



VÍCIOS

VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



GETTY IMAGES

Ir a França buscar inspiração

É aqui, no Ródano, que nos sentimos mais em casa

Se nos preocuparmos muito em andar à procura das raízes, das fontes e das imitações, é verdade que é na zona do Ródano que encontramos vinhos que mais parecenças têm com os portugueses, sobretudo os tintos do Sul do nosso país. E não é por lá também haver Syrah nos tintos e Viognier nos brancos; é porque ali encontramos um clima mais continental, que tendencialmente gera vinhos mais alcoólicos, mais quentes e brancos cheios a que, por cá, chamamos “brancos de inverno”. A região do Ródano é imensa de tamanho e origina mais de 450 milhões de garrafas/ano. Debaixo do chapéu Côtes-du-Rhône encontramos uma miríade de pequenas DOC, onde as mais conhecidas são Hermitage (de margens inclinadas e socalcos a lembrarem o Douro) e Châteauneuf-du-Pape. O Papa a que o nome se refere é o de Avignon quando na Europa houve o cisma religioso (entre 1378 e 1417) e existiam dois, um em Roma e outro por aqui. Foi nesta grande região que nasceu o Syrah, uma casta que ganhou foros de estrela após

ter sido levada para a Austrália e aí foi incensada, sendo ainda hoje a casta presente no mais famoso tinto daquele continente, o Grange (inicialmente, e até 1989, chamava-se Grange Hermitage...). Já no que respeita à casta branca Viognier, proveniente do norte da região, esteve à beira de extinção e a sua área de plantio restringia-se a uns poucos hectares, mas hoje, com o sucesso que conheceu (até entre nós), a sobrevivência está assegurada. Estas duas castas são atualmente importantes no Sul do nosso país, onde entram normalmente em lote com outras variedades ou a solo. Hoje já quase ninguém fala num lote de tinto do Alentejo onde não entre o Syrah. Mas, se formos curiosos, como compete a um bom enófilo, devemos provar os vinhos da origem para ter um padrão e um patamar de comparação. Vamos para os *tops*? Então registe que provar um dia um Viognier La Doriane, de Marcel Guigal ou um Syrah Hermitage de J. L. Chave, é experiência que não esquece nunca. A raridade e a fama colocam estes vinhos em patamares inacessíveis,

mas para sonhar (ainda) não se paga! Por ali não há só Syrah; no Sul, a casta combina-se com Grenache, Mourvèdre e Cinsault e nos brancos surge-nos o Marsanne e Roussanne, castas brancas sem a exuberância aromática de um Sauvignon Blanc mas com imensa aptidão gastronómica, brilhando à mesa, o que o Sauvignon nem sempre consegue. As castas são assim, adaptam-se a novos climas e solos e dão origem a vinhos diferentes. Nas escolhas desta semana trazemos um tinto de Syrah, da zona original, e dois produzidos por cá, um branco e um tinto. Como curiosidade diga-se que há muitos vinhos das Côtes-du-Rhône abordáveis no preço e muitíssimo interessantes, nomeadamente das “Appellations” Cornas e Saint-Joseph e mesmo do Châteauneuf-du-Pape, onde nascem tintos robustos e saborosos, oriundos das 13 castas aconselhadas nesta região. O Esporão é um bom exemplo de Syrah de clima quente, bem diferente dos de Hermitage, que são mais elegantes e finos. Muito por descobrir, é o que nos espera. ●



Domaine Saint Préfert tinto 2012

Região: Châteauneuf-du-Pape
 Produtor: Domaine Saint Préfert
 Castas: Grenache (85%) e Cinsault, Syrah e Mourvèdre
 Preço: €23,40 (Distrib. Viniturismo)
 Média concentração mas enorme exuberância aromática, resulta muito atrativo
 Dica: Elegante na boca, com volume e com uma grande aptidão gastronómica. Muito consensual



Esporão S tinto 2011

Região: Alentejo
 Produtor: Esporão
 Casta: Syrah
 Enologia: Equipa dirigida por David Baverstock
 Preço: €32,50
 Esta é uma versão mais concentrada, rica e densa da casta Syrah mas um bom exemplo do que se consegue produzir na planície.
 Dica: Acompanhe borrego assado no forno ou galo de cabidela, mas guarde também em cave



Quinta do Pinto Grande Escolha branco 2012

Região: Regional Lisboa
 Produtor: Quinta do Pinto
 Castas: Viognier, Roussanne e Chardonnay
 Enologia: João Lino
 Preço: €19,50
 Este produtor tem uma especial aptidão pelo estilo de vinhos do Ródano, quer em brancos quer em tintos
 Dica: Ainda citrino, maduro mas com grande acidez, um bellissimo branco, no seu melhor momento