



vícios

VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



GETTY IMAGES

Setembro seco, vindima boa

A colheita de 2015 está muito prometedora

Esta era para ser uma crónica de balanço da vindima mas, à data em que foi escrita ainda decorriam vindimas, nomeadamente no norte do país. O assunto vindima anda a arrastar-se desde os últimos dias de julho (inédito no Alentejo) e promete mais uma semana, ou seja, até ao fim de setembro e primeiros dias de outubro. Para muitos produtores, incluindo alguns do Douro, o assunto está mais que encerrado, com cestos lavados e tudo já arrumado no sítio. Agora o mais importante passa-se dentro das cubas e das barricas e a vigilância que tais atividades obrigam é constante. “Com setembro seco é tudo mais fácil”, dizia-nos Jaime Quendera, enólogo de Setúbal e Ribatejo. E os dois dias de chuva já em setembro, foram benéficos? “Se tivesse sido em agosto, no caso do Douro, teria sido melhor, assim, não perturbou, apenas adiou a apanha de algumas castas. Muitas das nossas melhores ainda estão na cepa”, disse

Luís Sottomayor, enólogo da Sogrape, muito satisfeito também com os brancos das zonas mais altas, com boa acidez e muita fruta. A ideia generalizada que recolhemos é que as uvas estavam muito sãs e isso irá permitir trabalhar facilmente nos lotes e no desenho dos vinhos, com intervenções minimalistas. “Quando as uvas não precisam de correção ácida em Setúbal é muito bom sinal, e este ano estou muito surpreendido com o Alvarinho, Sauvignon Blanc e a qualidade do moscatel, confirmou Quendera. Já se vai ouvindo sussurrar a ideia de um novo Porto vintage como o de 2011, mas para isso poderá ser cedo: primeiro, porque algumas das melhores castas que tendem a ser a espinha dorsal do vintage ainda estão na vinha (caso da Touriga Franca) e, segundo, porque a história ensinou que pelo vinho têm de passar dois invernos e um verão para se aquilatar da qualidade final do Porto mas é normal que logo na vindima se tenha uma noção da

qualidade e este 2015 bem que promete. Os anos secos tendem a gerar uma menor produção (Quendera fala em 20% a menos) mas, em contrapartida, mostos mais concentrados, mais ricos e, aqui e ali, mais alcoólicos. Tradicionalmente, as zonas mais atlânticas têm vindimas mais tardias que se prolongam até bem dentro de outubro. É o caso de Lisboa, Bairrada e também com frequência, no Dão onde, com clima mais ameno e maturações mais longas, as vindimas são mais tardias. Aqui, a 23 de setembro havia várias empresas que estavam a meio da vindima mas, com as perspectivas climáticas favoráveis, tudo aponta para um novo ano de excelente qualidade. Após um 2014 em que muitos produtores afirmavam que tinha sido o melhor ano de brancos de que havia memória, a pergunta fatal impunha-se: e o 2015, será melhor ou semelhante? Pelo que apurámos, melhor seria difícil, mas equivalente, isso sem dúvida. Mas que boas notícias! ●

OS PREÇOS FORAM INDICADOS PELO PRODUTOR



Implicit rosé 2014

Região: Reg. Alentejano  
 Castas: várias  
 Produtor: Jorge Rosa Santos  
 Enologia: António Rosa Santos  
 Preço: €7,20  
 Tem origem em vinhas velhas da serra de São Mamede  
 Dica: salmonado na cor, muito fino e elegante. Para saladas e pratos simples



Herdade São Miguel Colh. Selecc. tinto 2014

Região: Reg. Alentejano  
 Castas: lote de quatro variedades  
 Produtor: Casa Agríc. Alexandre Relvas  
 Enologia: Nuno Franco  
 Preço: €5  
 Vindima noturna, fermenta e estagia em inox com aduelas de carvalho  
 Dica: pronto a beber, dá uma prova muito bem conseguida e proporcionada



Quinta do Cerrado Reserva branco 2014

Região: Dão  
 Castas: Encruzado e Malvasia Fina  
 Produtor: União Comercial da Beira  
 Enologia: Célia Costa  
 Preço: €16,99  
 É o primeiro Reserva branco deste produtor, estagiado em barrica  
 Dica: belo branco com perfeito equilíbrio entre fruta e madeira. Sofisticado