



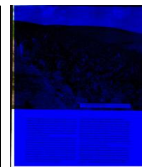
* castas



Castas do frio

UMA ABORDAGEM PORTUGUESA

São por excelência variedades que sempre associámos a climas frescos. Mas elas existem por cá e fomos perceber como funcionam e o que exigem para, com o nosso clima, originarem vinhos interessantes. Provámos alguns deles e falámos com enólogos e produtores. Deu para perceber que a curiosidade é factor a ter em conta quando se fazem opções de plantio de novas castas. Uma vez acerta-se no alvo, outras ao lado. Mas fica a experiência.



Vindimas na Quinta de Cidrô: graças à altitude, que chega aos 600 metros, esta quinta possui vinhas de Sauvignon Blanc.

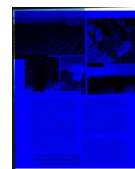
Na imensidão de castas existentes no mundo, aprendemos com a experiência que algumas delas se dão muito bem com o calor e outras se mostram mais valiosas em climas frescos e frios. Nem é preciso ir mais longe, uma vez que no Alentejo as duas tradicionais – Aragonês e Trincadeira – reagem em sentido contrário em relação ao clima: a Trincadeira adora tempo quente, o Aragonês preferes anos mais frescos. É assim aqui e noutros locais do mundo vitícola.

No entanto, com a viagem que muitas castas começaram a fazer pelo mundo, verificou-se que os resultados poderiam ser bem diferentes da região de origem. Não esqueçamos que as castas da América do Sul (Chile à cabeça) foram levadas pelos europeus, ainda no séc. XIX, para por lá reproduzirem o que conheciam em França. E, como sabemos, os resultados podem ser muito surpreendentes (pela positiva), como aconteceu com o Malbec, na Argentina, ou a Carmenère, no Chile. Ora, tal como há castas do calor, também as há do frio. Foram essas que fomos procurar descobrir e entender porque estão entre nós e que resultados se podem obter com o seu plantio.

CASTAS ESTRANGEIRAS? COMO É EVIDENTE...

Esta pergunta e aquela resposta foram, há já muitos anos, dadas por um produtor que constatou que o seu vinho, por ter o nome da casta internacional no rótulo, se vendia muito melhor na exportação. O vinho, enquanto negócio, não pode pôr de lado factores como este e, por isso, se tem de compreender a opção de alguns produtores por castas de fora ou, o que acontece com frequência, por um lote onde entrem castas nacionais com outras estrangeiras. Mesmo em relação aos turistas que nos visitam, não é evidente que queiram provar sempre as nossas, para eles estranhas, variedades. Prova disso é o sucesso do Pinot Grigio junto dos turistas no Algarve!

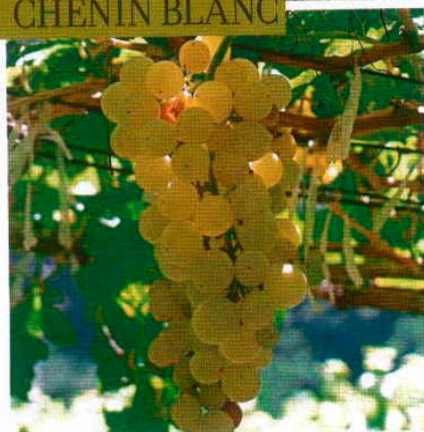
Quando falamos de castas “do frio”, estamos, como se imagina, a falar de variedades de latitudes europeias de clima fresco, não raramente com invernos rigorosos e verões amenos que nem sempre permitem uma correcta maturação das uvas. As mais clássicas – Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir – estão entre nós com alguma expressão mas outras existem de forma muito residual, como os casos do Riesling, Pinot Grigio e Chenin Blanc.



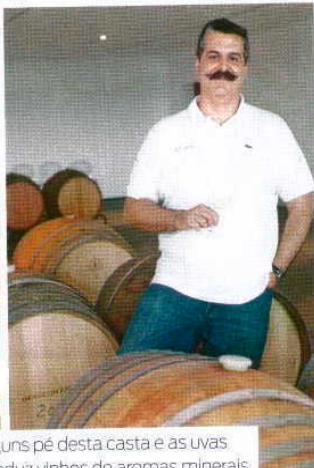
* castas



CHENIN BLANC



Chenin Blanc na Vidigueira. A Ribafreixo possui alguns pé desta casta e as uvas são vinificadas pelo enólogo Paulo Laureano, que produz vinhos de aromas minerais.



PINOT GRIS



A casta Chardonnay, que, até por comparação com a sua parceira borgonhesa Pinot Noir, poderia ser também integrada no conjunto das castas do frio, não foi aqui considerada. De facto, aquela variedade é das mais adaptáveis a qualquer clima e tanto funciona nas altas temperaturas da Austrália como na falta de sol da Bélgica e sudoeste da Inglaterra. Preferimos, assim, dar primazia às outras variedades.

Em países com diversidade climática, como é o nosso caso, é natural que estas castas tendam a surgir nas zonas de clima mais atlântico, beneficiando assim de temperaturas mais amenas. No caso do Douro, vamos encontrá-las nos altos, em terras que já nem têm direito a benefício (do Vinho do Porto), exactamente por serem demasiado frias. Toda a região de Setúbal e Lisboa e a costa atlântica, caminhando para norte, chegando até à Bairrada, podem ser terras aptas a este tipo de castas. Também as encontramos no Alentejo — como o Chenin Blanc e um dos Sauvignon Blanc aqui incluídos, requerendo cuidados especiais nos momentos de vindima e na condução da vinha para que se evitem calores excessivos.

Fica sempre a pergunta: será que vale a pena? A resposta não é fácil, mas é seguro que quem produz tem expectativas e quer saber se a sua terra será boa ou não para esta ou aquela casta.

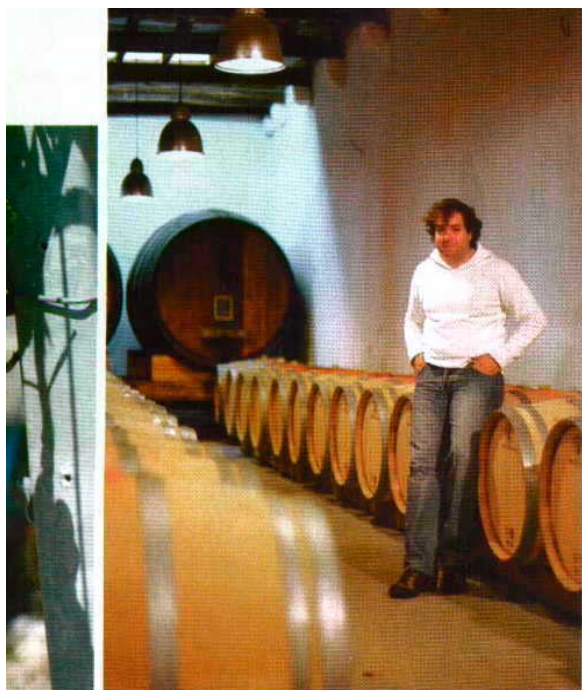
No Douro encontramos estas castas nos altos, em terras que já nem têm direito a benefício

Essa curiosidade, sabemos bem, é fundamental, porque, quando menos se espera, os resultados podem ser valiosos e originarem vinhos de enorme qualidade. Veja-se os casos, entre nós, do Viognier, do Petit Verdot e do Syrah e perceba-se que é muito importante manter o registo que Duarte Pacheco Pereira nos legou: "A experiência é a mãe das cousas."

Assim se conclui que o Quinta de Sant'Ana beneficia com alguns anos de garrafa (foi por isso que provámos duas colheitas diferentes), assim se nota também que na Lourinhã se faz um bom Pinot Noir, assim se descobre que no Alentejo, mas perto da costa, se pode produzir um Sauvignon Blanc de perfil internacional, muito composto e bem apresentado. Vejam-se as notas de prova e perceba-se que estes vinhos são um tributo à nossa diversidade climática e de *terroirs*: em locais diferentes, consegue-se obter vinhos bem diferenciados com a mesma casta. Sorte a nossa.

CHENIN BLANC, A TODO-O-TERRENO

Nasceu no Vale do Loire mas está hoje mais divulgada fora da França, da África do Sul, onde é a casta mais plantada, até à Califórnia, onde é largamente utilizada para compor lotes de vinhos correntes. É a casta-rainha do Loire Central. Por norma, a versatilidade é a característica que mais é associada ao Chenin Blanc, quer para produzir vinhos de lenda, de longevidade centenária, nomeadamente nos anos em que a casta é atacada pela *botrytis* e se produzem vinhos doces. Ao lado destes (no Loire poderemos falar de produções de 45 hectolitros por hectare) encontramos regiões da Califórnia onde a produção chega a atingir os 175 hl/



Ricardo Santos (em cima), enólogo da Quinta do Carneiro, trabalha com uvas de Pinot Gris, casta que "amadurece muito cedo".



RIESLING



A Quinta de Sant'Ana é das poucas a produzir vinhos da casta Riesling. A responsabilidade cabe ao enólogo António Maçanita, aqui com os proprietários da quinta, James e Ann Frost. O Riesling é uma casta que precisa de tempo em garrafa para se mostrar.

ha; naturalmente os resultados são muito diferentes. A plasticidade da casta assenta muito na sua excelente acidez, que se mantém mesmo em climas mais quentes e é essa a razão da "viagem" do Loire para zonas de clima bem mais cálido. Com esta acidez toda, não se estranha que seja usada também na produção de espumantes, sobretudo em Blanquette de Limoux mas também em Vouvray, no Loire, e na Argentina, onde também é conhecida por Pinot Blanco (o que poderá levar a confusões com Pinot Blanc, que é casta diferente).

Encontramo-la no Alentejo, na Ribafreixo (Vidigueira). Paulo Laureano, ali enólogo, está agora a conhecer melhor a casta e confirmou-nos que ela está aqui por razões afectivas – o proprietário viveu na África do Sul – e que funciona como curiosidade mas não vai passar disso, nem se prevê qualquer expansão na região. É casta de ciclo curto, vindima-se muito cedo e tendencialmente pode produzir muito. A sua enorme acidez resulta bem nos solos pedregosos da Vidigueira e "a vinificação é fácil": "Apenas usamos o inox. Resulta com mais aromas minerais e menos de vegetal seco (característicos no Loire), em virtude do calor da região."

PINOT GRIS, O PESO-PESADO

Casta rosada, normalmente utilizada para fazer vinhos brancos, dada a pouca intensidade de matéria corante. Tem origem na Alsácia, onde também é conhecida por Tokay (mas nada tem a ver com o Tokaj húngaro). É uma mutação do Pinot Noir, com cor de bagos entre o "azul esverdeado e rosa acastanhado" (Jancis Robinson). Desde sempre conhecida como amaciadora de mostos, o seu aroma discreto acaba por indicá-la para acompanhante de

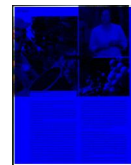
Quando menos se espera, os resultados podem ser valiosos e originarem vinhos de enorme

muitos pratos, permitindo que os aromas deste se sobreponham aos do vinho. Muito plantada na Alemanha (Ruländer) e na Itália (Pinot Grigio), mas também Áustria, Eslovénia e Morávia.

É uma casta de peso, com acidez baixa. Também por cá mantém esse perfil de baixa acidez, como nos disse Ricardo Santos, enólogo da Quinta do Carneiro: "Vindimamos cerca de um mês antes de qualquer outra variedade, logo na 2ª semana de Agosto." O proprietário, António Domingues, após prova em Bordéus com o Eng^o Luís Carvalho, resolveu plantar na quinta, com garfos que lhe chegaram de França. É casta especial, com produção muito baixa (não chega a 5 toneladas), com acidez relativamente baixa e que por isso requer uma boa escolha do momento da vindima. Ricardo afirma que o estilo "é a meio caminho entre o alsaciano e o italiano". Por cá vende-se bem no Algarve (para um público de turistas) e também se exporta alguma coisa, nomeadamente para a Polónia.

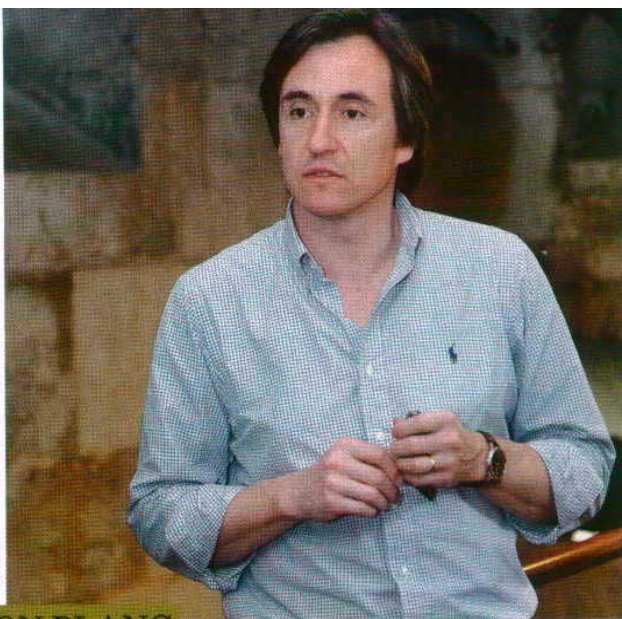
RIESLING, A FALAR ALEMÃO

Característica da Alemanha e da Áustria, é casta de grande plasticidade, dando origem, também em climas quentes, a vinhos interessantes, nomeadamente se as uvas forem atacadas por



SAUVIGNON BLANC

A casta Sauvignon Blanc é das que está mais na moda pelo mundo inteiro. Jorge Moreira tem que lidar com ela na Quinta de Cidrô, da Real Companhia Velha, mas em vinhas a grande altitude.



botrytis, que pode gerar, depois, vinhos de colheita tardia. É assim que também a encontramos em regiões tão diversas como a Austrália e a América do Sul.

No seu melhor *terroir* (para nós, o Mosela), o Riesling desenvolve característicos aromas apetrechados de querosene e pedra raspada (sílex) que lhe conferem muita personalidade. Também na Alsácia é uma das castas mais amadas, aí a originar vinhos de maior teor alcoólico do que na Alemanha, vinhos secos e cheios de carácter.

Os melhores Riesling do Mosela vêm normalmente associados ao nome de uma vinha — cerca de 60 vinhedos originam vinhos fabulosos e muito procurados. Neste país, duas indicações são úteis ao consumidor: a Qmp (Qualitätswein mit Prädikat), a melhor qualidade de todas, que corresponde a vinhos que não foram chaptalizados (açúcar adicionado ao mosto para aumentar o teor alcoólico), e VDP (indicação na gargantilha das garrafas) que se refere a uma associação alemã dos mais importantes e famosos produtores (Verband Deutscher Prädikats) e serve de garantia a quem compra. Com Riesling fazem-se vinhos secos, doces e de colheita tardia. Os doces (os mais famosos do Mosela) são vinhos para muitas décadas, talvez mais de um século.

James Frost, inglês, é proprietário da Quinta de Santana, perto de Mafra. Ali plantou, entre outras castas, o Riesling, como que em homenagem ao genro, alemão, que há muitos anos adquiriu esta propriedade. Ali, com a cumplicidade do enólogo António Maçanita, em solos fundos e frescos, a casta "resulta muito bem

e tem sempre muita frescura; requer cuidados na vinha porque facilmente ganha *botrytis* e por isso temos de desfolhar. Mas, e também por isso mesmo, deixamos de propósito uma parte para fazer um colheita tardia. Estaremos em breve com um hectare plantado, para já só 7000 m² em produção", disse. Aqui tudo é vinificado em inox para que a pureza da fruta e a frescura não se percam. "Gosto desta zona porque é excelente para brancos e o Sauvignon Blanc também resulta muito bem, com óptimo equilíbrio natural, sem necessitar de qualquer correcção. E, quanto ao Riesling, como é casta da moda, vende-se bem em Lisboa, na Ericeira e, imagine-se, também exportamos para a Alemanha, o que me dá especial gozo", adiantou.

SAUVIGNON BLANC, "THE NOSE"

Uma das mais apreciadas castas brancas em todo o mundo, especialmente no chamado Novo Mundo, pelo seu perfume característico que é facilmente detectado mesmo em prova cega. Tem a sua pátria no vale do Loire (alto Loire), sendo a indiscutível rainha em Sancerre e Pouilly-Fumé. Em França é também muito utilizada em Bordéus, sobretudo naquela que é considerada a melhor região para brancos — Graves (Pessac-Léognan); frequentemente é aqui lotada com Sémillon. Em algumas regiões, como a Austrália e Califórnia, é também conhecida por Fumé Blanc.

A variedade aromática está intimamente relacionada com o momento da colheita e a exposição solar, podendo ir dos aromas



* castas



PINOT NOIR

Tiago Sampaio inspeciona videiras de Pinot Noir na sua quinta do Douro. Há anos que este produtor faz um varietal com a marca Olho no Pé: "faço um Douro, não tento fazer um Borgonha".



O Pinot Noir é será a mais caprichosa casta que existe, capaz do melhor e do mais vulgar...

mais verdes de relva cortada até fruta tropical, como maracujá ou groselha verde (gooseberry). É reconhecidamente uma casta ácida que brilha mais alto nos climas mais frios, onde origina vinhos vibrantes e cheios de vida, claramente vocacionados para o Verão.

Presente em várias regiões portuguesas, encontram-na também no Douro, zona onde seria mais improvável. Jorge Moreira, enólogo da Real Companhia Velha, confessa que, se fosse hoje, teria escolhido outra casta para plantar na Quinta de Cidrô, mas está satisfeito com o resultado. A casta é muito trabalhosa, obriga a várias passagens de vindima e uma grande selecção dos lotes. "Fazemos cerca de 100.000 litros, mas só 40 mil são engarrafados como Sauvignon Blanc; mesmo a 600 metros é difícil. Apesar de tudo, sinto que estou a beber um Douro, um branco com estrutura e carácter. Para obter um estilo mais vegetal e menos tropical temos de proteger os cachos com mais ensombramento e pouca desfolha. Outros desta casta? Gosto do Sauvignon dos Lavradores de Feitoria."

PINOT NOIR, A EXTRAVAGANTE

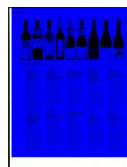
É, muito provavelmente, a mais caprichosa casta que existe, qual princesa que todos querem abordar e não conseguem. Instalada na Borgonha e com raízes que remontam há muito séculos, é uma variedade que viaja muito mal e fora daquela região dá bons vinhos, mas só raramente muito bons e nunca memoráveis. Frágil, de ciclo curto, com pouca matéria corante e potencialmente muito deslavada de sabor (principalmente se as produções forem generosas), pode, no entanto, gerar vinhos complexos e muito ricos quando a interacção com o solo e o clima operam o milagre.

A sua altivez ainda mais atípa o apetite dos produtores de todo o mundo, sempre em disputa para ver quem consegue igualar

um Grand Cru da Borgonha noutra parte do mundo. Além da Borgonha, é também casta fundamental em Champagne, ao lado da branca Chardonnay, e, no Novo Mundo, já têm fama os Pinot do estado americano do Oregon.

O Pinot Noir é casta capaz do melhor e do mais vulgar. Entre nós é, há algumas décadas, plantada na Casa Cadaval e, lentamente, foi-se chegando a outras terras, com alguma predominância das zonas mais atlânticas e frescas, como Lisboa, Bairrada e Tejo, mas também noutras mais quentes, como Douro e Alentejo. Foi ao Douro que fomos saber a razão de tal plantio. Tiago Sampaio, há vários anos que produz o seu Pinot Noir Olho no Pé, na zona de Alijó. Pode mesmo perguntar-se: tintos em Alijó? Tiago explica: "Eu cresci a ouvir que Alijó não era terra de tintos mas o meu Pinot veio desmentir isso; é verdade que a vinha está a 700 m e em encosta virada a norte, o que também ajuda à frescura do vinho; é uma casta que requer muitos cuidados, porque no final da maturação pode ganhar muito peso em açúcar e perder assim a elegância. Curiosamente, à medida que a idade da vinha avança (tem agora 14 anos), parece que cada vez está mais adaptada ao calor. A minha aposta vai para a frescura e para a elegância e não estou nada preocupado que não se pareça com um Borgonha: estou a fazer um Douro e não me preocupa nada que não seja borgonhês", disse.

Já na adegas a casta exige mais cuidados: macerações curtas, pouca extracção e algum engarço (15%) com muitos cachos com os bagos inteiros. Depois, barreira, sobretudo usada, por um período que chega aos dois anos, dependendo da colheita. "Ainda tenho os 2011, 12 e 13 em casa a estagiar", adianta. A casta produz pouco e faz um bom rosé. "Estou a colaborar com as Caves Transmontanas na produção de um espumante rosé de Pinot Noir, que ainda não foi comercializado. Acho que vai ser interessante", revela Tiago Sampaio.



* castas



em prova

16 €11
Cortes de Cima
Reg. Alentejano
Sauvignon Blanc
branco 2013
Cortes de Cima

Expressivo à casta, na versão mais verde e vegetal, relva cortada e espargos verdes. Acidez vibrante, corpo elegante e bem definido, bom equilíbrio de conjunto a dar uma prova de grande finura, com final longo. (13,5%)

16,5 €10
Quinta de Cidrô
Regional Duriense
Sauvignon Blanc
branco 2013
Real Companhia Velha

Boas notas vegetais, a surgirem ao lado de uma fruta madura de recorte citrino, com algum peso. Muito bom volume de boca, acidez presente mas sem marcar, tem a frescura da casta e o carácter do Douro. (13,5%)

15,5 €10
Rama Edição Limitada
Bairrada Sauvignon
Blanc branco 2012
Jorge Rama

Aroma discreto, com as notas da casta um pouco escondidas, algum vegetal verde e muito leve nota tropical. A boca confirma esse perfil, a acidez é boa mas parece faltar mais carácter varietal. (12,5%)

15,5 €5
Pactus
Reg. Lisboa Pinot
Grigio branco 2013
Soc. Agríc. do Carneiro
Aroma fino, de claro traço vegetal, com algumas sugestões verdes e um leve toque citrino. Boca muito bem composta mas discreta na acidez, com bom volume e um perfil eminentemente gastronómico. (13,5%)

17 €10
Quinta de Sant'Ana
Reg. Lisboa Riesling
branco 2009
Qta. de Sant'Ana do Gradil

O carácter varietal surge aqui em força, notas de querosene ao lado de uma fruta madura (alperce, meloa) tudo sem perder o carácter. Muito alsaciano na boca, acidez refrescante e um final longo e mineral. (12,5%)

16 €10
Quinta de Sant'Ana
Reg. Lisboa Riesling
branco 2012
Qta. de Sant'Ana do Gradil
Aroma de recorte atlântico, com perfil de fruta leve e uma sensação verde e vegetal, muito ligeira nota apertolada. Muito bem na boca, com a acidez muito bem integrada, macio e enrolado. Muito cativante. (13,5%)

16 €5,30
Connections
Mário Pinheiro
Limited Edition
Vinho branco
Chenin Blanc 2012
Ribafreixo
Aroma com alguma presença das características notas de vegetal seco que a casta sempre tem, sempre com uma fruta discreta (ameixa branca). A boca reforça esta sensação, volume e bela acidez originam boa prova. (13%)

16 €15
Ninfa Escolha
Do Tejo Pinot Noir
tinto 2011
João M. Barbosa
Ligeiro na cor, tonalidade vermelha com alguma casca de cebola, bem aroma com framboesas e groselhas, bom vegetal. Elegante e fino, boa acidez num tinto de corpo ágil, muito apetecível. (13,5%)

17 €17
Quinta do Rol
Reg. Lisboa Pinot
Noir Reserva tinto
2009
Soc. Agríc. Qta. do Rol
Sente-se a casta num tom contido, algo fechado, com presença da madeira, num todo muito atraente. Sugestões de musgo e cogumelos, frutos vermelhos, tudo muito atraente, fino de taninos e com final longo. (14,5%)

16 €16,50
Olho no Pé
Reg. Duriense
Pinot Noir Reserva
tinto 2010
Folias de Baco
Aroma fechado, para já sem se mostrar Pinot, sobressai um lado vegetal, alguma barrica e um estilo duriense austero mas não pesado. A boca confirma este lado contido e com futuro, perfeito no corpo e acidez. (14,5%)



72 Castas do frio que vieram para ficar

Vieram de climas mais frescos e por cá se instalaram, umas há mais tempo, outras objecto de experiências recentes. Chenin Blanc, Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Noir. Portugal tem centenas de castas autóctones. Mas há sempre espaço para novidades.



CASTAS

Imigrantes do frio: como se dão por cá?