

**LOUREIRO, TRAJADURA,
AVESSO...**

As castas do Vinho Verde

TEXTO João Afonso ■ FOTOS Ricardo Palma Veiga



Apesar da vindima de 2006 não ter sido fácil, os Vinhos Verdes conseguiram ainda assim dar boa conta de si, o que vem confirmar que nas adegas da região se trabalha cada vez melhor. A nossa prova dos Verdes de casta única veio revelar vinhos agradáveis, frescos, feitos para beber com prazer, em especial ao longo dos meses mais quentes que se aproximam.

O Vinho Verde é produzido numa região super povoada de gente e de minifúndios.

Apesar dos produtores de Vinho Verde se encontrarem em regressão desde o ano de 1980 a verdade é que as marcas de vinhos não têm parado de aumentar. Primeiro pela vontade de muitos proprietários de quinta em produzir a sua própria marca: movimento que arrancou em meados de oitenta e desenvolveu em Portugal não só o conceito de "Vinho de Quinta" como também, e de forma meritória, a exploração das castas minhotas com os primeiros Loureiros, Trajaduras e Aessos de Quinta a somarem-se ao Alvarinho de Monção e Melgaço, seguidos pouco depois pela Pedernã e o Azal e, mais recentemente, pelo Espadeiro.

Ultimamente, com o aperto do controlo e regulamentação por parte da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) do muito vinho vendido a granel na região, as marcas multiplicaram-se devido à necessidade da restauração regional de se adaptar às novas regras. Hoje as marcas de Vinho Verde ultrapassam, imagine-se, as 2000! Um verdadeiro mundo.

Uma vindima difícil Tal como acontece nas outras regiões do país e na maior parte das zonas vitivinícolas do mundo, os Vinhos Verdes estão também sujeitos às variações climáticas. Não há ano que se repita. Pode haver dois semelhantes mas nunca iguais. E o de 2006 não foi fácil. Tratou-se de uma vindima em dois actos:







**Os bons vinhos,
mostram
o profissionalismo
daqueles
que acompanham
a vinha**

CLASSIFICAÇÃO DA PROVA

- 16** Camélia Loureiro 2006
Casa de Vila Boa-Trajadura 2006
Muros Antigos Loureiro 2006
- 15,5** Afros Loureiro 2006
Casa de Oleiros Azal 2006
Devesa Azal 2006
Quinta do Tamariz Loureiro 2006
- 15** Ad. Coop. de Ponte da Barca
Loureiro 2006
Corga da Chã-Trajadura 2006
Quinta D'Amores Loureiro 2006
Quinta do Ferro Avesso 2006
Via Latina Loureiro 2006
- 14,5** Portal do Carregal Colheita
Seleccionada Azal 2006
Quinta da Lixa Loureiro 2006
Quinta de Mademe Azal 2006
Solar das Bouças Loureiro 2006
- 14** Ad. Coop. de Ponte de Lima
Loureiro 2006
Portal das Hortas Colheita
Seleccionada Avesso 2006
Vinha do Mestre Avesso 2006
- 13** Chantei Loureiro 2006
Saramagosa Arinto 2006
- 11** Casa de Fundevila Loureiro 2006
Casalinho Arinto 2006
- Eliminado por deficiência
em ambas as amostras**
Aima Nova Colheita Seleccionada
Azal 2006

antes e depois do dia 21 de Setembro. No "antes", estava quase tudo bem, apesar das uvas terem amadurecido à força de calor e haver em termos genéricos uma ligeira quebra de acidez e menor potencial aromático. Depois, com as chuvas, veio a diluição dos mostos com a acidez a baixar um pouco mais e os tintos a ficarem irremediavelmente comprometidos.

Dentro das castas regionais, o Alvarinho foi o que menos sofreu e o Loureiro, porque muito aromático e delicado, o que mais estremeceu. O Azal, porque é ácido e pouco alcoólico em anos normais foi o que mais beneficiou, resultando equilibrado.

Na peça sobre vindimas que publicámos no passado mês de Novembro, referimos as dificuldades sentidas pelos produtores durante a vindima. Sete meses depois confirmam-se os prognósticos. Este não será certamente um ano para recordar, embora não seja também um ano para esquecer. Alguns bons vinhos, mostram o profissionalismo daqueles que acompanham a vinha e conseguem reduzir na adega as maleitas provocadas pelo mau humor do "S. Pedro".

No geral, o ano não é entusiasmante, as cores vão mais para as matizes palha e dourada mostrando ligeiro e precoce avanço, os aromas menos intensos e com fruto menos vibrante que o habitual, mas a média mede-se por vinho com qualidade. Pelas características do ano são vinhos para beber "no cedo". Há no entanto, e como sempre, excepções. E este ano, para além do Azal que ganhou mais com a vindima que a maioria das outras variedades da região dos Vinhos Verdes, outra das excepções, segundo foi possível apurar, poderá ter sido a Avesso que segura melhor a acidez e pH dos mostos que a concorrência.

No final da prova, ficou patente o bom trabalho efectuado pelos técnicos da região, nas vinhas e nas adegas, conseguindo assim contornar e minimizar muitas das dificuldades do ano climático.

Ainda assim, na generalidade, e tendo em conta o seu muito elevado potencial, pode dizer-se que a média dos Loureiro ficou um pouco abaixo daquilo que é habitual. Percebe-se facilmente que, para este vinho, que vive do seu néctar ácido e aroma intenso e franco, o ano quente de 2006 não foi dos mais entusiasmantes. Quanto à casta mais prestigiada da região, a variedade Alvarinho, será objecto de prova no próximo número da Revista de Vinhos. ●

VERDE SOMA E SEGUE

Indiferente às vicissitudes do clima, o Vinho Verde está em alta. Conforme os dados fornecidos pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), os sucessos repetem-se desde há cinco anos a esta parte. Os 57 milhões de litros vendidos em 2006 fizeram o mercado do Vinho Verde crescer 5,1% relativamente a 2005. O vinho branco continua a liderar o mercado com 50 milhões de litros vendidos em 2006 (aumento de 7,9% face ao ano anterior). O espumante é outro produto dos Vinhos Verdes que começa a dar sinais de expansão no mercado do último ano aos 130.000 litros.

No mercado nacional o Vinho Verde mantém-se no segundo lugar de vendas com 21% da quota de mercado em volume. O crescimento do volume de negócios deve-se fundamentalmente às exportações com 23 milhões de euros/ano. Pela primeira vez, a região ultrapassa a marca dos 17 milhões de litros exportados, num crescimento de 17%, com os mercados da França, Alemanha, Estados Unidos da América, Angola e Canadá a constituir o principal destino do nobre produto.



CAMÉLIA
Vinho Verde
Loureiro
branco 2006

MOSTEIRO DE SANTA
MÁRIA DE LANDIM
Intensamente floral,
com as notas típicas
da casta, suaves
cítrinos num fundo
de vegetal fresco.
Vibrante e limpo na
boca, bela acidez
cítrica e frutada,
encorpado, sedoso,
com final fresco e
persistente

€4,25 **16**



**CASA DE
VILA BOA**
Vinho Verde
Trajadura 2006

MARIA LENCASTRE
Um aroma com
apontamentos finos
e bem desenhados,
fragrante no seu
vegetal especiado,
casca de laranja
e tangerina, toque
mineral. Muito bem
na prova de boca,
excelente acidez,
perfi acutilante e
especiado, textura
crocante e longo final

€3,07 **16**



MUROS ANTIGOS
Vinho Verde
Loureiro 2006

ANSELMO MENDES
Delicadas notas
de fruto cítrico e flores
com leve compota
de ameixa. Mais
exuberante na boca,
fruto envolvente e
maduro; textura muito
macia, harmonioso
e fresco termina
longo. Dá a ideia de
ter sido engarrafado
há pouco, o aroma
vai desenvolver-se na
garrafa

€5,50 **16**

Beba Responsável. Beba com moderação.

COMPANHIA DAS LEZÍRIAS
PORTUGAL
RESERVA
VINHO TINTO



COMPANHIA
DAS LEZÍRIAS