

* painel de prova

TINTOS 2006

BOAS SURPRESAS DE UMA VINDIMA DIFÍCIL

A avaliação anual dos “tintos com 10 anos” que fazemos nesta revista é sempre uma prova especial. Muitas perguntas pairam no ar enquanto encaramos os copos com os vinhos. Em que forma se encontram? Como evoluíram? Desta vez, os tintos de uma vindima muito problemática, como foi a de 2006, revelaram-se uma boa surpresa, superando as expectativas dos provadores.

TEXTO João Afonso * FOTOS Ricardo Palma Veiga

Podemos invocar em nome da qualidade do vinho tudo o que quisermos: o “terroir” as técnicas enológicas avançadas, a viticultura de precisão etc. etc., mas o que efectivamente mais conta para a expressão qualitativa do vinho são as condições climáticas do ano de colheita. O resultado deste painel prova que mesmo anos quase dramáticos conseguem produzir vinhos fora de série. É uma sorte vivermos num país de uvas e vinho. Aconteça o que acontecer, há sempre uma possibilidade, uma “porta”, para produzir grandes vinhos.

A qualidade do ano de colheita condiciona, quer queiramos quer não, as expectativas dos provadores: “Foi um ano excepcional, esperamos grandes vinhos”; “Foi um ano difícil, mas o que foi vindimado antes da chuva é muito promissor”; “Foi um ano complicado e o prognóstico é reservado” etc. etc..

Tendo em conta o que se sabe da vindima de 2006, as expectativas do nosso painel de prova eram compreensivelmente baixas: “Vão ser vinhos mornos, muito compotados, com aromas a passas”, dizia um; “Poderão ter evoluído precocemente e muitos já estarão fora do prazo de validade”, alvitrava outro; “Al-

gumas regiões mais frescas poderão ter vinhos razoáveis”, rematava um terceiro.

Mas o que é que aconteceu realmente em 2006 para gerar tão negros pressentimentos?

QUATRO ONDAS DE CALOR

O ano vitícola de 2006 foi genericamente considerado como o mais fraco da primeira década do século XXI, fechando um ciclo difícil de anos quentes e secos (2003, 2004, 2005 e 2006). Para quem anda no campo a cuidar de videiras e sente a falta de água no corpo e sol abrasador de Verão na alma, nunca será em vão recordar como penámos neste ano.

O Outono de 2005 já havia sido muito quente. As temperaturas médias de Setembro e princípio de Outubro bateram recordes em vigor desde 1931. Depois veio chuva a apaziguar a seca extrema (a pior situação desde 1945). Mesmo assim, a 31 de Dezembro a seca (de fraca a moderada) mantinha-se. O frio que chegou a 13 de Novembro de 2005, iria permanecer nos meses de Janeiro e Fevereiro de 2006, mas as temperaturas médias de todos os





* painel de prova



restantes meses (à excepção do de Dezembro) fariam do ano de 2006 o quinto mais quente desde 1931.

Mas a principal causa da desvalorização do ano vitícola de 2006 esteve em quatro prolongadas ondas de calor. A primeira, de 24 de Maio a 8 de Junho, durou 15 dias nas regiões mais castigadas (centro e norte pré-litoral e distrito de Portalegre); a segunda, de 7 a 18 de Julho, abrangeu quase todo o território e durou 11 dias no Alentejo; a terceira, de 2 a 13 de Agosto, no litoral centro e norte; e a última, que veio dar o golpe de misericórdia às uvas, começou a 27 de Agosto e entrou por Setembro dentro até dia 9. Esta foi crescendo desde o interior centro para o norte e sul interior e sudoeste alentejano. Apesar da chuva tormentosa e relativamente abundante que caiu de 17 a 19 de Agosto, em quase todo o território, as uvas não aguentaram, desidrataram e passificaram. Recordo-me de andar pelo Dão e Douro e assistir à triste resignação das uvas aguardando que alguém as tirasse de baixo do Sol abrasador.

Claro que a vindima se antecipou mas mesmo assim não foi a tempo. Este foi um ano de brutais surpresas na adegas. O vinho entrava com 15% ou 16% de álcool

provável e depois de 2 dias de fermentação apresentava ainda um potencial alcoólico por desdobrar idêntico ou superior. Ou seja, a quantidade de passas (açúcar concentrado) dissimuladas no mosto esmagado era tal que foi muito difícil fazer antes da fermentação adequadas correcções de mosto. Este foi um ano extremamente complicado para os enólogos.

Recordo também um dito veemente de um produtor do Douro reunido com muitos outros – “Eu ainda não desisti da vindima.” Na verdade, o estado geral de espírito era de desânimo e abandono de todos os projectos para aquela colheita. Fazer o melhor possível e esquecer. Para o ano haveria mais...

Mas a heterogeneidade climática em Portugal é tal que existem sempre algumas vinhas que escapam à desgraça geral, seja o calor, seja o dilúvio, e conseguem sempre dar origem a vinhos de grande nível.

UMA BOA SURPRESA

Convém dizer que a “desconfiança” em relação aos vinhos de 2006 não esteve apenas centrada nos produtores, também os produtores a partilharam, tanto que, ao contrário do que é habitual, nos chegaram à mesa de prova apenas 70% dos vinhos solicitados. O



* painel de prova



que espelha as dúvidas de diversos produtores face aos vinhos que tinham em casa, e porventura com razão, já que certamente que os provaram antes de decidir pelo não envio. Mas os 23 vinhos que recebemos foram mais do que suficientes para dar origem a uma prova muito acima das expectativas.

No final, era concordância geral que 2006 poderá ter sido um ano difícil em termos de qualidade, mas houve várias exceções muito positivas. Alguns vinhos estiveram em grande nível, ou seja, muito melhores do que o esperado, e de um modo geral o Dão, com apenas quatro vinhos em prova, deu cartas. Dão e Bairrada foram, aliás, os dois vencedores. Vantagem portanto para as regiões mais frescas. As regiões do Douro e Alentejo mostraram naturalmente mais dificuldades mas ainda assim tiveram excelentes exemplares em prova. O grande nível de dois alentejanos, Escultor e Scala Coeli, terá certamente a ver com as castas resistentes ao calor com que foram feitos, Trincadeira e Syrah, respectivamente. Menos surpreendente o ótimo desempenho do Quinta da Bacalhôa Cabernet, da mais litoral Península de Setúbal.

Mas ainda que alguns destes vinhos estejam mais frescos e vivos do que outros, será mais aconselhável consumirmos as garrafas desta colheita que restam na garrafeira. Não originando grandes vinhos de guarda, 2006 afinal não foi tão mau quanto o pintaram, pelo menos para alguns vinhos. A tecnologia de adega e os enólogos muitas vezes também conseguem fazer milagres...



* painel de prova



18,5 **Carrocel**
Dão tinto 2006
Álvaro Castro
Fantástico aroma, barreira de excelência, tosta do melhor, notas florais de violetas, fumado mineral, leve tinta-da-china. Na boca tem muita matéria mastigável, bastante frescura, portento de generosidade de prova, tudo em perfeita harmonia. (14%)



18,5 **Quinta do Ribeirinho**
Baga Pé Franco
Reg. Beiras tinto 2006
Luís Pato
Extremamente sofisticado, bonito, leve floral, algum pouco mentolado, resina de cedro, bagas silvestres. Muito refinado na boca, corpo médio, cheio de fulgor e presença, taninos muito especiados, super fino e longo final. Um vinho completo. (13%)



17,5 **Escultor**
Reg. Alentejano
tinto 2006
Soc. Agr. da Sossega
Um aroma todo em especiaria com massa de pimentão, fruto fresco e vivo, evolução perfeita. Cheio e envolvente na boca, todo estruturado com taninos cheios de músculo, seco e ainda com muito fruto a liderar a prova. (14%)

CLASSIFICAÇÃO

18,5 **Carrocel 2006**
Quinta do Ribeirinho Baga Pé Franco 2006

17,5 **Escultor 2006**
Quinta da Bacalhã 2006
Quinta dos Roques Reserva 2006
Scala Coeli Reg. 2006

17 **Diga ? 2006**
Grous Moon Harvested 2006
Mã Partilha Merlot 2006
Pintas 2006
Quinta das Marias Touriga Nacional
Reserva 2006
Quinta do Monte d'Ouro Reserva 2006
Quinta do Vale Meio 2006
Quinta dos Carvalhais Alfrocheiro 2006

16,5 **Dona Maria Reserva 2006**
Encosta do Sobral Different Red 2006
Esporão Reserva 2006
ex-aequo 2006
Passadouro Reserva 2006
Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo
Touriga Nacional 2006
Vale de Ancho Reserva 2006

16 **Anima L6 2006**
Chocapalha Reserva 2006



17,5 **Scala Coeli**
Reg. Alentejano
tinto 2006
Fundação Eugénio de Almeida
Um 100% Syrah, muito balsâmico, leve mentolado com a especiaria a dominar, muito expressivo no impacto aromático. Na boca está ainda cheio de juventude, surpreende pela dimensão, cheio de corpo, sabor e profundidade. Um belo tinto. (14,5%)



17 **Diga?**
Bairrada tinto 2006
Manuel dos Santos Campolargo
Feito de Petit Verdot, tem notas frescas de baga silvestre, leve marroquinaria, muita especiaria, algum poejo, num estilo quase "bordalês". Na boca mostra corpo elegante, taninos muito vivos e finos, leve amargo final a estimular o conjunto. (12,5%)



17 **Herdade dos Grous**
Moon Harvested
Reg. Alentejano
tinto 2006
Monte do Trevo
Com evolução muito correcta, compotas, figo, grafite, voluptuoso num aroma muito bem calibrado. Na prova de boca é cheio de corpo, muito elegante, glicérico, escorregadio e resulta volumoso e gastronómico. (14%)



17,5

Quinta da Bacalhôa
Reg. Terras do Sado
tinto 2006

Bacalhôa Vinhos

Notas de pirazinas,
alguma grafite, barrica,
leve floral elegante,
fruto azul e mentol.
Muito Cabernet na boca,
maduro e guloso,
taninos de seda, todo
dado à prova e pronto a
beber e a deliciar. Final
expressivo, sensual e
muito gastronómico.
(14%)



17,5

Quinta dos Roques
Dão Reserva
tinto 2006

Quinta dos Roques

Um tinto sem falhas,
complexo, rico, fruto
azul, especiaria, alguma
cânfora, caruma,
fumado e nota mineral.
Impecável na boca,
taninos muito finos,
corpo cheio com
frescura e elegância,
entre exuberante e
contido está perfeito
para beber. (13,5%)



17

Má Partilha
Reg. Terras do Sado
Merlot tinto 2006

Bacalhôa Vinhos

Algo discreto no aroma,
fruta encarnada, alguma
especiaria, escondido
num aroma contido. Na
boca está muito bom,
com as notas de carne
típicas da casta, leve
chocolate, fumados,
amoras, muito polido,
com apimentado final,
bem atraente. (14,5%)



17

Pintas
Douro tinto 2006

Wine & Soul

Aroma de apara-lápis e
grafite, algum cacau,
notas especiadas,
intenso e muito
elegante. Muito
complexo na boca, fruto
negro, bons taninos a
dar leve aresta
apimentada, intenso,
maduro e profundo de
sabor. (14,5%)



ID: 63147507

01-02-2016

* painel de prova

INDICAÇÃO
DE CONSUMO

beber ou guardar

beber

guardar

CLASSIFICAÇÃO
QUALITATIVA

19-20

Grande vinho de classe mundial, impressiona extraordinariamente os sentidos

17.5-18.5

Excelente, de grande categoria e potencial.

16-17

Muito bom, com personalidade e complexidade

14-15.5

Bom, sólido e bem feito, bebe-se com prazer

12-13.5

Médio, honesto, simples, correcto, sem grandes pretensões

10-11.5

Abaixo da média, sem defeitos graves mas também sem virtudes.

Menos de 10

Negativo, defeituoso ou desequilibrado

APOIOS

Água S. Pellegrino
/ Vinalda

Copos Schott Zwiesel
/ Schmidt-Stosberg



17

Quinta das Marias
Dão Touriga Nacional
Reserva tinto 2006
Peter Victor Eckert

Intenso, com notas de fruto bem maduro, muito floral, mentolado, toque de alfazema, muito franco e ainda jovem de cor e aroma. Na boca está guloso, macio, fino, todo polido e cheio de sabor, com um longo e gordo final. (13,5%)



17

Quinta do Monte
d'Oiro
Reg. Lisboa Reserva
tinto 2006

José Bento dos Santos
Notas de couro a dominar o fruto preto e silvestre, algo fechado mas denso de aroma. Na prova de boca é todo elegância, bom nervo tânico, ainda muito firme e prima pelo equilíbrio entre componentes e elegância de prova. Pronto a beber. 14%



17

Quinta do Vale Meão
Douro tinto 2006
Francisco Olazabal
& Filhos

Notas de fruto em passa e fruto vermelho cozido, estilo morno, balsâmico de resina, licorado, tosta elegante. Bastante volume na boca, acidez moderada, todo em confeito com algum chocolate, final suave e longo, com taninos macios. (14,5%)



17

Quinta dos Carvalhais
Dão Alfrocheiro
tinto 2006
Sogrape

Notas de feno seco, café, leve nota de lenho com flores secas, algum fruto vermelho, muito franco e atraente em elegância de prova. Médio corpo mas bela prova de boca, taninos com levíssima secura, muita especiaria e alguma classe. (14%)



16,5

Dona Maria
Reg. Alentejano
Reserva tinto 2006
Júlio Bastos

Bem maduro, licorado, compotas de fruta, cheio e pujante, muito afinado no conjunto aromático. Taninos muito finos, bastante corpo, alguma frescura, fruto e estilo guloso, final longo e reconfortante. Fácil de gostar. (14,5%)



16,5

Encosta do Sobral
Different Red
Reg. Tejo tinto 2006
Encosta do Sobral Soc. Agr.

Aroma forte e penetrante com couro e tosta a dominar, muita fruta em passa e compota, tudo em equilíbrio. Macio e envolvente na boca, taninos polidos, textura de seda, harmonioso e fácil, um tinto muito agradável e sereno. (14%)



16,5

Esporão
Alentejo Reserva
tinto 2006
Esporão

Uma prova muito apelativa, com um pouco de tudo: especiaria, fruto vermelho, ameixa em passa... Bem composto e gastronómico na boca, tanino macio, conjunto suave, ainda em boa forma mas a pedir para ser bebido. (14,5%)



16,5

Ex-aequo
Reg. Estremadura
tinto 2006
Bento & Chapoutier

Notas confeitadas, muito fruto fresco e ameixa em passa, leve marroquinaria. Na boca a evolução é positiva, notas de chocolate, macio e cheio de corpo, taninos polidos, tudo certo e arrumado. Não adianta esperar mais por ele. (14%)



16,5

**Passadouro
Douro Reserva
tinto 2006**Quinta do Passadouro
Soc. Agr.

Notas resinosas, algum balsâmico, estilo austero e fechado, fruto fino na boca, muito fresco de estilo, taninos um pouco espigados a marcar a austeridade de conjunto que é equilibrada pela leve doçura de fruto. Final seco, especiado e longo. (14%)



16,5

**Quinta Nova de Nossa
Senhora do Carmo
Douro Touriga Nacional
tinto 2006**Quinta Nova de Nossa
Senhora do Carmo

Fruta fresca, notas fumadas, algum químico de tinta-da-china, leve couro elegante. Ainda jovem e fresco. Textura muito fina, taninos redondos e bem maduros, muito corpo na boca mas com formas equilibradas. Final gordo, longo e tentador. (15%)



16,5

**Vale de Ancho
Alentejo Reserva
tinto 2006**Soc. Agr. Gabriel F. Dias
& Irmãs

Notas de azeitona verde, fruto negro ainda jovem, alguma compota, vegetal seco. Todo correcto e afirmativo mas menos excitante. Taninos polidos, bom corpo glicérico e aveludado. Um tinto contido, amplo, que se deixa mastigar. (14%)



16

**Anima L6
Vinho tinto 2006**

José Mota Capitão

Nuances acastanhadas na cor granada, aroma evoluído com café e tosta, cereja em calda, algum tabaco, muito fumado. Na boca mostra baunilha, sugestões de avelã, tanino fino, evolução atraente, mas mais que pronto a beber. (13%)



16

**Chocapalha
Reg. Estremadura
Reserva tinto 2006**

Casa Agr. das Mimosas

Sugestões de alcatrão, muita tosta elegante e bonita, fruto jovem de bagas silvestres, leve nota de couro. Na boca surgem taninos muito vivos, a dar alguma aresta à textura, junto com alguns mentolados, muito seco e austero final. (14%)