

Alvarinho

Alvarinho

**JORNAL DE**  
**UBERABA**  
NOSSA MARCA É EVA O NOME DA CIDADE



## Alvarinho

Já disse por aqui e repito que Portugal, país que temos grande ligação emocional e histórica, está na moda! Não só para os brasileiros, mas para boa parte do mundo. Seja pelas suas belezas naturais, riqueza histórica ou gastronômica. O turismo por lá está "bombando" (mais de 20 milhões de turistas em 2017), assim como os investimentos externos (recorde de 61% maior em 2017) e o fluxo migratório cada vez maior!

Para se ter uma ideia, os números e as estatísticas da imigração lusitana apontam que nos últimos anos, indianos, chineses e acima de tudo os brasileiros, têm atravessado com mais frequência o oceano atlântico à procura das terras de "além mar", cujo foco principal, no caso dos brasileiros – que é a maior colônia de estrangeiros – é a segurança e a qualidade de vida. Mas no turismo, os brasileiros também tem preferido Portugal. Só no ano passado foram cerca de 869 mil turistas "brazucas" à visitar o país!

---

Mas como nosso assunto por aqui é vinho, neste quesito, Portugal também está dando um show! A entidade de fomento à indústria de vinho de Portugal e responsável pela divulgação e promoção do vinho português no mundo, a Viniportugal, elegeu o Brasil como um dos países de grande interesse econômico na expansão do comércio internacional de seus vinhos. Claro que Estados Unidos e China estão no topo da lista, mas o Brasil tem recebido, nos últimos anos, uma especial atenção dos produtores de vinho daquele país. São milhares, porque não dizer milhões de dólares, investidos em feiras, cursos e ações comerciais e de marketing que resultam nas mais variadas formas de divulgação da rica e diversificada indústria de vinhos de Portugal. A cada ano, mais e mais eventos acontecem por aqui. Dão, Bairrada, Alentejo, Douro e tantas outras denominações e regiões produtoras de vinhos do país, antes desconhecidas, hoje começam a fazer parte do universo tupiniquim de apreciadores de vinhos.

Com certeza, este esforço de marketing já está surtindo efeito, e a maior prova disso foi o resultado de exportação de vinhos do país para o Brasil no primeiro semestre deste ano, que passou a ocupar a segunda colocação na preferência do brasileiro, tomando o lugar de nossos hermanos argentinos, que até então ficavam atrás apenas dos chilenos, que aliás, de longe é o país que mais vende vinhos para o Brasil! Esta conquista portuguesa já é notada nas gôndolas de supermercados, empórios e restaurantes, que ostentam uma carta bem variada, com vinhos de grande qualidade de boa relação custo x benefício. Mas tenham certeza, esta é apenas a "ponta do iceberg" deste mercado para os vinhos portugueses no Brasil. Afinal, somos mais de 200 milhões de brasileiros que só agora e timidamente, começa a descobrir os vinhos finos de qualidade.

Mas os vinhos de Portugal, por excelência, são diferentes de outros produtos similares mundo afora, a começar pela variedade de castas autóctones que chegam à casa das 290 espécies diferentes de uvas. Por outro lado, a forte tradição na utilização do chamado blend/assembleage/corte na vinificação de seus vinhos, exige (principalmente) dos iniciantes no rito de baco, um maior conhecimento e acima de tudo uma compreensão melhor desta alquimia. Assim sendo, e no pretenso ofício de educar para o vinho, vou apresentar no dia de hoje uma destas castas autóctones que produzem vinhos brancos de grande frescor, agradável acidez e exuberantes notas de frutas. Vamos falar da uva Alvarinho, que mesmo não sendo a mais cultivada no país (Loureiro é casta que tem maior área de cultivo) é com certeza a mais emblemática das uvas brancas, especialmente, na produção dos famosos e únicos Vinhos Verdes portugueses! Vamos a ela!

---



### Origem

Alguns estudos atribuem a sua origem a Galiza (Galícia) Rias Baixas na Espanha, outras que é do Norte do Minho (Monção). O certo é que a elevada qualidade dos seus vinhos só foi descoberta no século XX, por um

engenheiro de nome Galhano. A casta é mais conhecida como originária de Portugal, mas a maior área plantada está na Espanha, 5,490ha ante 1.800ha em Portugal.

### Características

A Alvarinho é uma das variedades que dá corpo a vinhos únicos, facilmente identificáveis, de personalidade e temperamento forte. É uma casta de grande vigor que exige muita atenção no seu desenvolvimento vegetal, no entanto é pouco produtiva, com cachos pequenos. A casta Alvarinho entrega vinhos com um maior potencial alcoólico, perfumados e delicados, com notas aromáticas de pêssego, limão, maracujá, lichia, casca de laranja, jasmim, flor de laranjeira e erva-cidreira, entre outras. Embora a grande maioria de seus vinhos não passem por barricas, e que são ideais para consumo ainda jovens, eles têm um grande potencial de envelhecimento, chegando a dez anos de idade, se acondicionado de forma correta. Ela é uma das principais uvas utilizadas na fabricação dos emblemáticos Vinhos Verdes. Seus exemplares, a partir desta casta, são engarrafados com uma notável quantidade de dióxido de carbono, o que resulta em vinhos de grande frescor e sensações leves, como os de bons espumantes. A maior parte dos Vinhos Verdes brancos é elaborada com uma mistura de várias uvas (blend), mas só os produzidos exclusivamente com a uva Alvarinho podem ser rotulados como o nome da variedade. Daí é quase um consenso, considerar que os vinhos de Alvarinho são os melhores Vinhos Verdes.





#### Onde se cultiva

A fama e qualidade dos vinhos de Alvarinho têm trazido um considerável aumento na procura por esta uva, por isso a variedade tem sido cultivada em diversas áreas vinícolas do mundo, além da Espanha e Portugal. Em

Portugal, Monção, sub região do Minho, que fica entre os rios Minho e Douro é onde se tem a maior área plantada, mas outros países como a Austrália, Nova Zelândia e em algumas áreas mais frias da Califórnia nos Estados Unidos, também cultivam esta casta.

#### Outros nomes

Muitos são os nomes pelos quais essa cepa é conhecida, além de Alvarinho (Portugal) e Albariño (Espanha) onde são mais populares. Albarina, Alvarin Blanco, Alvarinha, Azal Blanco, Galego e Galeguinho, entre outros, são alguns de seus outros nomes.



#### Harmonização

Com um sabor persistente, os vinhos feitos com a casta Alvarinho tendem a harmonizar muito bem com pratos de peixes e frutos do mar, saladas, aves, e gastronomia oriental. Mas se revela em um excelente companheiro quando estiver sozinho, especialmente, em dias mais quentes e à beira de uma piscina. É uma opção perfeita para aperitivos em geral! Mas atenção, ele pode surpreender com pratos mais gordurosos como um leitão

à pururuca, por exemplo! É quase tão eclético e flexível como um espumante, pois é leve, refrescante, ligeiramente frisante e de baixo teor alcoólico. O ideal é servi-lo em temperatura entre 9º e 11º e deve ser bebido jovem..

#### Curiosidade

Em Portugal, um edifício do século 17, localizado no centro histórico de Monção, recebeu um investimento de 150 mil euros para se transformar no primeiro e único espaço físico dedicado à esta casta: o "Museu do Alvarinho"! Um local dedicado à divulgação, comercialização e degustação dos vinhos feitos com esta uva.

---

#### Dica de Vinho

A nossa sugestão é de um vinho de um produtor da região de Melgaço, que faz vinhos de excelência, premiados e reconhecidos pela qualidade mundo afora. No Brasil já é amplamente conhecido e se encontra nos melhores restaurantes, empórios e pelo e-commerce.

Vinho: Soalheiro Alvarinho 2017

Características Um vinho intenso, elegante e com volume. Um excepcional equilíbrio entre a fruta e a acidez.

Produtor: Soalheiro

Região: Melgaço, Monção

Castas: 100% Alvarinho

Álcool: 12.5%

Notas de Prova: Cor amarela citrina, aroma intenso e tropical com notas minerais.

---