



“Não é preciso gastar para beber bom vinho”

Pouco depois das vindimas, aproveitámos o silêncio da vinha para entrevistar o nosso especialista Nuno Lima Dias. A regar a conversa, os vinhos com o título de Melhor do Teste no estudo a tintos do Alentejo: Vinha da Defesa Touriga-Nacional e Syrah 2011 e Quinta do Carmo 2011



Costuma dizer-se que, quanto mais velho o vinho, melhor. É verdade?

Não propriamente. Se guardado por muito tempo, ainda que em condições ideais, o vinho pode perder qualidade. Os vinhos de hoje fazem-se para consumo rápido. Não deve reservar por demasiado tempo "aquela" garrafa para uma ocasião especial. Pode ter uma surpresa desagradável.

Têm surgido muitos vinhos com grau alcoólico elevado. Porquê?

Foi uma tendência de consumo. Estes vinhos eram muito procurados. O clima mais quente em anos recentes e as práticas vitivinícolas deram uma ajuda. O teor alcoólico aumenta com um maior amadurecimento das uvas, o que provoca maior concentração de açúcar. Uma possibilidade para conseguí-lo é vindimar mais tarde. Mas há o risco de as uvas perderem qualidade.

Um vinho dito de reserva ou colheita selecionada tem melhor qualidade?

Em teoria, deveriam ser melhores. Por exemplo, os vinhos com a indicação de reserva são obrigados a apresentar um teor alcoólico, pelo menos, 0,5% superior ao mínimo legal e características organolépticas destacadas, isto é, aspeto, aroma e sabor. Mas os nossos testes mostram que tais designações nem sempre garantem qualidade mais elevada.

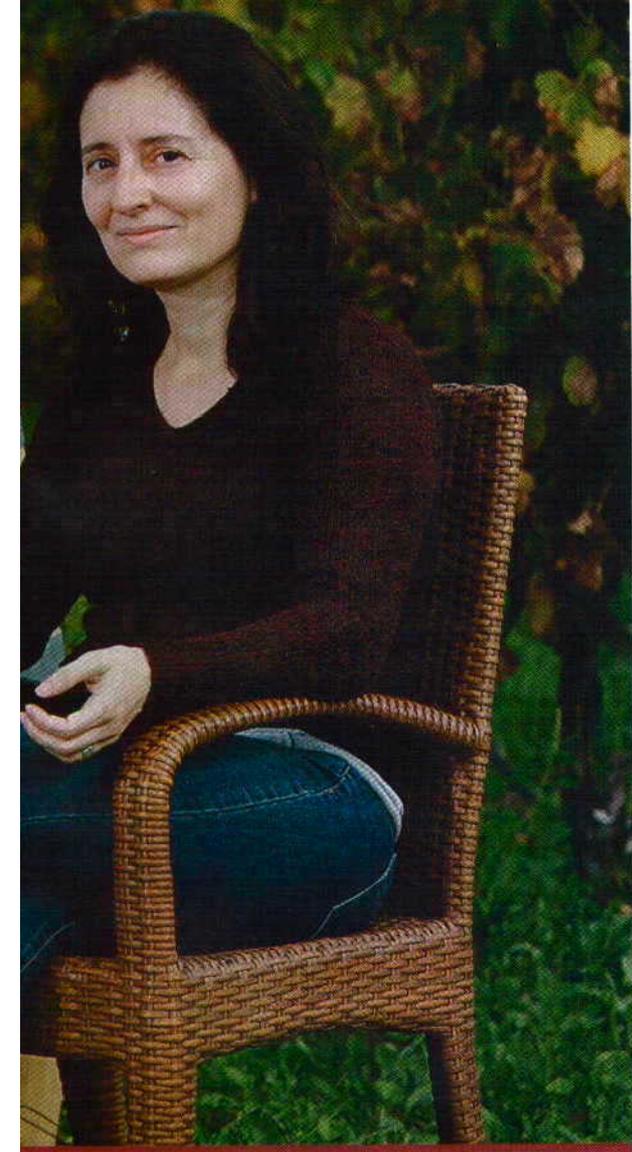
A que temperatura devem ficar as garrafas que se guardam em casa?

Devem permanecer num ambiente entre 12 e 14°C, de preferência, deitadas e ao abrigo da luz, sem serem sujeitas a trepidações. E não devem sofrer oscilações superiores a 4 ou 5 graus celsius. Uma cave é o ideal. Quem não tem onde guardar as garrafas nas condições adequadas deve comprar apenas a quantidade que estima consumir no curto prazo.



r muito

o”



Há quem guarde o vinho no frigorífico. É uma boa opção?

O frigorífico não é o melhor lugar para guardar o vinho por longos períodos. A trepidação é uma das razões. A menos que tenha sido sujeito a tratamento para estabilização, surgem depressa depósitos na garrafa. Para arrefecer e consumir de seguida, já não há problema. Os vinhos aromáticos beneficiam com o frio. Alguns tintos que tenham sido guardados e adquirido aromas dão-se bem com temperaturas mais elevadas. No geral, os brancos servem-se entre os 10 e 12°C e os tintos entre os 16 e os 18 graus celsius. Mas é sempre preferível consumir abaixo do que acima das temperaturas recomendadas. A partir dos 22°C, as características alteram-se e o vinho perde qualidade.

Em Teste

Do Alentejo, as melhores notícias: terá de esforçar-se muito para encontrar um tinto que frustre as expectativas do seu palato. Testámos 85 vinhos e apenas três registaram uma qualidade abaixo da linha dos 70 por cento. Perante tanta excelência, o preço tira as teimas. Mas nem mesmo neste campeonato os alentejanos decepcionam. Encontra bons néctares a partir de 1,50 euros

E como é a cerveja no vosso país? A pergunta partiu de um colega de trabalho alemão, à margem de uma reunião para discutir o programa de testes a máquinas fotográficas, que pode consultar na próxima edição da sua revista. A resposta não se fez esperar, com um sorriso irónico no canto dos lábios: “Somos do império romano. A nossa especialidade é o vinho. Os cereais são sobretudo para fazer pão”. O colega conhecia a cultura e os vinhos portugueses, mas o inesperado da resposta rendeu uma gargalhada e a conversa fluiu interessante. Pão, vinho, azeite, peixe, fruta e legumes, de um lado, cerveja e carne, de outro: a fronteira entre a Europa do Mediterrâneo e a Europa do Norte é também traçada à mesa, entre copos, pratos e talheres. Herdeira dessa tradição do cultivo da vinha, que remonta a tempos anteriores ao império romano e atravessou todos os períodos da nossa história, incluindo os cinco séculos de domínio muçulmano, o Alentejo é responsável por uma produção de respeito. Para ter uma ideia, de acordo com dados do Instituto da Vinha e do Vinho, na campanha de 2013-2014, brotaram destas terras mais de um milhão de litros certificados. Borba, Évora, Granja-Amareleja, Moura, Portalegre, Redondo, Reguengos e Vidigueira são as sub-regiões com denominação de origem “Alentejo”. Já os vinhos com a indicação geográfica “Alentejano” são produzidos nos distritos de Beja, Évora e Portalegre. A heterogeneidade dos solos, do clima e das castas conduzem a vinhos, por vezes, distintos, como pudemos confirmar através do nosso teste.

Seleccionámos nada menos do que 85 tintos e submetemo-los às habituais análises laboratoriais e provas de degustação. O Alentejo colocou a fasquia em posição elevada: com a exceção de três néctares, todos alcançaram uma Qualidade Global de, pelo menos, 70 por cento. Ao virar a página, descubra os nomeados, com as características, a classificação e os preços. Para aceder aos resultados completos, use a nossa ferramenta de comparação em www.deco.proteste.pt/vinho. Os subscritores do Guia de Vinhos continuam a beneficiar dos descontos com a Lifecooler e a Garrafeira Nacional e, agora, têm à disposição vantagens na BestTables. Consulte as condições no artigo da edição anterior ou no nosso portal na Net.

COMO TESTAMOS 85 TINTOS DO ALENTEJO

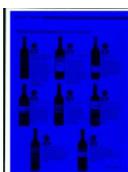
Seleccionámos as marcas com mais vendas em 2013 e, dentro destas, as colheitas recentes e disponíveis quando da publicação.

LABORATÓRIO
Medimos o teor alcoólico, a acidez volátil e total, os açúcares totais, o dióxido de enxofre livre e total e o ácido sórbico e verificámos a fermentação malolática, que dá suavidade aos tintos.

DEGUSTAÇÃO
Através de uma prova cega, um júri de profissionais pronunciou-se sobre a limpidez, a cor, o aroma e o sabor.



A cor é um aspeto que define o vinho



Em Teste

Vinho tinto do Alentejo **A nossa seleção**



85

**VINHA DA DEFESA
TOURIGA-NACIONAL
E SYRAH 2011**

Aspeto limpo. Cor granada profunda. Aroma muito expressivo, com notas de frutos negros do bosque, fumado e pimenta preta. Sabor vinoso, a confirmar o aroma, com taninos notórios, a terminar seco com longevidade.

€ 5,60 a € 6,50



85

**QUINTA DO CARMO
2011**

Aspeto limpo. Cor granada profunda. Aroma expressivo e complexo, com toque de tosta e especiarias. Sabor poderoso, com boa estrutura, notas de amora, cereja madura e estágio, a terminar longo e apetecível.

€ 11,33 a € 13,50



80

**PINGO DOCE
2013**

Aspeto limpo. Cor granada. Aroma jovem e frutado. Sabor inicial equilibrado, com todos os componentes bem integrados e taninos bem notórios no final.

€ 1,59



75

**VINHAS DA RAINHA
2013**

Aspeto limpo. Cor granada com tons violáceos. Aroma frutado, com notas de frutos vermelhos. Sabor com boa macieza, taninos notórios e final longo.

€ 1,49



75

**CHÃO DE XISTO
2013**

Aspeto limpo. Cor granada com pouca intensidade. Aroma jovem e vinoso. Sabor inicial macio, fresco, com taninos bem casados e final longo.

€ 1,49 a € 1,59



75

**MONTE GRANDE
2013**

Aspeto limpo. Cor rubi. Aroma ligeiramente frutado. Sabor inicial fresco, com taninos bem integrados, muito redondo, a terminar médio.

€ 1,59



75

CONTEMPORAL 2013

Aspeto limpo. Cor rubi. Aroma muito jovem e frutado. Sabor inicial fresco, com o grau alcoólico bem equilibrado, a terminar longo e apelativo.

€ 1,59



73

ALMOCREVE 2013

Aspeto limpo. Cor granada. Aroma ligeiramente frutado, com notas herbáceas. Sabor macio, com boa acidez, taninos bem casados, a terminar médio.

€ 1,49



»

Testes laboratoriais: a nossa marca

“Aquilo que mais nos distingue de outras publicações do setor são as análises laboratoriais”, explica Nuno Lima Dias. “Consideramos que um vinho não pode ser corretamente avaliado apenas com a degustação. Por isso, avaliamos parâmetros como o grau alcoólico, a acidez, os açúcares, a presença de aditivos e a fermentação malolática, importante para a suavidade dos tintos”.

Sem álcool não há vinho. A quantidade de álcool é expressa em percentagem de volume (% vol.). Corresponde ao número de volumes de etanol (ou álcool etílico) puro por 100 volumes de bebida. Por outras palavras, um vinho com 14,5%, como vários dos alentejanos testados, contém 14,5 mililitros de álcool etílico por cada 100 mililitros. Não existem limites máximos, mas todos os vinhos com indicação geográfica têm de respeitar um patamar mínimo de 11 por cento. Os que ostentam denominação de origem têm de cumprir os 12 por cento.

A lei é rigorosa quanto à informação no rótulo. Para

a maioria dos vinhos, admite uma variação de 0,5% entre o valor anunciado e o medido em laboratório. No caso de vinhos guardados há mais de três anos em garrafa, a tolerância é de 0,8 por cento. Com poucas exceções, todos os vinhos testados respeitam as regras.

Outro aspeto que se reflete na qualidade, mais concretamente ao nível do aroma, do sabor e da

13 a 15%

Teor alcoólico dos vinhos testados

0,5%

Diferença permitida por lei entre o teor alcoólico anunciado no rótulo e o medido

conservação, é a acidez. Os ácidos podem ser provenientes das uvas ou do processo de fermentação. Existe uma acidez fixa, que reforça e conserva os aromas, dá corpo e frescura ao vinho e ajuda ao envelhecimento, e uma acidez volátil, sobretudo constituída pelo ácido acético e um dos seus derivados, o acetato de etilo, que pode prejudicar a qualidade. O característico cheiro a azedo é perceptível mesmo em doses baixas. A acidez total é a soma da fixa com a volátil. Num vinho equilibrado, está entre 4,5 e 7,5 miligramas por litro. No nosso teste, não há deficiências a assinalar.

A fermentação malolática, também com impacto na composição, corresponde à transformação do ácido málico em ácido láctico pela ação das bactérias lácticas. Como o último é menos agressivo do que o primeiro, a acidez total diminui e o vinho torna-se mais macio e adquire um paladar evoluído. Esta fermentação é importante para a qualidade da maioria dos tintos. Mas costuma ser evitada nos brancos, apreciados pelo aroma e pela frescura. Cinco vinhos não tinham a fermentação malolática terminada e receberam uma apreciação média neste critério: Fado Trincadeira, Aragonez e Syrah 2013, Herdade dos Muachos 2013, Monte Grande 2013, Portal de São Braz Private Collection 2013 e Terras d’El Rei 2013.

O gosto adocicado do vinho deve-se à presença de

»

GUIA DE VINHOS: HÁ 12 ANOS A FAZER HISTÓRIA



Em outubro, foi lançada a 12.ª edição do Guia de Vinhos. A apresentação esteve a cargo de Bruno Campos Santos, do departamento de relações com a imprensa, e Nuno Lima Dias, técnico responsável. Muitos associados aceitaram o nosso convite.

Afonso Proença, Lisboa

Associado há quase quatro décadas, é leitor assíduo da PROTESTE e usa os conselhos do Guia de Vinhos para enriquecer a sua garrafeira. Depois de consultar o guia, partilha-o com o filho.



Os convidados colocaram questões ao técnico Nuno Lima Dias e provaram os vinhos com os títulos de Melhor do Teste e Escolha Acertada

Nos vossos testes, surgem muitos vinhos baratos entre os melhores classificados, algo que não acontece noutras publicações. Porquê?

O resultado dos nossos testes é o conjunto das provas laboratoriais e da degustação. Tanto quanto sei, somos os únicos a realizar testes laboratoriais. E, por vezes, há vinhos com boas classificações na degustação que revelam uma composição incorreta no laboratório ou vice-versa. Pode ser uma razão.

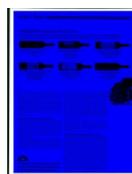
Permitem a contraprova a produtores insatisfeitos?

Os resultados dos testes

que publicamos na PROTESTE, seja ou não a vinhos, são enviados para informação aos produtores e fabricantes antes de saírem nas páginas da nossa revista. Podem ser contestados, mas no caso dos vinhos, é raro tal acontecer.

Quais são os critérios de escolha dos vinhos para o vosso teste comparativo?

Selecionamos as marcas com base no volume de vendas registado no ano anterior. Optamos pelos vinhos das colheitas mais recentes e que se encontrem disponíveis no momento da publicação.



Em Teste

Qualidade superior até 2 euros

Bons vinhos a baixo preço é um dos cartões de visita de Portugal. Para alargar a sua garrafeira com escolhas inteligentes, partilhamos mais algumas sugestões. Combinámos Qualidade Global a partir de 80% com preço a bater na trave dos 2 euros.



Galodoiro Lisboa Tinto 2012

Qualidade Global 83%

€ 1,99



Terras de Baco Alentejano Tinto 2012

Qualidade Global 80%

€ 1,39 a € 1,99



Segredos de São Miguel Alentejano Tinto 2013

Qualidade Global 80%

€ 1,89



Castelo de Arraiolos Alentejano Tinto Reserva 2012

Qualidade Global 80%

€ 1,99 a € 2,95



Conde de Arraiolos Alentejano Tinto 2013

Qualidade Global 80%

€ 1,79



Ferrugento Alentejano Tinto 2013

Qualidade Global 80%

€ 1,99

»

açúcares nas uvas e a outros compostos que se formam com a fermentação. As uvas maduras contêm glucose e frutose em quantidades semelhantes. Mas, no final da fermentação, a frutose torna-se mais vincada. Já a sacarose, que se encontra em pequenas quantidades nas uvas, desaparece com a fermentação. Se, mais tarde, for detetada no vinho, é sinal de que foi adicionada, o que constitui uma prática interdita, alerta o nosso especialista. Como seria de esperar em vinhos tintos, não encontrámos valores de açúcares muito elevados.

Aditivos com margem para diminuir

O ácido sórbico, usado como conservante em muitos produtos alimentares, atua sobre as leveduras do vinho, impedindo que se multipliquem e fermentem os açúcares, mas não as destrói. A lei admite até 200 miligramas por litro. Mas, nesta quantidade, o ácido sórbico não tem ação antibacteriana, pelo que é desnecessário. Apenas o Navegante 2013 recorre a este conservante.

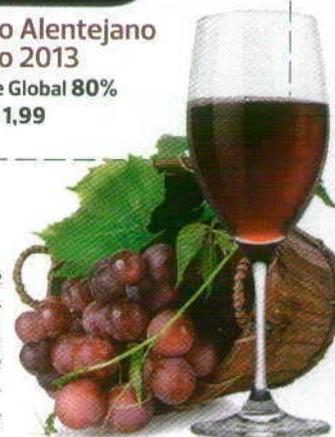
Nas nossas análises, também costumamos pesquisar a presença de dióxido de enxofre/sulfitos. Usados de forma racional, contribuem para a conservação e para manter o frutado e a frescura. Se a dose não for suficiente, perde-se o efeito conservante e o vinho não

fica protegido. No caso de ser excessiva, o vinho pode adquirir odor picante e um final de boca desagradável. Em pessoas sensíveis, pode ainda induzir náuseas, dores de cabeça, problemas digestivos e cutâneos e crises de asma. Nos vinhos tintos, o máximo permitido é de 150 miligramas por litro ou 200, se o teor de açúcares for igual ou superior a 5 gramas por litro. Não são necessárias quantidades tão elevadas para obter o efeito desejado, pelo que consideramos estes limites elevados. O Vidigueira Grande Escolha 2011 e o Vinha da Tapada de Coelheiros 2012 revelaram maiores concentrações, mas, mesmo assim, em limites aceitáveis.

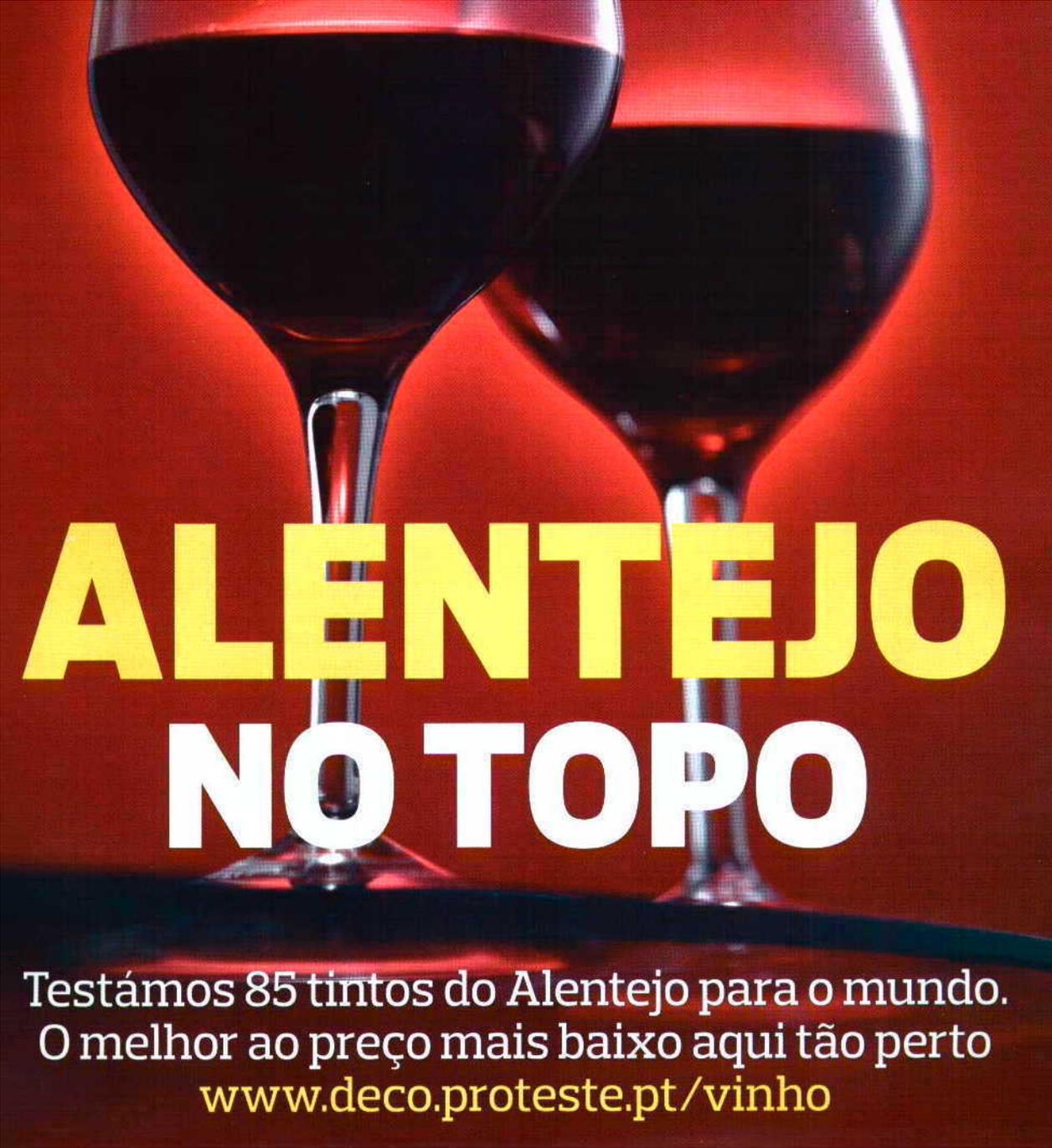
“Os produtores usam menos aditivos do que no passado, mas os nossos testes mostram que, a bem da saúde do consumidor, ainda existe margem para reduzir as quantidades sem comprometer a qualidade dos vinhos”, defende Nuno Lima Dias.

Os melhores na degustação às cegas

As análises laboratoriais foram complementadas com a degustação, realizada por um júri profissional através de uma prova cega. Significa que nenhum jurado sabia que vinho estava a provar. Os comentários na pág. 12 dizem respeito às principais características, ou seja, limpidez, cor, aroma e sabor. Genericamente, todos os vinhos agradaram, mas dois levaram a dianteira: Vinha da Defesa Touriga-Nacional e Syrah 2011 e Quinta do Carmo 2011. Ponderadas as provas laboratoriais com a degustação, estes foram também os Melhores do Teste. Mas prepare-se para um preço elevado. Por exemplo, o último chega a atingir os 13,50 euros. Se não quiser gastar tanto, o nosso lote de Escolhas Acertadas assegura boa qualidade a partir de 1,50 euros. Não é preciso gastar fortunas para brindar com um bom tinto do Alentejo. ●



A lei admite aditivos desnecessários, como o ácido sórbico, e é permissiva nos limites do dióxido de enxofre



ALENTEJO NO TOPO

Testámos 85 tintos do Alentejo para o mundo.
O melhor ao preço mais baixo aqui tão perto
www.deco.proteste.pt/vinho