

Monção e Melgaço querem mostrar que chegam "onde os outros não chegam"

Monção and Melgaço want to show that arrive "where others do not reach"

Publico
P

Wine Fest Alvarinho

Monção e Melgaço querem mostrar que chegam "onde os outros não chegam"

Depois de a região dos Vinhos Verdes ter ganho o direito de usar a denominação de Alvarinho, Monção e Melgaço querem colocar a sua produção específica noutra patamar: o dos vinhos que sabem evoluir e ganhar complexidade. É isso que querem mostrar em Lisboa. *Alexandra Prado Coelho*

Q

ual o potencial de um Alvarinho para ser um vinho de guarda? É muito, dizem os produtores da tradicional região do Alvarinho, os concelhos de Monção e Melgaço, no Minho. É muito, concorda o crítico de vinhos Fernando Melo, que durante a apresentação em Lisboa do Wine Fest Alvarinho Monção de Melgaço fez uma prova comentada de "Alvarinhos evoluídos" para mostrar isso mesmo.

No próximo fim-de-semana, de 24 a 26, mais de 30 produtores de Alvarinho de Monção e Melgaço descem até Lisboa (acompanhados por produtores de fumeiro, de queijo e de doces, alguns dos quais à base daquela casta) para um festival organizado em parceria com a Cofina Media. Sob a pala do Pavilhão de Portugal, no Parque das Nações, haverá provas de vinhos, de gastronomia, demonstrações de cozinha, harmonizações e música.

"É altura de sair do território e trazer esta promoção para outros

pontos do país", disse Manoel Batista, presidente da Câmara Municipal de Melgaço, durante a apresentação à imprensa, em que também esteve presente Augusto Domingues, presidente da Câmara Municipal de Monção. "É importante trazê-la a Lisboa, que tem neste momento um mercado internacional. E trazer não só o vinho mas também o território."

Esta acção surge num momento especial para os produtores de Monção e Melgaço, depois de a sub-região ter perdido a exclusividade da menção da casta Alvarinho, que, depois de um período de transição, passará a poder ser utilizada por toda a região dos Vinhos Verdes. Por isso, Monção e Melgaço começam a apostar num posicionamento diferente. Se os Vinhos Verdes são em geral associados a um vinho mais jovem, leve e pouco complexo, os Alvarinhos de Monção e Melgaço querem ser reconhecidos como vinhos mais sofisticados e com o tal potencial de envelhecimento que os outros não atingem.

A prova conduzida por Fernando Melo começou com uma miniverbal de Alvarinhos da Quinta de Alderiz (Monção). "Vamos ver o que se pode esperar no processo de evolu-



WINE FEST ALVARINHO MONÇÃO E MELGAÇO

De 24 a 26 de Julho
 Sexta e sábado das 12h às 23h30;
 domingo das 12h às 18h30
 Pala do Pavilhão de Portugal,
 Parque das Nações, Lisboa
 Entrada: 5 euros

ção desta casta", explicou o crítico, pedindo para que fossem servidos vinhos de 2008, 2005 e 2002. "Não faz sentido ter o preconceito de que os brancos não são vinhos que possam evoluir, que têm que se beber mais depressa, que oxidam mais."

O vinho mais novo da prova tinha já sete anos mas, nota Fernando Melo, "na cor não notamos oxidação notável" (frisoa, contudo, que é um erro avaliar a cor porque ela não nos dá informação relevante sobre o estado do vinho) e o sabbat é ainda marcado por "fruta de caroço, néspere verde". No de 2005, "sente-se já um edifício maior". Trata-se, defendeu, "de um vinho

que, com dez anos, está quase no ponto ótimo".

Provou-se, por fim, o de 2002 que, segundo o crítico, "tem uma persistência maior na boca e uma secura mineral muito forte, que podia indicar uma secura de morte, mas é antes de complexidade, porque o vinho volta a abrir e a conversar conosco". Se, para comparar, regressarmos ao de 2008, "parece-nos uma fruta mais brinçalbona, com maior concentração de fruta primária", enquanto os outros dois têm "mais estrutura e menos exuberância".

Para Fernando Melo não restam dúvidas: "Estamos aqui a ter uma conversa que é de vinhos tintos, de guarda". E é o caso do Alvarinho, uma casta que "tem uma acidez fixa muito elevada e uma estrutura muito firme na sua composição", o que faz com que apresente "uma longevidade que é distintiva da casta e que não é aplicável a outras".

A prova continuou com outros vinhos de Monção e Melgaço: Quinta do Regueiro 2008, Portal do Fidalgo 2007, Quinta de Melgaço 2004 ("com notas de padaria e frutos secos, chama-se a isto complexidade porque não tem nada a ver com a fruta propriamente dita, mas com combinações que só querem dizer que está vivo") e Regueiro de 2004 para trás que, na opinião de Fernando Melo, "começamos a entrar onde os outros [brancos] não chegam" e por isso "daqui para trás é que começa a ficar interessante". Por isso aconselha os apreciadores a beber hoje os vinhos de 2002.

A prova culmina num Soalheiro de 1997. Com 18 anos, atingida a maioridade, é um vinho "de cheiro neutro, floral, muito suave, cor mais intensa, que evoluiu para uma impressão cromosa", mas que, sublinha o crítico, "ainda está na fase ascensional". Prova, para os autarcas de Monção e Melgaço, de que os vinhos da sub-região são diferentes. "Temos um patamar de excelência a alcançar que o resto da região não consegue alcançar", conclui Manoel Batista.

Quem quiser avaliar por si próprio qual o caminho que se abre ao Alvarinho de Monção e Melgaço tem três dias para o fazer, com a ajuda de produtores e especialistas.