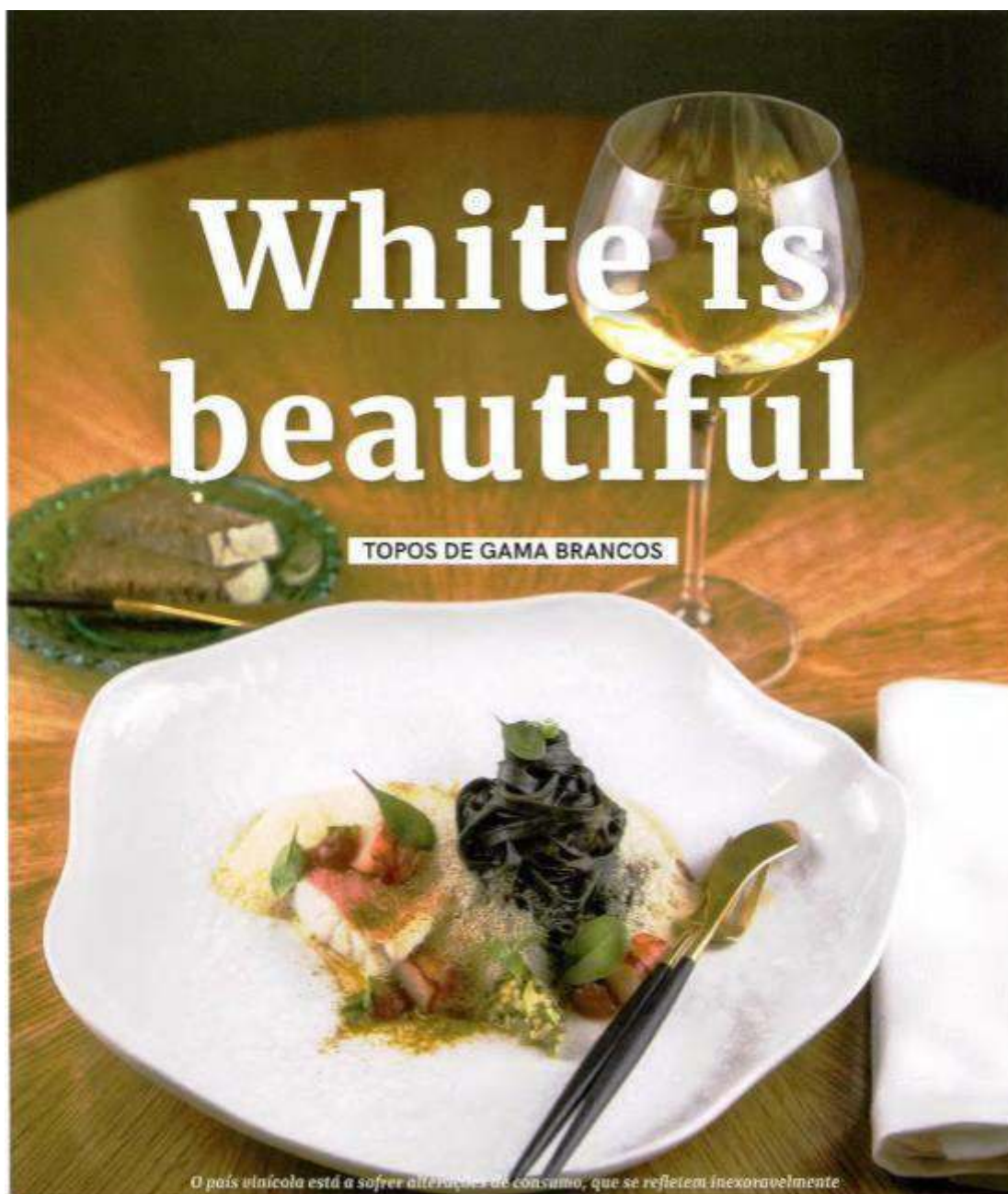


Branco top de gama

White top tops

REVISTA DE  
**VINHOS**



Portugal pode orgulhar-se dos vinhos brancos que produz, sendo que os topos de gama alcançaram um nível invejável, sobretudo tendo em conta a (escassa) produção de qualidade de há alguns anos atrás. A revolução começou na viticultura: aprofundamento das bases técnicas sobre a melhor forma de trabalhar as castas endógenas e a busca de frescura e acidez, que se consegue trabalhando o trinómio solo/altitude/exposição; por outro lado, o aprimoramento enológico na produção dos vinhos e; finalmente, a perceção das tendências de consumo.

Os vinhos brancos de topo conquistaram o seu lugar nas caves e nas mesas dos portugueses. São parceiros infalíveis com diferentes gastronomias (que estavam anteriormente remetidas para harmonizações com tintos) e dão-se ao consumo em qualquer altura do ano. Nesta prova temática, a Revista de Vinhos apresenta um leque de grandes vinhos brancos portugueses, que reúnem as características acima descritas e demonstram que Portugal percorreu um longo caminho num escasso período de tempo.

E fê-lo de forma verdadeiramente uniforme: se algumas regiões não eram, de todo, conotadas há uns anos atrás com a produção de brancos – por falta de aptidão geográfica ou climática, por modelos de viticultura inadequados ou, pura e simplesmente, porque não se vocacionaram para esta produção (com as honrosas exceções, que sempre as houve), todas podem, hoje, terçar as suas armas neste campeonato. Ou seja, não são apenas as regiões de maior influência atlântica (Verdes, Bairrada ou Bucelas) e/ou altitude (Douro, Dão, Beira Interior) que conseguem melhores resultados.

Trata-se de algo verdadeiramente notável, tendo em conta o salto vivido num espaço de tempo tão curto. Lisboa, Tejo, Setúbal, Alentejo, Algarve, Madeira e Açores apanharam o comboio dos grandes brancos. E, mesmo nas regiões mais conotadas com a produção destes vinhos, a evolução foi também inegável. Basta ver o crescimento da produção, em quantidade, qualidade e marcas, da sub-região de Monção e Melgaço, o aumento do número de hectares de uvas brancas plantados no Douro ou a recuperação de castas brancas de enorme valia, como o Encruzado e a Uva Cão, no Dão, ou o Antão Vaz, no Alentejo.

## Conclusões da prova

Para esta prova temática, o desafio lançado pela Revista de Vinhos aos produtores nacionais consistiu no envio de vinhos brancos topo de gama; paralelamente, resgatamos as classificações mais elevadas obtidas por vinhos brancos em recentes edições da publicação. No total, foram incluídos 114 vinhos neste painel de prova. Do conjunto total, 20 vinhos obtiveram classificações iguais ou superiores a 18 valores. Com 17,5 pontos, foram apurados um conjunto de 12 vinhos. Característica comum: a diversidade das suas origens, a comprovar a consistência dos grandes vinhos brancos portugueses, independentemente da região de proveniência. De acordo com o diretor da

Revista de Vinhos, Nuno Guedes Vaz Pires, “os produtores estão a posicionar-se de forma muito positiva com vinhos lançados no mercado já com alguns anos”, a preços correspondentes. Desta forma conseguem obter prestígio e dimensão para os vinhos portugueses como produto de eleição. Destaca ainda “o enorme potencial de guarda de muitos destes vinhos”. Ou seja, quem tenha paciência (e espaço) pode “esquecer-se” destes vinhos nas suas caves ou, melhor ainda, abrir uma garrafa por ano e admirar-se com as suas capacidades de evolução.

Segundo o crítico Manuel Moreira, a prova demonstrou desde logo “uma grande heterogeneidade”, com “várias regiões que se destacaram pela afirmação da diversidade do estilo – caso de Lisboa, embora dentro da interpretação e do uso de determinadas castas”. São “vinhos que sobressaem pelo lado autoral, pelo lado do desenho do perfil do vinho e particularidades específicas”. Em paralelo, considera, verifica-se uma “tendência geral do novo paradigma de tipicidade”, demonstrada em “vinhos do Alentejo e do Douro com frescura e acidez inusitada; marcados por castas não tão típicas mas num alinhamento do estilo que acentua a frescura, sobretudo devido ao trabalho da viticultura”. No geral, conclui, “a evolução dos vinhos brancos reflete bem a evolução tecnológica que o país viveu. “E vemos bem isso nos vinhos de 2017, ano que foi muito quente e seco, mas com exemplares de grande frescura e elegância, o que prova o acerto do trabalho na viticultura”.

Por sua vez, o crítico Guilherme Corrêa salientou o facto de se tratar de "vinhos cada vez mais frescos, com a madeira bem colocada" e "menos ostensivos do ponto de vista enológico"; o grande desafio, considera, "é o de fazer vinhos que não sejam apenas bons do ponto de vista técnico, mas que tenham a marca do terroir, com garra e tipicidade". Ou seja, capazes de "tirar a mão dos instrumentos tecnológicos e fazer vinhos mais típicos, ambiciosos e arriscados, com mais drama", tendo noção "da linha muito ténue entre o acerto e o erro".

Por regiões, Manuel Moreira destaca, no caso do Douro, vinhos que refletem "a heterogeneidade de estilos, uns mais clássicos na afinação, outros mais modernos, a trilharem novos caminhos no trabalho com a madeira e as borras". No Tejo - e coincidindo com a prova temática dos tintos que demos conta na edição 343 - apresentaram-se brancos "muito certos e alinhados", "assentes numa determinada escola de enologia". Guilherme Corrêa destacou, por seu turno, os exemplares oriundos de Lisboa, que considera "muitos interessantes, com o seu lado salino e atlântico muito marcado", ao passo que Bairrada, Douro e Alentejo "mostram sobretudo o lado de terroir e mineral". E, apesar da amostra ser pequena, "Setúbal teve um bom comportamento", resume Manuel Moreira, demonstrando "grande evolução numa região onde há um lado mais tradicional". Já o redator da Revista de Vinhos, Luís Costa, sublinhou o desempenho muito positivo dos brancos da Bairrada e da Beira Interior, o que o leva a enaltecer o papel dos "vinhos de terroir" na prova.

*Os vinhos brancos de topo conquistaram o seu lugar nas caves e nas mesas dos portugueses. São parceiros infalíveis com diferentes gastronomias (que estavam anteriormente remetidas para harmonizações com tintos) e dão-se ao consumo em qualquer altura do ano.*

#### TOPOS DE GAMA BRANCOS

17	Soalheiro Nature Pur Terroir	Luís Cerdeira	2017	Vinho Verde	17,00 €
----	------------------------------	---------------	------	-------------	---------