



CASTA

TEXTO RUI FALCÃO FOTO NUNO CORREIA



Viognier

Primavera e outono numa só casta

{ Aromas a alperce, pêssago, flores e pera Williams }

O percurso recente desta casta branca francesa, tão perfumada e especial, levou-a de casta virtual a estrela mundial no espaço de pouco menos de 50 anos. Se nos anos 60 do século passado a casta ocupava apenas cinco hectares de área, com uma expressão reduzida a Condrieu e a pequenos espaços em Côte Rotie, hoje o Viognier encontra-se plantado um pouco por todo o planeta, Portugal incluído, graças a uma popularidade e entusiasmos crescentes pela intensidade e vivacidade da expressão aromática.

Em Portugal, a casta passou de total desconhecida a celebridade no curtíssimo espaço de dez anos, ganhando uma notoriedade súbita e pouco imaginável. Há quem a inclua em lotes de vinhos brancos, quem a junte à casta tinta Syrah, tal como é prática corrente em Côte Rotie, e quem a reserve para vinhos varietais. A casta francesa é, curiosamente, parente em grau muito próximo à igualmente vedeta Syrah. Uma coincidência encantadora, já que as duas castas costumam estar associadas num dos lotes internacionais mais famosos, vinhos com predominância de Syrah e uma dose de cerca de 5% de Viognier, para suavizar a boca enquanto apimenta e intensifica o nariz.

O que mais seduz no Viognier é o aroma veemente e perfumado, que pode combinar notas intensas de alperce com os aromas suaves e delicados de um prado primaveril, como que outono e primavera de uma só assentada. A boca dá sempre sugestões de doçura, mesmo quando o vinho é inegavelmente seco, criando sensações e ilusões de enorme tensão e complexidade. Se descartarmos a singularidade histórica dos vinhos de Condrieu e de Château Grillet, tradicionalmente varietais, a casta tem sido aproveitada maioritariamente para compor lotes, por vezes articulada com outras castas brancas, embora mais tradicionalmente associada a variedades tintas.

O Viognier prefere solos ácidos e embora se adapte com alguma facilidade a climas mais quentes raramente dá boa conta de si em condições que envolvam stress hídrico. É resistente à podridão e costuma proporcionar uvas com elevado potencial alcoólico, de acidez diminuta, infelizmente sempre com rendimentos muito baixos. Os aromas podem variar entre alperce, pêssago, pera Williams e flores, muitas flores com especial incidência no cravo. Por regra, envelhece mal e deve ser bebido no auge da juventude.

Quer experimentar?

A casta ganhou uma popularidade inquestionável em Portugal, sobretudo nas regiões da metade sul de Portugal. As três sugestões recaem sobre vinhos de Lisboa, Tejo e Alentejo tanto em versão monocasta, como em lote com outras castas tintas.

- Madrigal 2013
(Quinta do Monte d'Oiro, Lisboa)
- Torre do Frade Viognier 2013
(Torre do Frade, Alentejo)
- Tributo 2012
(Rui Reguinga, Tejo)

Curiosidade:

O perigo de uma boa garrafeira

A devoção ao vinho e uma capacidade financeira muito salutar permitiram que Michel-Jack Chasseuil conseguisse amontoar um espólio significativo que reuniu um pouco mais de 40.000 garrafas excecionais. Um trabalho extraordinário que ficou ainda mais conhecido depois da publicação do livro "100 Vintage Treasures: From the World's Finest Wine Cellar", que retratava algumas das melhores garrafas acumuladas. Tão conhecido e famoso que a garrafeira despertou recentemente a cobiça de alguns amigos do alheio que não hesitaram em invadir a casa do proprietário e em apontar-lhe uma arma à cabeça, exigindo a chave e combinação do cofre em que as garrafas estão depositadas. Durante uma noite de angústia, Michel-Jack Chasseuil foi continuamente torturado, apesar dos seus 72 anos, numa tentativa para abrir a porta de tão desejado cofre. Michel-Jack Chasseuil insistiu que a chave estava depositada no banco e que ele próprio só teria acesso ao cofre uma vez por mês para acrescentar aquisições mais recentes ou para atualizar o inventário. Depois de uma noite de terror, os seis assaltantes fugiram e Michel-Jack Chasseuil escapou unicamente com um dedo partido.