

Por: Maria Serpa Pimentel,
enóloga da Quinta
da Pacheca



O que diferencia os vinhos do Douro das outras regiões?

No Douro, a proteção do clima atlântico pelas serras do Marão e Alvão a Norte, e Montemuro a Sul, conferem aos vinhos uma caráter muito especial. A viticultura de montanha, a riqueza do solo em xisto ou os afloramentos de granito nas vinhas de maior altitude, a diferente exposição solar conforme as vinhas estão instaladas na margem direita ou esquerda do rio ou a grande diversidade de castas, muitas vezes já misturadas na vinha, e praticamente sempre juntas em *blend* nos vinhos, permite-nos a nós, que trabalhamos aqui, como diria Miguel Torga, no "reino maravilhoso", fazer vinhos de, pelo menos, duas denominações de origem. São os Porto e Douro, de uma complexidade aromática, elegância e capacidade de envelhecimento extraordinários cuja qualidade é invariavelmente reconhecida mundialmente.

É este conjunto de fatores, a que chamamos *terroir*, que faz toda a diferença.

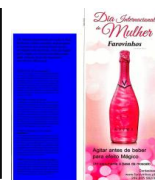
DOURO: Maior complexidade aromática

Os vinhos do Douro são normalmente de maior complexidade aromática por terem na sua constituição uma mistura maior de castas do que os vinhos de outras regiões. São mais robustos de corpo e menos elegantes do que os vinhos do Dão, berço da Touriga Nacional, que são de uma suavidade e elegância extraordinária.

ALENTEJO: Monovarietais de complexidade aromática

Na região do Alentejo, muito quente, de solos pobres, a vinha tem de ser regada, a produção de vinho não é elevada, dada a pobreza dos solos e as castas predominantes são diferentes das utilizadas na região demarcada do Douro, normalmente dando origem a vinhos monovarietais de alguma complexidade aromática e estrutura. Só a região de Portalegre, com as vinhas plantadas nas encostas da Serra de São Mamede, dá origem a vinhos semelhantes em complexidade, elegância e estrutura aos vinhos do Douro.

No "reino maravilhoso" é possível fazer vinhos de, pelo menos, duas denominações de origem: o Porto e o Douro.



Há vinhos excepcionais em todo o País. Brancos, tintos, rosados, espumantes e licorosos em praticamente todas as regiões demarcadas, mas de região para região os vinhos são diferentes pelo simples facto de nascerem em *terroirs* diferentes.

BAIRRADA: Ricos em acidez

Na Bairrada, com a predominância do clima atlântico e de solos de barro (argilosos/calcários) férteis, a casta predominante é a baga que não tem semelhante no Douro e que origina vinhos estruturados, ricos em acidez, com grande capacidade de envelhecimento e que, por isso, devem ser guardados em garrafa por algum tempo antes de serem bebidos.

SETÚBAL: Vinho licoroso

Ainda a Sul do Tejo, os vinhos produzidos na região de Setúbal, protegida pela serra da Arrábida, mas ainda influenciada pelo clima e ventos do Atlântico, onde nasce um vinho licoroso, com algumas semelhanças com o vinho do Porto, mas que sendo produzido exclusivamente com a casta moscatel de Setúbal não pode ser comparável a um vinho produzido obrigatoriamente a partir de quatro diferentes castas de uvas.

LISBOA: Especiais e de grande qualidade

A Norte de Lisboa há a produção, ainda que pequena, dos vinhos de Colares, dos vinhos da região de Lisboa, do Tejo e Oeste, que sendo todos vinhos muito especiais, de grande qualidade, são completamente diferentes dos vinhos do Douro exatamente pelas características específicas de *Terroir*, em que cada uma das regiões está inserida.

VERDES: Frescos e de elevada acidez

No Norte Litoral, a região dos vinhos verdes produz vinhos frescos, de elevada acidez, na sua maioria brancos, de elevada qualidade, mas que pelas suas características não podem nunca ser postos em comparação com os vinhos do Douro.