

Vinho Verde: o guia completo de um vinho que não é “verde”

Green Wine: the complete guide to a wine that is not "green"

AMASS
COOK

Vinho Verde: o guia completo de um vinho que não é “verde”

Sempre que nos sentamos num restaurante mais típico e nos perguntam o que queremos beber, se respondemos “vinho”, segue-se a pergunta da praxe: “Verde ou maduro”? A resposta depende do gosto mas, quase instintivamente muitos respondem... maduro! Maduro? Verde? Como assim, vinho *maduro*? *Verde*?

Isto leva-nos a falar do vinho verde, esse vinho tão incompreendido, logo a começar pela dualidade do seu nome. Vejamos, o vinho verde nem é de facto verde — relativamente à coloração — nem tão pouco verde — no sentido da maturação. As uvas do vinho verde são colhidas apenas após o amadurecimento, afinal de contas não estamos a falar de **verjus** (sumo de uvas imaturas). Acredita-se que a designação venha da verdejante paisagem da região onde se produz, o Minho. Assunto arrumado. Vamos agora aos outros mistérios que rodeiam este vinho minhoto.

BREVE HISTÓRIA DO VINHO VERDE

A região dos vinhos verdes, o Minho, sustenta a vitivinicultura há quase dois milénios. Podemos encontrar vários registos romanos que abordam o cultivo da vinha na região. Mais tarde, já pelo século XII, vemos as **ordens religiosas** a afirmarem-se como as principais impulsionadoras do vinho local, introduzindo castas e novas técnicas de viticultura. A prática da viticultura está maravilhosamente representada nas iluminuras do *Apocalipse de Lorvão* (1189), abaixo. As ordens monásticas, em particular a ordem dos **Benedictinos** e dos **Cistercienses**, foram as guardiãs da sabedoria do vinho verde, com conhecimento e tradições que vieram a extravasar para as populações locais alguns séculos depois.

O vinho verde era (e é) também conhecido como “**vinho do enforcado**”. Esta designação provém do facto de muitas vezes as videiras serem plantadas junto a árvores—as famosas **uveiras**—acabando por as trepar e os seus cachos ficarem pendurados (como um enforcado). Esta técnica sobrevive até aos dias de hoje, mas é cada vez mais difícil de encontrar nas paisagens minhotas, visto que hoje predomina a vinha em **cordões**.

Este tipo de plantação era efectivamente mais barato, mais fácil e produtivo, sendo o preferido das populações locais, em conjunto com os **arjões** (vinha que trepa entre árvores). Contudo, o vinho proveniente das ditas uveiras era de qualidade significativamente inferior, pelo que as classes abastadas — o clero e os fidalgos — davam preferência ao plantar de “vinha de pee” ou em **ramadas**. Este último seria o que acabaria por seguir para os circuitos comerciais, porque a procura pelo vinho verde não estava limitada ao Minho.

Curiosamente, **o vinho verde foi o primeiro vinho português a ser exportado**. Diz-se que alguns dos primeiros a fazê-lo terão sido os pescadores portugueses que trocavam esporadicamente o vinho verde em Inglaterra por bacalhau, algures pela altura em que Afonso Martins Alho conseguiu negociar o primeiro acordo comercial com os britânicos a propósito da pesca do dito gadídeo (1353).

A procura apenas se começou a consolidar no século XVI, altura em que instalou em Viana do Castelo a primeira Feitoria Inglesa em Portugal, a partir de onde os vinhos da região (especialmente de Ribeira do Lima e Monção) eram exportados para a Europa, em especial para Inglaterra e Flandres.

Com a demarcação do Douro em 1756, a região dos vinhos verdes perdeu força, preferência, e poder. Seguiu-se uma luta dos produtores minhotos contra o monopólio da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, luta que no fim pendeu sempre mais a favor do Douro. Os produtores reivindicaram então a demarcação, que apesar de apaziguada na forma de uma Sociedade fundada pela rainha D. Maria I em 1784, só veio a concretizar-se em **1908**. Ainda assim, tal data torna a Região Demarcada dos Vinhos Verdes a segunda mais antiga do país e uma das mais antigas da Europa.

REGIÃO DEMARCADA DO VINHO VERDE

Bem lá no cimo do Noroeste português fica a região do Minho, aninhada entre os distritos do Porto e Viana do Castelo, e delimitada a este pelo Douro, e a oeste pelo Atlântico. No misto das suas paisagens moldadas por magníficas serras como o Gerês, a Agra e o Soajo, encontramos os vinhedos responsáveis pelo nosso verdinho.

Pois bem, para ser vinho verde tem de ser produzido na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, uma das maiores regiões demarcadas do país e da Europa, que pode ser dividida em nove sub-regiões, nomeadamente: Monção e Melgaço, Lima, Paiva, Basto, Cávado, Amarante, Sousa, Ave e Baião.



A olho nu, vemos logo que as estonteantes e verdejantes paisagens do Minho diferem em muito do resto da paisagem de Portugal. A exuberância da vegetação explica-se pelo clima particularmente chuvoso e as temperaturas amenas. Já o solo, predominantemente granítico, com acidez elevada e pobre em fósforo, tem um perfil totalmente diferente do vizinho Douro, que assenta em xisto. Estes factores **moldam o perfil do vinho**, mas a importância das sub-regiões diz-nos que cada zona tem o seu **terroir** próprio, intimamente ligado às suas particularidades edafoclimáticas, às castas que lá se cultivam, e às tradições dos seus vinicultores.

QUEM ÉS, VERDE?

Considerando o supradito, podemos concluir que não há dois vinhos verdes iguais, e nem tão pouco se pode rotular a classe como um todo. Se de forma genérica os poderíamos catalogar como “frescos, frisantes e baratos” (*segue por exemplo [este artigo do New York Times](#)*), não estaríamos a contar a história toda.

Se os há frescos e baratos? Há-os. Há-os para o verão, para a festa da freguesia, para a tasca. Será que um vinho verde alguma vez poderia ser seco, ou nem sequer ser frisante? Será que alguém o reconheceria? Claro que sim.

A aposta de alguns pequenos produtores tem sido em tirar o melhor partido das fantásticas castas nativas da região, não só as reconhecidas alvarinho, loureiro e vinhão, mas também a avesso, azal, trajadura, arinto, entre outras. Preocupam-se em definir as sub-regiões, e cultivar as vinhas nas condições que lhes dêem a melhor maturação, com o açúcar e acidez ideais. Depois, arriscam em novos vinhos monovarietais e blends ousados. Para aprofundar os sabores, alguns produtores também lhes conferem estágio em madeira. O vinho verde moderno é diferente, está à procura de si, e à procura de maturidade.

É precisamente por isso é que a percepção do vinho verde tanto em Portugal como no estrangeiro pode honrar a tradição, mas também deve acreditar numa geração **que hoje se esforça por se distanciar da imagem do “fresco e barato”**, e que ambiciona transcender a imagem da casta inespecífica e da carbonatação artificial*, e a ideia de que os verdes não podem envelhecer em garrafa.

* *Curiosidade:* A famosa “agulha” ou carbonatação dos vinhos verdes provém de uma segunda fermentação, a fermentação maloláctica. Esta consiste na transformação do ácido málico naturalmente presente em ácido láctico e dióxido de carbono (CO₂) por ação das bactérias ácido-lácticas. Esta **fermentação** também baixa a acidez do vinho, uma vez que o ácido láctico é mais gentil do que o málico. Este tipo de fermentação é mais procurada para os tintos do que para os brancos, onde se quer alguma acidez. Tradicionalmente, a fermentação maloláctica ocorre após o engarrafamento, onde o gás fica preso na garrafa. Porém, actualmente muitos produtores industrializados recorrem à carbonatação artificial do vinho, ao invés da fermentação.

Actualmente, o sector conta com cerca de **20.000** produtores, numa área de produção total de **15 882** hectares (2017). Produzem-se, por ano, quase **60** milhões de litros (dados 2016/2017), dos quais **25** milhões seguem para exportação. Os maiores importadores de vinho verde são a Alemanha, EUA, França, Brasil, Canada e Reino Unido.

VINHO VERDE BRANCO

O vinho verde branco é o verde de eleição. É-o pela sua delicadeza, plasticidade e complexidade. A cor dos verdes brancos pode variar entre o dourado e o citrino claro, mas em termos de aroma e paladar, depende muito da sub-região e das castas de que provêm, bem como do blend que é escolhido pelo produtor. Podem seguir um perfil mais **frutado** ou **floral**, e em geral obedecendo a uma **acidez equilibrada**. É por isso difícil definir os brancos como um todo, mas há efectivamente duas castas que representam muito do que melhor que se faz na região, que são a alvarinho e a loureiro.

A **alvarinho** é a rainha de Monção e Melgaço, terras onde se adapta na perfeição e produz um magnífico monovietal, bastante distinto de todos outros verdes brancos. O Alvarinho mostra-se um vinho de cor palha, seco e encorpado, com boa acidez, um teor de álcool um pouco superior, e com bouquet floral e frutado, lembrando citrinos, pêssegos e maçãs. É perfeito para acompanhar mariscos e peixes.

Por outro lado, temos a **loureiro**, que reina no vale do Lima. Produzem-se com ela também alguns vinhos monovarietais de altíssima qualidade, que se apresentam de cor citrina, harmoniosos e frescos, com uma boa acidez, e aroma a lima, maçã, toranja, e flor de laranjeira. Emparelha-se muito bem com castas como a trajadura, alvarinho ou arinto.



VINHO VERDE TINTO

O verde tinto tem um lugar especial no coração de muitos portugueses. Muitos adoram-no, e muitos outros detestam-no (ou talvez só não o compreendam). Pois bem, o sabor do verde tinto é reconhecidamente adstringente, com um carácter encorpado e um aroma frutado e vinoso pronunciado, de cor rubi inconfundível que deixa pintada a caneca e a malga. Isto porque em terra de tradição, o verde tinto bebe-se na malga com a espuma a crepitar, saído directo do pipo.

Para o produzir, recorrem-se a castas como a vinhão (que compreende a maioria da produção), mas também a borraçal, espadeiro e rabo de ovelha, entre outras. No final de contas a imagem do tinto não deve ficar pela do vinho carrascão: o verde tinto também pode ser excelente.

Para quem insiste que não entende o verde tinto, o segredo para se aproximarem talvez esteja em bebê-lo associado ao que lhe fica bem: com umas **papas de sarrabulho**, um **arroz de lampreia**, um **caldo verde**, uns **rojões** ou um **bacalhau**. Deve beber-se entre os 12 e os 15°C.

VINHO VERDE ROSÉ

Os rosés são uma vertente recente no mundo dos verdes. Provêm exclusivamente de castas tintas, em especial da espadeiro e padeiro, mas sofrem uma vinificação semelhante à dos vinhos brancos, o que lhe confere uma cor rosada pálida ou mais carregada. O paladar é ligeiramente doce, e recorda frutos vermelhos como o morango e a framboesa, pelo que dão excelentes aperitivos ou acompanhantes de sobremesas. Deverá ser bebido entre os 8 e os 10°C.

ESPUMANTE DE VINHO VERDE

Não é de admirar que características das castas do vinho verde as tornem numa matriz interessante para desenvolver espumantes. Os espumantes de vinho verde são muito aromáticos, com um perfil elegante, bolha fina e acidez equilibrada. São excelentes aperitivos, mas também acompanham bem a refeição, sendo que devem ser bebidos entre os 6 e os 8°C. Aqui podem destacar-se os espumantes da Quinta do Soalheiro (**Bruto Rosé** e **Bruto Alvarinho**).

AGUARDENTE DE VINHO VERDE

Quando há vinho, muitas vezes também há aguardente. No caso do vinho verde, temos tanto **aguardente bagaceira** como aguardente vínica. A primeira, feita a partir da destilação do bagaço, pode apresentar-se *velha*, com estágio em madeira, ou *branca*, sem estágio. Destas podem-se destacar a aguardente Palácio da Brejoeira ou Aveleda. Por outro lado, temos as **aguardentes vnicas**, obtidas a partir do mosto. As aguardentes vnicas de vinho verde chegaram a ser usadas para fortificar o vinho do Porto no século XVIII. Estas aguardentes são de qualidade superior, e têm um grande potencial de envelhecimento (*velhas*). Estas aguardentes fazem um excelente fecho de refeição.]

VISITAR A REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Chega a uma altura em que provar o vinho não basta, há que partir à descoberta das suas origens. Visitar as verdejantes paisagens do Minho, por entre as suas muitas serras e belíssimos cursos de água, e conhecer as suas gentes, provar a sua vibrante gastronomia e beber os seus vinhos, é de facto um prazer como poucos em Portugal. Para o ajudar neste percurso, deixamos-lhe uma lista de algumas das melhores quintas de enoturismo que poderá visitar durante a sua aventura pela região dos vinhos verdes.

QUINTA DE SOALHEIRO

Melgaço



Courtesy of Soalheiro

A **Quinta de Soalheiro** é reconhecidamente uma das melhores explorações vinícolas do país. Esta quinta familiar foi a primeira a criar uma marca de vinho Alvarinho de Melgaço, a Soalheiro, amplamente reconhecida tanto nacional como internacionalmente. A empresa abraça assumidamente a inovação, que se pode descobrir na adega, e também se dedica desde há alguns anos ao enoturismo, fazendo visitas e provas de vinhos. É possível fazer uma visita gratuita com direito a prova, mas vale a pena marcar com antecedência, e demorar-se a experimentar as provas mais detalhadas com direito a degustação de fumeiro. Na loja, pode encontrar a vasta gama de vinhos verdes da marca.

Alvaredo, 4960-010 Melgaço
+351 251 416 769