

Os vinhos de pouco álcool podem ser tão maus como os vinhos de álcool elevado

Low alcohol wines can be as bad as high alcohol wines



Os vinhos de pouco álcool podem ser tão maus como os vinhos de álcool elevado

Para evitar contra-questões retóricas (“Mas o que é um grande vinho, afinal?”), um grande vinho, no meu entender, não é apenas aquele vinho de que gostamos muito. Tem que ser mais do que isso. Tem que merecer um reconhecimento público abrangente, baseado em parâmetros de qualidade mais ou menos consensuais, na sua longevidade e também no seu historial, prestígio e até preço.

Muitos destes vinhos de sede não são produzidos com a aspiração de serem grandes, é preciso reconhecer. Respondem a uma procura do consumidor por coisas diferentes e originais,

mas também a um desejo de produzir vinhos personalizados, íntegros e muito ligados à tradição e ao lugar. Em alguns casos, vinhos de memória, do tempo dos nossos pais e dos nossos avós. Noutros, vinhos de parcela, de uma vinha só, de muitas ou poucas castas, mas sempre com identidade e alma. Só por isso, a proliferação destes vinhos deveria merecer o respeito de todos nós. Não só porque traz diversificação ao sector, mas também porque tem implicações no tecido agrário e social de regiões mais esquecidas. Muitos destes projectos envolvem jovens que deixaram a cidade e se instalaram no interior desertificado. São eles que estão a recuperar castas e métodos de vinificação esquecidos e, com o seu exemplo, a dar uma segunda oportunidade a lugares pobres e periféricos, ao mesmo tempo que vão alargando os horizontes do vinho e as

escolhas de todos nós.

Na hora de provarmos um vinho, não podemos deixar de ter em atenção toda esta “história” - se a conhecermos. Ela também conta para a prova, porque nos pode ajudar a entender melhor o vinho. No entanto, há um critério que vai prevalecer sempre: o da qualidade. Quando provamos um vinho, são as nossas emoções primárias que vão determinar o nosso julgamento. Ou gostamos ou não gostamos. Ou gostamos muito ou gostamos pouco. Se a “história” do vinho nos sensibilizar, tenderemos a exaltar ainda mais a sua qualidade ou a minimizar a falta dela. Mas nunca a transformar um vinho mediano e simples num grande vinho.

provas

87

Soalheiro 9% Alvarinho 2017

Quinta de Soalheiro
Melgaço
Castas: Alvarinho
Graduação: 9% vol
Região: Vinhos Verdes
Preço: 10€



Um Alvarinho à imagem e semelhança dos Riesling alemães meio doces. Brancos de pouco álcool e acidez alta, que é contrabalançada por uma boa dose de açúcar residual. Uma outra forma de explorar a casta Alvarinho, aproveitando a sua vivacidade aromática (fruta citrica e tropical) e a sua acidez refrescante. Para o estilo, o resultado é bem interessante. Por ser adamadado, vai bem como aperitivo. Para acompanhar comida, é enfadonho. **P.G.**

89

Soalheiro Nature Pur Terroir Branco 2017

Quinta de Soalheiro
Melgaço
Castas: Alvarinho
Graduação: 12,5% vol
Região: Vinhos Verdes
Preço: 15,45€



Alvarinho dito natural. Como não lhe foram adicionados sulfitos, o vinho fez, a seguir à fermentação alcoólica, uma segunda fermentação, chamada de maloláctica, que transforma o ácido málico, mais forte, em ácido láctico, mais fraco. Quando fazem dupla fermentação completa, os vinhos perdem acidez e ficam arredondados e mais pesados. Também perdem comprimento de boca e vivacidade aromática, mas ao fim de pouco tempo (um ano, no mínimo) começam a recuperar a matriz frutada da casta e a ganhar uma complexidade interessante. É o caso deste Soalheiro. **P.G.**