

Descoberta do verde

Green discovery

Diário de Notícias

Descoberta do verde

Minho

25 DE NOVEMBRO DE 2016
17:20

Texto de Fernando Melo



Temas

VITICULTURA

VINHO

VINHO VERDE



Um guia para descobrir a região vitivinícola mais a norte de Portugal e talvez, injustamente, a menos conhecida. As suas castas e terroir, os seus lugares de enoturismo, os seus vinhos e quem os faz. E ainda uma ajuda para compor a garrafeira.

No Bom Caminho

O vinho verde é o nosso salvo-conduto na cena internacional e é feito na região que, provavelmente, os portugueses menos conhecem. Nela há muito para desbravar, provar e partilhar. Convidamo-lo, caro leitor, a dar uma volta connosco.

Não adianta disfarçar a história. Apesar dos muitos sentidos que se inventaram nos tempos mais recentes, de que vinho verde queria dizer fresco, floral e aromático, entre outros atributos, a designação deve-se ao facto de até há pouco tempo não ser maduro. As uvas não conseguiam atingir a concentração de açúcar suficiente para gerar na fermentação níveis aceitáveis de álcool.

Por isso, não se ofenda quando num restaurante minhoto ou mesmo do Porto ou Trás-os-Montes lhe perguntarem se quer «verde ou maduro», na hora de escolher o vinho. Acontece que tudo mudou muito na viticultura da região, o recondicionamento das vinhas sobretudo permitiu atingir concentrações mais elevadas, tornando o verde tradicional, com défice alcoólico, mais uma exceção do que realidade.

Ninguém duvida da força da acidez de um vinho verde, mas em rigor não se lhe deve chamar frescura. Esta última implica uma estrutura sólida e bem urdida no vinho. Findo o desafio da maturação alcoólica, ainda há a considerar a que se chama maturação fenólica; a tal estrutura que precisa de existir e que normalmente se faz na vinha, utilizando-se inclusivamente como pista para marcação da data ótima de vindima.

Um bom vinho verde é, por tudo isso, um bom vinho, em termos universais. «Verde» passou a denominação de origem e está, porventura, à procura de um nome melhor, que exprima a riqueza da região, o potencial de envelhecimento e a vocação atlântica que inegavelmente exprime.

A aciditação natural dos solos, a sua composição e exposição que proporcionam às castas mais representativas multiplicam os terroirs - solo e clima - de que os vinhos verdes dispõem para criar uma diversidade notável a todos os títulos, sem par no país nem no mundo. A casta alvarinho é, porventura, a mais profusa e sedutora de todas, e não é difícil reunir consenso em ser a mais nobre. Reparte-se em grandeza e complexidade pelos territórios de Monção e Melgaço, gozando atualmente de nome independente e autónomo: Alvarinho Monção e Melgaço.

Existe no enclave cimeiro que bordeja o Atlântico e enquanto nas cotas mais baixas se mostra tropical e guloso, nas cotas mais elevadas, onde os solos de aluvião e pedra rolada dão lugar aos granitos velhos, empresta o recorte mais notável e fresco - quase salino - aos vinhos que se fazem a partir daquelas uvas.

Luís Cerdeira (Soalheiro)
são nomes fortes da enologia e da pesquisa de microterroirs alvarinho e conseguiram crescer a partir dessa primeira plataforma, com propostas notáveis de leitura da grande casta.

Loureiro e Avesso são outras duas grandes castas que se foram definindo nos respetivos terroirs de excelência, a primeira com afetação de uma região relativamente extensa, a segunda a mostrar-se sobretudo na região de Baião, no ponto exato do início do grande vale do Douro; a ilha de xisto que se desenvolve para nascente, quase até Espanha. As castas tintas espadeiro e vinhão têm importância grande, tanto pelo perfil enológico que apresentam como pela força comercial.

O verde tinto já foi a pipa mais cara de vinho do país na produção, tem muita procura e é talvez o primeiro a esgotar em cada campanha. Chega-se a maio e já ninguém tem para vender. Faz as honras à prodigiosa lampreia como nenhum outro vinho nacional, ombreando na bondade de ligação vinho-comida apenas com a dupla queijo serra da Estrela-encruzando, a casta branca rainha do Dão.

Conhecida entre os «locais» como sendo dura e áspera, a casta Vinhão tem encontrado intérpretes de rasgo, que lhe deram uma cara moderna e estabeleceram novos horizontes à mesa, de leitura internacional.

Num território de pequenas parcelas, minifundiário desde sempre, têm lugar importante as adegas cooperativas, apesar das dificuldades de competitividade que foram sentindo. Contribuíram sem dúvida de forma determinante para que o vinho verde se mantivesse acessível e disponível.

Os espumantes dos vinhos verdes e dos alvarinhos estão em crescendo, cumprindo a que se tem como grande tendência dos vinhos de todo o mundo. Elegantes na boca e no nariz, acompanham na perfeição enchidos, pratos da grande tradição e as propostas de alta-cozinha dos novos criadores. É excitante hoje fazer uma refeição de degustação completa, totalmente acompanhada por vinhos verdes.

A adopção de práticas de agricultura biológica e biodinâmica abriu novas perspectivas para os vinhos verdes, e está a revelar novidades escondidas nas técnicas de outrora. E se dos verdes de então não podíamos, como começámos por dizer, esperar perfis maduros, agora, em plena maturidade, podemos esperar tudo. Caminhos não faltam.