

ANÍBAL JOSÉ COUTINHO

com NEIL PENDOCK

GUIA POPULAR DE
VINHOS
2019

FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Título | <i>Guia Popular de Vinhos 2019</i> |
| Autor | <i>Aníbal Coutinho</i> |
| Copyright © | by Aníbal Coutinho e Editorial Presença, Lisboa, 2018 |
| Revisão: | <i>Ana Pereira/Editorial Presença</i> |
| Imagens da capa | <i>Shutterstock</i> |
| Paginação | <i>Ana Seromenho</i> |
| Impressão e acabamento | <i>Multitipo – Artes Gráficas, Lda.</i> |

1.ª edição, Lisboa, setembro, 2018

Depósito legal n.º 443698/18

Reservados todos os direitos
para a língua portuguesa à
EDITORIAL PRESENÇA
Estrada das Palmeiras, 59
Queluz de Baixo
2730-132 BARCARENA

info@presenca.pt
www.presenca.pt

Índice

| | |
|-------------------------------------------------|-----|
| Dedicatória | 7 |
| Aníbal José Coutinho | 9 |
| Neil Pendock | 11 |
| Introdução – Aníbal José Coutinho | 13 |
| Introdução – Neil Pendock | 15 |
| Porquê entre 2 e 5 euros? | 17 |
| Porquê entre 5 e 10 euros? | 18 |
| Os três zonamentos do Portugal vinhateiro | 19 |
| Castas à prova | 24 |
| Lista de compras para 2019 | 32 |
| Seleção nacional | 34 |
| Pistas para uma boa maridagem | 35 |
| Como consultar este guia | 37 |
| VINHOS EFERVESCENTES | 39 |
| VINHOS TRANQUILOS | 49 |
| ATLÂNTICO DE PORTUGAL | 49 |
| MINHO E VINHO VERDE | 50 |
| BEIRAS BAIRRADINAS | 67 |
| LISBOA | 77 |
| MONTANHA DE PORTUGAL | 95 |
| TRÁS-OS-MONTES | 96 |
| DOURO | 107 |
| DÃO | 136 |

| | |
|-----------------------------------------------------|-----|
| BEIRA INTERIOR | 150 |
| SUL DE PORTUGAL | 161 |
| TEJO | 162 |
| PENÍNSULA DE SETÚBAL | 181 |
| ALENTEJO | 206 |
| ALGARVE E ILHAS | 256 |
| BAG-IN-BOX | 259 |
| VINHOS FORTIFICADOS | 261 |
| TOP 100: OS MELHORES ENTRE OS MELHORES | 283 |

*Para o João e o Nuno,
jovens príncipes de aromas e sabores.*

Aníbal José Coutinho



Nascido em 1968, em Armação de Pêra, Algarve, casado, 2 filhos, licenciou-se em Engenharia Civil pelo Instituto Superior Técnico e é membro efetivo da Ordem dos Engenheiros há 25 anos. Fundou, após uma passagem pela Academia Militar, a IDOM Engenharia, empresa integrada num dos maiores grupos ibéricos de estudos e projetos. O gosto pelo vinho levou-o de novo à universidade, desta vez ao Instituto Superior de Agronomia, onde se espe-

cializou em Viticultura e Enologia, tendo concluído o mestrado na mesma área. Em 2016 concluiu o programa de doutoramento em Engenharia Alimentar, na vertente de Análise Sensorial, tendo já publicado parte do seu trabalho na revista científica americana *Journal of Sensory Studies* e no *Anuário do Instituto da Vinha e do Vinho* (IVV). É membro da comissão diretiva da Associação Portuguesa de Enologia, o grémio dos enólogos portugueses. No final de 2002 começou a escrever sobre vinhos na revista *Evasões* e na *Revista de Vinhos*. Desde então, tem intensificado o seu trabalho de crítica especializada, colaborando com o semanário *Sol*, com o *Diário de Notícias*, o *Jornal de Notícias*, com a rádio TSF, entre muitos outros títulos. Durante 2009 fez parte da *Hora de Baco*, programa televisivo dedicado ao vinho. Publica, desde 2005, duas seleções anuais de vinho: *Copo&Alma*, *Os Melhores Vinhos* e *Guia Popular de Vinhos* (Editorial Presença). O primeiro *Copo&Alma*, *Melhores Vinhos* passou, em 2010, a ser exclusivamente digital, estando alojado em www.w-anibal.com. Juntamente com este portal de vinhos, entrega anualmente os Prémios W à fileira nacional do vinho e da vinha. É autor do guia sobre Portugal integrado na colecção internacional *TOP 10 Vinhos* da editora Dorling Kindersley. É júri de vários concursos internacionais de vinho, como o Concours Mondial de Bruxelles, International Wine Challenge, Vinalies Internationales, Citadelles du Vin, Selections Mondiales Canada, Berliner Wein Trophy ou o Mundus Vini. Em Portugal preside aos concursos regionais da Península de Setúbal e da

Beira Interior. É o coordenador técnico do Concurso Uva de Ouro, todos estes concursos reconhecidos pelo IVV. É também o coordenador da Câmara de Provedores da CVR da Península de Setúbal. Como enólogo, já vinificou e assinou vinhos em Portugal, Espanha, França, Alemanha e África do Sul. Recentemente, teve a honra de desenhar, para a Federação Portuguesa de Futebol, o vinho que celebra o maior feito do desporto nacional: a conquista do Euro 2016. É convidado para lecionar no Instituto Superior de Agronomia e na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

Entre várias colaborações como formador e consultor, destacam-se as parcerias com o grupo hoteleiro Blue&Green e com a Modelo Continente Hipermercados. É diretor técnico da Vinipax, o maior evento de vinhos do Sul de Portugal.

Tem na música outra atividade profissional, sendo membro efetivo do Coro Gulbenkian, desde 1998.

Neil Pendock



Doutorado em Matemática, Neil Pendock foi colunista de vinhos para o *The Sunday Times* durante mais de duas décadas e contribui para várias revistas de *lifestyle* sul-africanas e internacionais.

É autor de quatro livros sobre vinhos, *Sour Grapes* (Tafelberg, 2008), *The People's Guide* (Whisk, 2009, com Michael Olivier e Aníbal Coutinho), *The Good Value Diaries 2010* (Cuspidor, 2010) e *2009: Biography of a Vintage* (Cuspidor, 2010).

Foi durante dez anos júri no Concours Mondial de Bruxelles e provador no Diners Club Winemaker of the Year Competition, no Orange River Winemaker of the Year Competition, no Classic Wine Trophy Show e no Absa Top Ten Pinotage Competition. Neil Pendock seleciona os vinhos comercializados na cadeia de supermercados Spar.

É dono de uma vinha, Lemoenfontein, em Swartland e exporta o seu vinho para Portugal e Zâmbia.

Introdução

ANÍBAL JOSÉ COUTINHO

Mais Destacado. Mais Popular

A compra de vinhos nos supermercados nacionais é, em Portugal e por toda a Europa, a escolha maioritária dos consumidores. As gamas de vinhos são vastas e respondem a todas as funções públicas e privadas na nossa vida. O que sobra em variedade, falta em disponibilidade de tempo. Andamos a mil. Somos estimulados por informação como nunca: anónima, acessível, falsa ou não, sem contraditório. No pouco tempo que temos, referenciamos as nossas escolhas em opinadores informais das nossas redes sociais (físicas e digitais), em *youtubers*, *bloggers*, copistas de revistas e jornais cada vez mais generalistas. O *Guia Popular de Vinhos*, contra a maré vazia de outros títulos especializados, apresenta anualmente uma seleção de várias tipologias de vinho elaborada por profissionais, com métodos de prova sensorial totalmente cegos a outros interesses que não a qualidade percebida pelos dois provadores-autores.

Nesta seleção anual, eu e o Neil Pendock tentamos descobrir, em prova cega, a excelência a baixo preço. A experiência acumulada leva-nos a aguardar este feliz acontecimento com as melhores expectativas. Os vinhos que colocamos num carrinho de compras estão cada vez melhores: entre vinhos efervescentes de acolhimento ou celebração, passando pelos essenciais vinhos tranquilos que acompanham todos os tipos de refeição, até aos vinhos fortificados com que acompanhamos as sobremesas ou bebericamos quando um brinde é gostoso. Cruzamos estas tipologias com as 3 cores – branco, tinto, rosé – e com os mais diversos estilos de estágio, polvilhamos milhares de marcas fantasistas ou com a restrição de uvas provenientes de Quintas ou Herdades pelas 14 regiões vinhateiras de Portugal (12 no continente e 2 nas ilhas) e balizamos a enorme oferta resultante ao nosso orçamento, à ocasião de consumo ou à promoção atrativa.

A escolha de vinhos num supermercado não é fácil.

Espero que os consumidores vejam este *Guia Popular de Vinhos 2019* como um auxiliar para as suas boas compras. Um guia de vinhos deve ser prático,

fácil de consultar e rico em propostas e comentários úteis para a seleção do vinho adequado à situação de consumo.

Os mais de 600 vinhos selecionados no *Guia Popular de Vinhos 2019* são dignos da minha confiança, do meu gosto pessoal e, espero, da sua prova. Todos os vinhos estão classificados ou mereceram prémios dignos de registo. Aos melhores entre os melhores, eu e o meu colega sul-africano Neil Pendock, atribuímos algo muito mais pessoal e transmissível: um, dois ou três corações, estes últimos destacados num inovador Top 100, criado como resposta rápida à constante falta de tempo.

Reserve um espaço no carrinho de compras do seu supermercado de eleição e, com a ajuda do *Guia Popular de Vinhos 2019*, escolha e prove bons vinhos de norte a sul de Portugal, país múltiplo de cores, aromas e sabores no estado líquido.

Introdução

NEIL PENDOCK

Casta Diva

Tenho vindo a fazer provas cegas para o *Guia Popular de Vinhos* há oito anos, mas só este ano fui enviado para o Funchal em abril. Porque é que demorei tanto tempo a aterrar no paraíso?

Os voos para a ilha, do Porto ou de Lisboa, são rápidos, baratos e com o seu quê de adrenalina na aterragem. Existem voos diários desde a Cidade do Cabo, via Luanda, que descrevem o caminho traçado por Bartolomeu Dias e Vasco da Gama, que plantaram vinhas desde Lisboa até Saldanha Bay, assim como os seus padrões de descobrimento.

As lições que aprendi nesta estadia foram muitas: a beleza crua da ilha da Madeira, o acolhimento caloroso das pessoas, os pratos de marisco inovadores e as suas incríveis vinhas robustas. Muitos países são felizes por terem uma referência distintiva: o Canadá tem os Iced Wines, a Austrália o Shiraz enquanto a África do Sul tem Pinotage. Mas Portugal tem um trio de referência: os frescos e perfumados Vinhos Verdes, os poderosos Portos e os maravilhosos Madeiras, que não são apenas um espetacular aperitivo e digestivo, mas também tão diversos quanto confusos.

Quando confrontados com a oferta de vinhos portugueses na prateleira de um supermercado ou na carta de vinhos de um restaurante, uma boa maneira de um amante de vinhos estrangeiro escolher um é: «se não conhecer a casta no rótulo, compre.» Assim abrirá o palato aos reinos da Touriga Nacional, da Arinto ou da Baga. O mundo já está repleto de Chardonnays de sabor amadeirado, Cabernets maduros e Sauvignons Blanc ácidos.

A diversidade vinícola é forte em Portugal e estou orgulhoso de continuar a perpetuar a ação contra o aumento das «castas internacionais», a favor das castas portuguesas como Antão Vaz, Arinto, Trincadeira e Castelão.

Embora os *marketeers* façam o que for necessário para vender uma garrafa extra, o desafio dos produtores portugueses é preservar aquele sabor único que faz o vinho ter um estilo distinto, um gosto lusitano. É uma

questão de autenticidade e de manter os consumidores locais satisfeitos também.

O vinho é seguramente o oposto da *McDonald's* e da *Coca-Cola*, uma garrafa de vinho de Colares ou da Cidade do Cabo tem um sabor fundamentalmente diferente. Os turistas vão a Portugal para provar vinhos portugueses a acompanhar um prato tradicional. Pelo menos alguns vão; cada vez mais.

Nesta década em que tive a sorte de me juntar ao Aníbal para efetuar provas para o nosso *Guia Popular de Vinhos*, a presença de castas internacionais tem-se tornado cada vez mais evidente. Este ano tivemos o maior número de misturas entre castas lusas e estrangeiras em prova. Portugal está a tornar-se numa das maiores referências internacionais no que toca ao vinho e à comida, factos refletidos na tomada de 5% do Top 100 da lista de vinhos da revista americana *Wine Spectator*. Celebramos esse acontecimento apresentando o Top 100 do *Guia Popular de Vinhos*.

De volta a casa, em África do Sul, os produtores continuam a promover um novo produto: «uma mistura de castas portuguesas», popular entre consumidores, com vendas a aumentar cerca de 40% ao ano nas cadeias de supermercados sul-africanas.

Mistura de castas portuguesas significa uma combinação de Tinta Barocca – uma uva plantada por engano no deserto de Karoo, que recebe apenas 200 ml de chuva por ano, quando um produtor de vinho a confundiu com Shiraz – e outras variedades presentes no Douro como Tinta Roriz, Tinta Francisca e, claro, Touriga Nacional. Quando falamos de vinhos brancos, o cultivo de Verdelho continua a emergir e a primeira vinha de Alvarinho está a crescer no Hemel en Aarde Valley.

A imitação é uma das mais sinceras formas de admiração e respeito, o que confirma que os produtores de vinho da Cidade do Cabo estão loucos pelos vinhos portugueses. Com o amanhecer de um novo dia na África do Sul, sob o poder de um novo presidente que justificou uma inspiradora subida do valor do rand face ao euro, o turismo e as exportações entre as duas nações, as conexões iniciadas entre Bartolomeu e Vasco há mais de seis séculos vão seguramente continuar.

Porquê entre 2 e 5 euros?

O vinho é um produto com várias facetas. Em tempos remotos, de guerras, pestes e pouca tecnologia, o vinho era consumido para saciar as necessidades de água. Durante o Estado Novo, serviu de alimento, satisfazendo carências energéticas e nutricionais, gerando um consumo exagerado e criando um consumidor compulsivo e pouco exigente. Hoje o vinho tem nova imagem: é um produto orgulhosamente português, com peso na economia nacional e com uma função aspiracional típica de um artigo de luxo. Esta nova imagem do setor e do produto deve ser acompanhada por uma credibilização do seu preço. Ao selecionar vinhos que se encontram nas prateleiras da moderna distribuição, alvos de uma aquisição continuada, o seu preço de venda mais elevado deve refletir o nível de vida português e a sua inclusão numa dieta alimentar equilibrada. O preço máximo de 5 euros possibilita uma escolha muito ampla e uma qualidade boa, por vezes muito boa. Trata-se de um valor que permite ao produtor entrar em pormenores de produção, quer na vinha como na adega, que podem justificar um mimo na qualidade do produto e a consequente fidelização do consumidor.

A justificação da fasquia baixa dos 2 euros prende-se, justamente, com a dignificação do vinho como produto de qualidade e do produtor como empresário. Se pensarmos que é necessário mais de um quilo de uvas (sãs!) por cada garrafa, que é preciso vinificar essas uvas, estabilizar e conservar o vinho novo, filtrá-lo e engarrafá-lo, pagar a garrafa, a rolha, a cápsula, os rótulos e a caixa, a paletização, a distribuição, a comunicação e (algo que temos todos que valorizar) o lucro do produtor, o consumidor não tem a qualidade mínima do produto garantida abaixo de 2 euros.

Ajude a dignificar o vinho e a produção nacional: não compre vinho engarrafado abaixo de 2 euros!

Porquê entre 5 e 10 euros?

Este é o intervalo que deveria albergar a maioria do vinho nacional.

O vinho é um produto alimentar muito especial; talvez o único que abrange as duas funções pelas quais se rege qualquer sociedade moderna: a utilidade e a aspiração. O consumidor busca o vinho por utilidade quando pretende ingerir um alimento líquido, sentir o bem-estar e a evasão que o álcool provoca, pontuar um momento ou uma ação, acompanhar a sua refeição, cozinhar, colaborar preventivamente na melhoria de vários aspetos da sua saúde. De um modo geral, qualquer vinho satisfaz todas as necessidades enumeradas. Quer isto dizer que para as funções de utilidade o perfil de vinho é anónimo, de preço baixo; um vinho corrente, de grande volume, que justifique um alto rendimento das vinhas e, portanto, o recurso dominante a vinhas novas e de alta tecnologia. Não somos um país com estas características; não podemos competir preço com os países enotecnológicos como o Chile, a Argentina ou a Austrália. Infelizmente é nesse negócio ruinoso que estamos metidos, cá dentro e lá fora.

O vinho cumpre a função aspiracional quando o consumidor quer ser reconhecido entre os seus pares, quando serve como marca de *status*, quando se torna um valor de investimento e a sua guarda deve ser segura ou se for reconhecido como um produto exclusivo, disputado e de altíssima qualidade, passível de colecionismo. Neste caso o perfil do vinho remete para uma peça de artesanato, de limitada produção, elaborado com capacidade de guarda, um vinho de ampla estrutura e complexidade, diferente, surpreendente. Busca-se vinhas de muito baixo rendimento e de grande concentração; estamos claramente no domínio de vinhas velhas, da pequena propriedade, em suma, estamos em Portugal. Ao consumir vinhos neste intervalo, contribuirá para a melhoria da qualidade e da estabilidade da fileira do vinho nacional e o seu prazer será redobrado. Por encontrar uma excelente oferta de vinhos a este preço na moderna distribuição, decidi selecionar e propor-lhe as minhas melhores provas.

Os três zonamentos do Portugal vinhateiro

Continuo a pensar que a melhor e mais nobre forma de retribuir o enorme carinho e o constante apoio que recebo de toda a fileira nacional do vinho é a introdução fundamentada de pistas de reflexão sobre o futuro desta importante atividade económica. Ao longo dos últimos anos, propus algumas medidas de revisão da arquitetura das nossas regiões vinhateiras, em função de algo tão grandioso quanto inegável: a vontade da Natureza e o seu impacto no gosto do vinho que, acredito, em Portugal se resume a três terrinhos: ATLÂNTICO (da frescura e leveza, integrando Minho, Beira Atlântica e Lisboa), MONTANHA (da concentração, integrando Trás-os-Montes, Douro, Dão e Beira Interior) e SUL (da macieza e doçura, integrando Tejo, Alentejo, Península de Setúbal e Algarve).

Este ano, com o apoio de resultados científicos da minha tese de doutoramento, cujo resumo está publicado no *Anuário Vinhos e Aguardentes 2017* do Instituto da Vinha e do Vinho, posso afirmar que, de acordo com o painel de 20 especialistas nacionais consultados, os vinhos de Portugal estão sob a influência de três grandes terrinhos ou *terroirs* que dividem o país em outras tantas zonas, com algumas subzonas.

Atlântico de Portugal

Esta zona é regida pelo clima atlântico. As maiores humidade e precipitação, as menores amplitudes térmicas influenciam decisivamente o ano vitícola. Os solos têm uma maior percentagem de areia devido aos estuários dos rios e aos sistemas dunares. Estamos na zona de maior fertilidade dos solos, das hortas e da produtividade. É uma região com grande heterogeneidade de variedades (castas) de uva, mas todas elas amadurecem com maior dificuldade. Basta lembrarmo-nos de um vinho minhoto ou da Beira Litoral: excelentes na acidez natural, desafiantes na boca enquanto jovens. A evolução em garrafa destes vinhos é excelente. Os vinhos do Atlântico têm um enorme

espectro de combinação com a nossa gastronomia tradicional devido, justamente, à sua acidez elevada e à juventude dos seus taninos, que se combinam com facilidade com as proteínas da comida. Pessoalmente, acho que é a zona de eleição para a elaboração de vinhos brancos e rosados, pela sua frescura, longevidade e vocação gastronómica. Vale a pena referir que Bucelas é o berço da casta Arinto, conhecida como Pedernã no Minho. Outro destaque vai para a nobre minhota Alvarinho, casta rainha entre os vinhos brancos de grande longevidade, provavelmente aparentada com a alemã Riesling, tal com a Arinto. A região atlântica tem uma barreira montanhosa que delimita o anfiteatro voltado para o oceano. No Minho – região vinhateira com maior tipicidade sensorial entre todas as regiões portuguesas, constituindo, por si só, uma subzona de influência atlântica estreme – são as serras da Peneda, Cabreira, Marão; nas Beiras, a influência atlântica, presente na Beira Litoral, esbarra com o Caramulo, o Buçaco e a serra da Lousã; a região de Lisboa é limitada pelo conjunto Aires-Candeeiros e Montejunto. As regiões de vinho do *terroir* Atlântico são o Minho, a Beira Atlântico e Lisboa. Também os nossos vinhos das ilhas se englobam no perfil Atlântico.

Montanha de Portugal

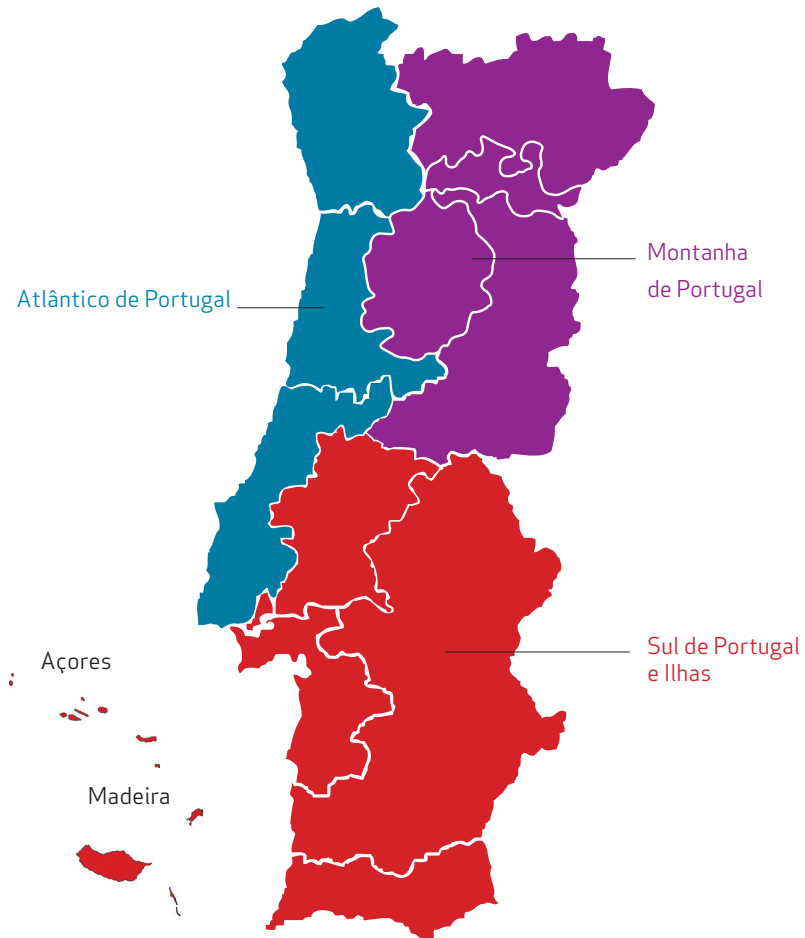
Sob influência continental extrema, aqui se registam as maiores amplitudes térmicas do país. Sobre Trás-os-Montes escreveu Miguel Torga: «Terra-Quente e Terra-Fria. Léguas e léguas de chão raivoso, contorcido, queimado por um sol de fogo ou por um frio de neve.» Englobada no zonamento da Montanha, encontra-se a denominação de origem Douro, a mais afamada da nossa terra. Estamos no domínio dos vales profundos com a presença fluvial do Cávado, do Douro e, mais abaixo, do Côa, do Dão, do Mondego e do Zêzere, porque se inclui Trás-os-Montes, o Dão e a Beira Interior, com vastas zonas planálticas de altitude. Aqui o Homem submete-se às penas da viticultura de encosta, tendo sublimado a sua arte nos socacos do Douro, património mundial desde 2001. Esta é a região da Touriga Nacional, da Tinta Roriz (que no Sul se denomina Aragonez), da Tinta Amarela (ou Trincadeira), da Touriga Franca, do Bastardo e do Rufete. As castas brancas Gouveio, Malvasia Fina, Síria (ou Roupeiro) e Códega de Larinho também são comuns. A encosta dá origem a trabalhos totalmente manuais e a menores produtividades que geram vinhos

naturalmente concentrados, de grande profundidade e elegância. Diz-se, com acerto, deste vinhos de Montanha que «primeiro se estranha e depois se entranha». São vinhos originados nos solos pobres de granito e xisto e destinados às mesas nacionais e internacionais mais exigentes. As Indicações Geográficas de vinho do *terroir* Montanha são (Regional) Duriense, Transmontano, Terras do Dão e Terras da Beira.

Sul de Portugal e Ilhas

No grande Sul está a preferência de um em cada dois consumidores portugueses quando selecionam uma garrafa. De facto, o Alentejo (última das grandes regiões portuguesas a despertar para o vinho) é o líder incontestado do mercado interno. Para além do grande «Mar Interior», como lhe chamava José Saramago, sob a influência deste *terroir* mediterrânico continental, seco e soalheiro, que amadurece facilmente a uva, com planuras que facilitam a mecanização e a irrigação dos solos argilo-calcários ou arenosos pobres, encontram-se também o Tejo, o Algarve e a Península de Setúbal, região protegida da brisa atlântica pelo maciço da Arrábida. O grande Sul tem a maior homogeneidade de castas, com o domínio de Castelão, Aragonez e Trincadeira, nas castas tintas, e Roupeiro, Antão Vaz e Fernão Pires (designada por Maria Gomes na Bairrada, de onde é originária) nas brancas. Também é comum a boa adaptação das castas internacionais, sobretudo Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Syrah e as brancas Chardonnay e Viognier. Aqui se faz o grande volume frutado e gostoso, os vinhos fáceis e redondos e aromaticamente expressivos, tão ao estilo do Novo Mundo e do consumidor internacional. O Sul pode e deve competir lá fora nesse segmento de vinhos que já lhe deram a liderança do consumo interno, tendo como vantagem competitiva o facto de ser uma região europeia.

Terroirs de Portugal



Terroirs de Portugal ■ Regiões Vinhateiras



Castas à prova

Breve descrição sensorial das castas mais representativas

PORTUGUESAS

Antão Vaz

No final do século XIX, a localização desta casta branca estava limitada aos concelhos de Cuba, Évora, Portel e Vidigueira, de onde será originária. Tem similitude genética com a casta Cayetana da Extremadura espanhola. Segundo o enólogo Paulo Laureano, os vinhos produzidos com a casta Antão Vaz têm cor citrina e um aroma de intensidade média, mas com *finesse* e complexidade. Destacam-se as cascas cítricas e a fruta tropical madura. Na boca, nota-se a elevada estrutura da casta medianamente ácida.

Arinto (Pedernã)

Casta branca disseminada por todo o país, conhecida na região dos Vinhos Verdes por Pedernã. De abrolhamento e maturação a meio da época, tem uma acidez natural elevada. Muito afamada em Bucelas, de onde será originária, esta casta é descrita aromaticamente por riqueza cítrica, ligeiro floral e frutos tropicais intensos, sobretudo ananás.

Alfrocheiro

Os estudos genéticos apontam para o Dão como a origem inicial desta casta tinta, com média disseminação em Portugal. No entanto, o nome de Tinta Francesa, como era designada na região de Viseu, parece localizar-lhe o berço fora do nosso país. Muito floral, com morangos e muitos bagos vermelhos. Tem elevada capacidade corante e é valorizado o bom equilíbrio entre os seus ácidos e o açúcar que dará o álcool.

Baga

Casta tinta muito importante nas Beiras, sobretudo para a Denominação de Origem Bairrada, tem um ciclo de maturação tardio, o que a penaliza quando é colhida antes do ponto ótimo devido às frequentes chuvas de setembro. Aromaticamente nota-se um fumado varietal, por vezes reconhecido como notas de madeira, café torrado, doçura de frutos vermelhos e cereja, ligeiro mel e floral. Estudos recentes confirmam que, apesar de ser dominante na Beira Litoral, a Baga é originária da região do Dão.

Castelão (João de Santarém e, antes, conhecida por Periquita)

A casta tinta dominante a sul do Tejo e na região de Lisboa, onde é conhecida por João de Santarém, ocupa mais de metade do encepamento da Península de Setúbal, seu presumível local de origem. Muito produtiva e com acidez mais elevada do que outras variedades como Aragonez e Trincadeira, é caracterizada por descritores aromáticos como cereja, bolota, pinhão, groselha, framboesa.

Encruzado

Casta autóctone do Dão, com disseminação no vizinho Douro, com pouca capacidade corante e elevado poder antioxidante que a define como autora de brancos de guarda. A fruta branca de pomar, semelhante a Chardonnay, partilha a liderança com notas herbáceas. A boca é estruturada, amarga quando jovem, com boa acidez e álcool leve a moderado.

Fernão Pires (Maria Gomes)

Uma das castas brancas mais disseminadas por todo o país. Oriunda da Beira Litoral, onde é conhecida por Maria Gomes. Tem um nível perceptível de compostos aromáticos varietais (terpenos) apenas ultrapassado pela inimitável Moscatel. Parca de acidez, é descrita sensorialmente com notas de rosa, tília, líchias, manjerico e outras ervas limonadas.

Loureiro

É a casta mais aromática da região dos Vinhos Verdes, devido ao seu caráter terpénico, de flores e frutos tropicais. Enraizada há muitos séculos na região e embaixadora da sub-região do rio Lima, produz vinhos de grande versatilidade, desde os mais leves e irreverentes até aos gastronómicos de maior concentração e estrutura.

Negra Mole

Uma das castas tintas exclusivas do Sul de Portugal, mais propriamente do Algarve, é a Negra Mole. O estudo desta casta revelou-se muito interessante, pois confirmou que se trata de uma das mais ancestrais variedades locais de vinha, com uma variabilidade genética que é três vezes superior a castas como a Touriga Franca no Douro ou a Aragonez no Alentejo. Esta antiguidade pode relacionar-se com a povoação da ilha da Madeira onde foram plantadas varas continentais, originando a variedade-base para o vinho da ilha, chamada Tinta Negra, apesar da similitude genética desta casta com a variedade Molar, originária da região de Lisboa.

Síria (Roupeiro)

É a casta branca que domina em Portugal. Originária da Beira Interior, é conhecida como Roupeiro no Sul de Portugal. Sensível à oxidação. Infelizmente muito pouco estudada do ponto de vista sensorial, os descritores aromáticos mais encontrados referem frutos maduros como a ameixa branca, melão, fruto tropical, erva cortada.

Tinta Barroca

Muito implantada no vale do Douro, tem um aroma floral que faz lembrar a Touriga Nacional, ou não tivesse sido resultado de um cruzamento natural da Touriga com Marufo, outra casta regional. Não se sabe quando chegou à África do Sul, onde é muito usada para elaborar vinhos doces ao estilo do vinho do Porto, sendo lá conhecida como Tinta Barocca.

Tinto Cão

Em 1875, escreveu o Visconde de Vila Maior que «a Tinto Cão é casta muito antiga no Douro, e merece um dos primeiros lugares entre as que se cultivam em Portugal; amadurece bem, não seca, nem apodrece, e, ainda que não seja de muita produção, dá um vinho muito coberto, forte e generoso. Uma das cinco castas tintas nobres para o Douro, revela aromas frescos e mentolados, bagos negros e resinas.

Touriga Franca

No Douro é uma das castas tintas mais plantadas, servindo de base ao vinho do Porto. Dá origem a vinhos com intensidade corante e bons taninos. São referidos no aroma os descritores florais (rosas), frutos silvestres e amora, cereja

preta, especiarias, esteva, notas herbáceas e lenhosas. A sua pequena variabilidade genética indica que se trata de uma casta introduzida, provavelmente, no arranque do século xx, tendo resultado de um cruzamento de Touriga Nacional com outra variedade regional.

Touriga Nacional [Touriga Portuguesa]

A casta tinta portuguesa com mais procura internacional. A característica mais assinalável é a quantidade de compostos aromáticos varietais, superior à da maioria das castas brancas. Por isso reveste-se de um reconhecido carácter floral. Os descritores mais característicos são violeta, bergamota, licor de ameixa, passa de uva, frutos silvestres e esteva. Muito importante para a elaboração do vinho do Porto, pensava-se que a sua origem estaria algures no Douro, mas a maior amplitude genética desta casta foi localizada numa povoação do Dão chamada Tourigo, o provável berço da Touriga Nacional. Senhores governantes: esta casta deveria chamar-se Touriga Portuguesa!

Trincadeira (Tinta Amarela)

Casta tinta amplamente disseminada no país, designada por Tinta Amarela no Douro e ainda por confirmar a similitude genética com a minhota Espadeiro. Parece que será originária da região de Lisboa, mas é no Alentejo que encontra a sua maior expressão. Não é particularmente rica em matéria corante e atribuem-lhe aromas de gerânio, floral, pimento, vegetal, herbáceo, resina, especiarias, amora e frutos vermelhos. Muito importante e disseminada na região de Trás-os-Montes.

INTERNACIONAIS

Alicante Bouschet

Casta tintureira (com matéria corante na polpa), derivou de um cruzamento francês da desaparecida Petit Bouschet com Grenache. Muito produtiva e considerada casta de lote para dar cor e taninos no Sul de França, conhece um enquadramento qualitativo ímpar no Alentejo. Pouco estudada, os descritores aromáticos mais frequentes são os frutos silvestres, azeitona, vegetais, mentol, eucalipto e cacau.

Alvarinho

Aparentada com a casta branca Riesling, pode ter sido introduzida na Galiza pelos monges de Cluny. É uma das variedades menos produtivas do mundo. É uma casta de ciclo curto, amadurecendo precocemente. Possui maior intensidade e qualidade da cor, aroma intenso a fruto cítrico, como a toranja, e caráter gustativo com maior doçura, calor, estrutura, equilíbrio e persistência. Atribuem-se notações de frutos de árvore, sobretudo maçãs e pera.

Cabernet Sauvignon

Casta tinta de reconhecimento mundial e grande responsável pelo gosto do consumidor internacional. Apresenta intensas notas de groselha negra e pimentos verdes. Também se referem cedro, violeta, couro e caixa de charutos. Na boca é notada a sua boa estrutura de taninos. É a mais importante casta do Médoc bordelês. Um estudo genético recente aponta como origem o cruzamento entre Sauvignon Blanc e Cabernet Franc, esta última muito mais apimentada. Resistente a pragas e doenças, tem uma maturação tardia. Aclimatada ao Sul de Portugal.

Chardonnay

Base branca da reputação de Champanhe e da Borgonha, em especial na afamada região de Chablis. Muito manuseável na adega, tem uma delicadeza de aromas que dificulta o loteamento sem se despersonalizar. A notação mais recorrente é de noz e avelã. Também se refere maçã, pera, limão, pêssego e frutos tropicais. Assume notações amanteigadas, tem equilíbrio e untuosidade naturais e intensa mineralidade.

Grenache (Garnacha)

Número um mundial em área plantada, sem a personalidade de outras castas tintas, é usada para rosé e nos lotes de várias regiões como Châteauneuf-du-Pape, Rioja e Catalunha. Parca de cor e com tendência para a oxidação, a casta é conhecida pelos seus aromas de banana, torrefação, frutos vermelhos compotados, ranço, caramelo e frutos secos.

Malvasia Fina

O grupo das Malvasias tem referências seculares, pensando-se que a casta é, provavelmente, originária de Monemvasia, na Grécia, tendo daí navegado até

à ilha da Madeira, onde existe a Malvasia e em que a variante Malvasia Fina é conhecida por Boal. No continente, a Malvasia Fina encontra raízes mais profundas no Douro. Na Madeira, revela intensidade floral e notas de limão fresco. Também se referem ceras, damasco e fruto tropical.

Moscatel Graúdo

Há várias variedades de Moscatel no mundo, todas elas com a mais importante concentração de compostos (terpénicos) aromáticos varietais. Esta variedade branca, que em França se apelida Muscat d’Alexandrie, domina a Sul, enquanto no Norte se implanta a Moscatel Galego. Os aromas típicos são bem conhecidos: casca e flor de citrinos, mel, tília, rosa, líchias, feno e passa de uva.

Merlot

É a casta tinta mais plantada em Bordéus, base dos míticos vinhos de Saint-Émilion e Pomerol, como o Château Petrus. Na margem sul, tem uma participação importante no lote com Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Amadurece mais cedo do que os Cabernets, sendo uma casta de segurança no caso de aparecer a chuva. Tem um perfil herbáceo que torna crítica a vindima em condições ótimas de maturação. Fácil de beber, é identificada com aromas de cereja, ameixa, pimentos verdes, hortelã-pimenta, azeitona verde e especiarias.

Moscatel Galego

Há várias variedades de Moscatel no mundo, todas elas com a mais importante concentração de compostos (terpénicos) aromáticos varietais. Esta variedade branca, que em França se apelida Muscat à Petits Grains, domina no Douro, enquanto no Sul se implanta a Moscatel Graúdo, também conhecida como Moscatel de Setúbal. Os aromas típicos são bem conhecidos: casca e flor de citrinos, mel, tília, rosa, líchias, feno e passa de uva.

Pinot Noir

Base tinta da reputação da Borgonha e de Champanhe, é a casta preferida de Miles e Maya no recente filme *Sideways*. Os romanos apelidavam-na de Helvenacia Minor. A sua disseminação originou um concurso mundial exclusivo para Pinot Noir. Tem um abrolhamento precoce, o que a torna muito suscetível à geada primaveril. Parece que consegue extrair magnificamente o gosto do *terroir*, com aromas minerais e de vegetação. Acresce frutos vermelhos,

cereja preta, especiarias como canela, açafrão, mentas, tomate maduro, cogumelos e estábulo. Destaca-se pela textura muito aveludada, como seda.

Riesling

Rainha do frio, natural da Alsácia, esta é uma das castas mais resistentes a geadas, tão frequentes nos países setentrionais. Amadurece muito lentamente e padece com o calor extremo e com o oídio. Contrariando os resultados diferenciados da genética, acredito que os cruzados da Europa Central a trouxeram (ou a um seu descendente) para a nossa terra, onde se cruzou com as locais, parindo Arinto e Alvarinho. Em vinho novo perfuma-se de ananás. Ao envelhecer amplifica um aroma apetrechado, devido ao teor da molécula do hidrocarboneto TDN.

Sauvignon Blanc

Castas características do vale da Lorena (Loire) e da região bordalesa de Graves. Na primeira, está na base dos vinhos frescos de Sancerre e de Poilly-Fumé; na segunda, entra no lote dos famosos vinhos doces de Sauternes e de Monbazillac, feitos com a benfeitoria do fungo *Botrytis cinerea*. Nos Estados Unidos também é conhecida por Fumé Blanc. Rica em acidez natural, os seus descritores aromáticos mais conhecidos são ervas limonadas, pederneira, espargos, azeitonas verdes, pimentos, groselha branca, toranja, mineral e «chichi de gato».

Syrah (Shiraz)

Castas tintas características das encostas do Ródano (Côtes du Rhône), França, onde produz os afamados vinhos de Côte-Rôtie e de Hermitage, nome pelo qual também é localmente conhecida. No Novo Mundo é apelidada de Shiraz. Textos referem que é uma das mais antigas castas do mundo, com origens na antiga Pérsia. Apesar de uma floração tardia, tem um amadurecimento ótimo a meio da época. Muito corada. Aromaticamente descrita com frutos negros, fumo, musgo, terra e trufas, pimentas, tomilho, sândalo e couro.

Aragonez (Tinta Roriz) [Tempranillo]

No Norte e Centro de Portugal designa-se por Tinta Roriz. Em Espanha chama-se Tempranillo e criou as primeiras raízes mundiais entre Navarra e Rioja, tendo como progenitores a branca Torrontez e uma tinta de Aragão: daí ser conhecida, entre tantas outras sinónimas, por Tinta Aragonesa no país vizinho

e Aragonez no Sul de Portugal. Os aromas mais referidos são a ameixa, a passa de ameixa, os frutos vermelhos, compotas e cânfora. Em Espanha refere-se o alcaçuz, a banana e a rosa.

Verdelho

Ainda por confirmar a similitude genética com a duriense Gouveio. Chegou à Madeira e aos Açores desde a Sicília, onde é conhecida por Verdichio. Sabe-se que é diferente da casta Verdejo plantada na Denominação de Origem espanhola Rueda. Com acidez elevada e película espessa, produz vinhos frescos e limonados. Também se referem aromas herbáceos, de erva aromática, maçã e frutos tropicais.

Viognier

O nome remete para quem é natural de Vions, nos Alpes franceses. Relacionada com a vizinha Freisa de Piemonte. Quase extinta em meados do século xx, a famosa DOC Condrieu, na região das encostas do Ródano, deu-lhe papel de estrela principal. De baixo rendimento e corpo cheio, brilha com os aromas de alperce e pêssago, entre notas amendoadas. Prefere solos pobres e é exigente na preferência pela exposição a sul.