delas nas escolhas desta semana) e se, nos tintos, se debate hoje a validade da utilização de grandes uvas para fazer vinhos de consumo em vez de Porto, nos brancos o assunto é completamente pacífico, uma vez que, genericamente, os generosos brancos são quase sempre consumidos secos, como aperitivo, e nunca atingem a grandiosidade dos tintos. A atual oferta de brancos do Douro é notável e, sem margem para grandes dúvidas, estão a sair dali dos melhores brancos portugueses, alguns deles capazes de mostrar uma personalidade vinçada. Ficamos assim com a região perfeita, com brancos, tintos e generoso (de dois tipos, não esqueçamos que também por ali existe o moscatel). Hoje, a produção de vinhos DOC Douro interessa a quase todos, uma vez que é tida como um complemento indispensável para o Vinho do Porto. As boas uvas viraram objeto de cobiça e as novas plantações não dispensam os brancos. Quem diria que a região escondia este segredo... ■



JOÃO PAULO MARTINS



SUGESTÕES DA SEMANA

Três Bagos Sauvignon branco 2009

Região: Douro
Casta: Sauvignon Blanc
Produtor: Lavradores de Feltória

AS VINHAS situam-se junto ao palácio de Mateus, em Vila Real. A casta é uma das atuais coqueluches mundiais, com especial relevância na Nova Zelândia.

Dica: Este Sauvignon é fino e elegante, de ligeiro recorte tropical e muito vegetal verde. Merece ser conhecido e provado com petiscos de entrada.

Preço: €7,60

Labrador Syrah tinto 2007

Região: Douro
Casta: Syrah
Produtor: Qta. do Noval
POUCO habitual na região mas sempre ligado a climas quentes, o Syrah origina vinhos densos e aromáticos, muito fáceis de gostar.

Dica: Perfeito com pratos de carne grelhada (vaca ou porco), pode também acompanhar pratos de enchidos da região.

Preço: €14,50

CARM Touriga Nacional tinto 2009

Região: Douro
Casta: Touriga Nacional
Produtor: Casa Agrícola Roboredo Madeira
PROVENIENTE do Douro Superior, em regime de agricultura biológica, feito sem sulfuroso (sulfitos), o que é uma originalidade.

Dica: Tinto de grande frescura aromática, ligeiro floral e grande equilíbrio entre as várias componentes, quase italiano no estilo.

Preço: €18