



ESTILOS
VINHOS

POR
FERNANDO MELO
fernandogilmelo@gmail.com



Syrah

COM PEDIGREE PORTUGUÊS

ATÉ HÁ POUCO TEMPO, bastavam os dedos de uma mão para enumerar os vinhos nacionais produzidos a partir da casta Syrah. Enjeitada primeiro, testada depois, conquistou com justiça o gabarito que hoje lhe reconhecemos.

Custa a crer que tenha alguma vez havido relutância por parte das comissões vitivinícolas regionais em aceitar a Syrah como parte das castas reconhecidas, tal a franqueza e adaptação aos nossos solos e clima, com provas dadas desde a primeira vindima.

A primeira vinha de Syrah de Portugal tem mais de vinte e cinco anos e foi plantada pela família Campilho na Quinta Lagoalva de Cima, no coração do Ribatejo. A casa é conhecida pela inovação e dedicação à agricultura e foi cedo que se descobriu uma zona de areia entre os seus vinhedos para plantar os primeiros bachelos de Syrah. Dizia-se então pelos

EUA que seria «a próxima grande notícia» do mundo do vinho. Copiosa na fruta que produz, a casta gosta de solos pobres para desenvolver mais a qualidade do que a quantidade. Talvez nesses tempos primevos se achasse ainda que era originária da Pérsia, por aí existir a localidade de Shiraz, nome alternativo para a mesma casta. Algumas investigações históricas sugeriam a certa altura que teriam sido os romanos a plantá-la na Gália (França), Sicília (Itália) e na ilha de Syrah (Grécia). Os tempos modernos permitem confrontação do DNA das plantas e descobriu-se que na verdade a origem é francesa, do vale do Ródano, e é um cruzamento de uma casta

tinta antiga (Dureza) com uma casta branca relativamente pouco importante, Mondeuse Blanche. Terminam assim as especulações acerca da verdadeira origem das uvas Syrah, ao mesmo tempo que lhe reconhecemos expoente máximo de qualidade e fulgor na região de Côtes-du-Rhône.

O novo mundo adoptou-a a ponto de a naturalizar como sua, sobretudo na Austrália, fenómeno que se reproduziu globalmente. Há diferenças impostas pelos diversos *terroirs* onde se planta, com notas aromáticas florais e de *confit* de ameixa preta, complementadas por chocolate preto e fruta escura madura nas impressões de boca. ●

A NOSSA ESCOLHA



17
VALORES

HT BY TIAGO CABAÇO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2012 | Tiago Cabaço Wines
Perfil moderno, fresco e equilibrado, acompanha diversos pratos da tradição e responde bem a desafios.
5 EUROS



18,5
VALORES

QUINTA MONTE D'OIRO RESERVA REGIONAL LISBOA TINTO 2010 | José Bento dos Santos
Bom foco na fruta escura madura, ambiente geralmente fresco na boca e no nariz. gastronómica.
33 EUROS



17,5
VALORES

ROMANEIRA SYRAH DOC DOURO TINTO 2011 Quinta da Romaneira
Um Syrah especial, a exibir as vertentes patrimoniais da casta. Tapenade de azeitona preta, notas florais e na boca chocolate preto.
20 EUROS



18
VALORES

INCÓGNITO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2011 Cortes de Cima
A casta encontrou na latitude da Vidigueira os solos e clima quase ideais para o seu cultivo. Bastião importante dessa variedade.
62 EUROS



16,5
VALORES

ERMELINDA FREITAS SYRAH REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2012 | Casa Ermelinda de Freitas
Em 2005 atingiu a nota máxima num concurso internacional. Boa relação preço/qualidade.
9 EUROS



17,5
VALORES

QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA SYRAH GRANDE ESCOLHA REGIONAL TEJO TINTO 2010 Quinta da Lagoalva de Cima
Foi o primeiro Syrah a ser plantado em Portugal, há um quarto de século.
30 EUROS