

sumário

maio 2016

28



42



50



38

28 Paradoxos do Minho

A A&D Wines e a Quinta de Curvos são dois produtores de média dimensão da região dos Vinhos Verdes. A um dos estão várias coisas – como o objectivo de bem-fazer – mas, em termos de localização numa só região, não podiam ser mais diferentes. Nada de grave, antes pelo contrário: a diferença é aqui muito bem-vinda.

38 Descoberta: Hacienda Branca

João Xabregas olha para a Vidigueira e vê um futuro brilhante. Investiu na vinha e na adega, vira-se agora para o sonho de criar um enoturismo de referência. Para já, ficam os vinhos, expressão bem viva do *terroir* local e de um certo cosmopolitismo de quem correu mundo.

42 Niepoort: Do Douro para o mundo (e voltar)

Da Niepoort esperamos desafios e caminhos diferentes, quase sempre na busca por alguma autenticidade perdida, misturada com uma dose de provocação. Os últimos lançamentos parecem demonstrá-lo, como veremos nesta reportagem, que ocorreu na Quinta de Baixo, na Bairrada.

50 Brancos de 2015 até 4 euros

Para muitos consumidores, estes são "os vinhos". Seguramente os que o consumidor melhor conhece, os que pode comprar, os que estão disponíveis nas grandes superfícies e os que, dizemos, nós, podem trazer muitas alegrias. Entre os 77 brancos de 2015 avaliados neste painel, existem excelentes escolhas por excelentes preços.

secções

8



PÁG 4 → Editorial PÁG 8 → Novidades PÁG 24 → Segunda Volta
PÁG 26 → Correio do Leitor PÁG 80 → Entrevistas Mundanas
PÁG 84 → Crónica Dois Dedos de Conversa, por João Paulo Martins



Paradoxos

A Quinta de Curvos e a A&D Wines são dois produtores de média dimensão da região dos Vinhos Verdes. A uni-los estão várias coisas – como o objectivo de bem-fazer – mas, em termos de localização numa só região, não podiam ser mais diferentes. Nada de grave, antes pelo contrário: a diferença é aqui muito bem-vinda.

TEXTO António Falcão * **NOTAS DE PROVA** Luis Lopes e João Paulo Martins * **FOTOS** Ricardo Palma Veiga

Uma está localizada junto ao Douro, no limite leste da região dos Vinhos Verdes. A outra está bem mais a norte e a oeste, ao pé do Atlântico. A uni-los está ainda o facto de serem dois projectos recentes, embora com um histórico vitivinícola de décadas. Mas as histórias são diferentes, como iremos ver.

O PROJECTO DE ALEXANDRE E DIALINA: A A&D WINES

O jipe rodeia nas estradas que atravessam a vinha da Quinta de Santa Teresa, conduzido com mestria por Alexandre Gomes. O proprietário explica-nos detalhadamente as parcelas e o que contém: "Aqui é uma parcela de Avesso; aquela ali é de Alvarinho, a outra de Arinto. Aquela parcela deverá ter mais de 100 anos mas a maioria é mais recente, plantada em 2008 e 2009."

Estranhámos as estradas empedradas, facto muito raro em muitas dezenas de visitas a quintas de vinho nacionais. Especialmente porque estamos em encosta íngreme, entre os 180 a 350 metros, onde o custo de construção não é propriamente barato. A obra não foi do casal Alexandre e Dialina Azevedo (os A&D, visitável em www.andwines.pt), empresários ligados às tecnologias de informação e electrónica. As estradas já lá estavam, assim como os imponentes muros que seguram os generosos patamares. Terão sido feitas pelos anteriores proprietários, que investiram em força nesta quinta. A enorme casa apalaçada é outro mimo, contrastando fortemente com as tradicionais casas simples que se vêem nas encostas vizinhas. Uma piscina de generosas dimensões (incluindo pranchas de saltos) e a mata interior emprestam ainda mais encanto à magnífica propriedade. Mesmo a



sua área, com cerca de 34 hectares de vinha, é anormal para a região. Lá em baixo, no vale, corre o rio Teixeira, na altura com gosto, o que faz as delícias do feitor da quinta, o sr. Manuel, que por lá passa a procurar umas trutas. Mais ao fundo, visível das zonas mais altas da quinta, o Douro. O *terroir* é, aliás, mais duriense do que Minho, com predomínio de solo granítico mas com vários afloramentos de xisto.

PAIXÃO IMEDIATA

As vicissitudes do destino quiseram que Alexandre por lá passasse em 2014, e a atracção foi imediata. As negociações levaram alguns meses mas acabaram em bem. Alexandre e Dialina começaram logo a investir na vinha, reparando muitas falhas. Falamos de 16.000 plantas, todas de castas brancas. O outro problema estava na vinificação: a adega existente, já muito idosa e baseada em depósitos de cimento, não servia. A solução foi por isso engenhosa: montar uma enorme tenda e lá instalar os equipamentos e as cubas de inox.

Esta adega já vinificou em 2015 e recebeu uvas desta e das outras duas quintas do casal, não afastadas de Santa Teresa: a de Espinhosos e a Casa do Arrabalde, que dão ambas o nome a marcas da casa. Explorações mais pequenas, com vinhas na ordem dos 6 hectares cada. A Casa do Arrabalde, na região de Baião, é a origem desta história, pois foi aqui que Alexandre se ligou ao mundo do vinho, desde miúdo,

quando assistia às vindimas e à vinificação. O resultado ia para terceiros, com vendas a granel. Em 1991, a Casa do Arrabalde foi alvo de um processo de reestruturação. Desapareceram as típicas ramadas e entraram os modernos sistemas de condução. As castas típicas da região – Avesso, Arinto e Alvarinho – foram então replantadas numa série de parcelas, a altitudes que oscilam entre os 550 e os 600 metros. Ou seja, das vinhas a maior altitude de Portugal. Espinhosos não está longe, a 450 metros.

PRIMEIRAS EXPERIÊNCIAS

Apesar de ser apenas um enófilo apaixonado pela vinha e vinho, Alexandre começou com as primeiras experiências em 1996, ano em que vinificou um Avesso em barrica de carvalho. Foi praticamente um pioneiro na altura. Mas foi só em 2007 que a família decidiu abandonar as vendas a granel para se dedicar a engarrafar o produto final. Foi nesta altura que contactaram o enólogo Fernando Moura, mais conhecido pelo seu papel nos Alvarinhos, na Adega Cooperativa de Monção (entre outros projectos). A Casa do Arrabalde serviu na altura como sede da exploração até chegarmos ao início desta história, com a Quinta de Santa Teresa e a adega instalada na (quase luxuosa) tenda. “Está nos planos remodelar a antiga adega e passar a fazer aí a vinificação”, diz-nos Alexandre com um brilho nos olhos.



Paixão: Alexandre e Dialina na Quinta de Santa Teresa



Na visita à vinha sabemos ainda que o produtor trabalha fundamentalmente com castas brancas. Toda a vinha está em regime de protecção integrada mas a intenção é de passar ao regime biológico: "Dentro de 2 ou 3 anos, a conversão estará terminada", garante Alexandre.

Os vinhos da casa já estão no mercado há um bom número de anos e, assinala-se, têm tido muito sucesso no mercado local. Com Santa Teresa, aumentaram substancialmente as quantidades e os vinhos começam agora a ter maior visibilidade.

O portefólio consiste basicamente em dois vinhos de quinta – Espinhosos e Casa do Arrabalde – e três variedades, que dão pelo nome de Monólogo. Um de Arinto, outro de Avesso e outro de Chardonnay. Todos brancos e todos de 2015, um ano que Alexandre reputa de "fantástico": "A qualidade das uvas era tão boa que quase deixamos de usar mesa de escolha nas uvas", refere o proprietário.

Percebe-se bem que este empresário gosta – e muito – desta área. E junta-se depois ao competente trabalho de Fernando Moura na adega. Os vinhos beneficiam de um *terroir* muito particular, bastante favorável a castas brancas e a vinhos frescos e aromáticos, sem perderem estrutura e volume de boca (estamos junto ao Douro, afinal). Cerca de 90% vai para exportação.

A visita chega ao fim e dou comigo a pensar que ninguém poderá ficar indiferente ao pequeno tesouro que Alexandre & Dialina têm aqui. O projecto tem ainda muito para dar, muito para oferecer ao enófilo. Os factores fundamentais para fazer grandes vinhos estão todos aqui, a começar pelo mais importante: a paixão pelo que se faz.

O "terroir" é favorável a vinhos frescos e aromáticos, sem perderem estrutura e volume

RUMO À QUINTA DE CURVOS

Rumamos a noroeste. O destino é a Quinta de Curvos (www.quintadecurvos.pt), uma propriedade que, a julgar pelas fotos do site, é deslumbrante. O que nos trouxe aqui não é só isso: os vinhos têm chamado a atenção e exigia-se uma verificação. O contacto foi feito com o enólogo consultor António Sousa, que nos deu as indicações para lá chegar. A quinta fica ao pé de Forjães, a meio caminho entre Esposende e Viana do Castelo.

A entrada da quinta faz-se por um portão generoso e só por aqui. Tudo o resto está murado a grande altura e só se percebe algo pela vista de grandes árvores no interior. Uma alameda rodeada de frondosas árvores conduz-nos a uma casa térrea de arquitectura única, difícil até de definir, quase a meio caminho entre a casa senhorial inglesa e um castelo romano. Ou seja, não tem nada a ver com o Minho. Mas terá o seu encanto.



EM PROVA



16 € €6,50

Casa do Arrabalde
Reg. Minho
branco Avesso-Alvarinho
Arinto branco 2015
A & D

Muito intenso de aroma, cheira a folha de limoeiro, flor de laranjeira, num conjunto super citrino. Na boca confirma este perfil assente em fruta pura e fresca, resultando elegante, vivo, alegre, atractivo, persistente e limonado. (12,5%) LL



16 € €7,50
Monólogo
Vinho Verde Arinto
branco 2015
A & D

Muito citrino no aroma, com convém a um Arinto, sugestões de lima e casca de limão. As notas citrinas apresentam-se igualmente no sabor, revelando um vinho encorpado, num registo bem maduro, com apontamentos doces de laranja cortados por alguma acidez. (13,5%) LL

16,5 € €7,50
Monólogo
Vinho Verde
Avesso
branco 2015
A & D

Um aroma de recorte vegetal, lembrando casca de árvore, algum citrino, tudo com pureza e finura. Volumoso, cheio, com leve doçura compensada pela fruta fresca em notas de tangerina e ananás. Conjunto amplo e envolvente. (13,5%) LL



16,5 € €6,50
Espinhosos
Reg. Minho
Avesso-
Chardonnay branco 2015
A & D

As duas castas conjugam-se harmoniosamente neste vinho perfumado e elegante, com o Chardonnay a dar corpo e untuosidade e o Avesso a trazer a frescura citrina que equilibra o conjunto. A fruta de muito boa qualidade está sempre presente até ao final longo e muito afinado. (13%) LL



16 € €7,50
Monólogo
Reg. Minho Chardonnay
branco 2015
A & D

Mostra-se bem aromático, notas tropicais de manga no aroma, algum pêssego. Denso e cremoso, com a casta bem evidente na boca, bons amanteigados, um leve vegetal a dar garra ao conjunto. (13,5%) LL



16 € €3,90
Curvos
Vinho Verde
Superior
branco 2015
Quinta de Curvos

Lote de três castas, com Loureiro em 75%. O ambiente aromático é de flores brancas e fruta do tipo pêra, aqui a mostrar um bom perfil estival. A baixa graduação ajuda à prova, o conjunto está muito equilibrado e com bom balanço ácido. (11,5%) JPM



15,5 € €4,50
Curvos
Vinho Verde
Loureiro
branco 2015
Quinta de Curvos

Aroma fino, com elegância de fruta, com notas agradáveis onde a fruta branca marca presença. Leve presença de gás aqui a ajudar ao conjunto, que se mostra estival, apontando mais para a esplanada do que para a mesa. (12%) JPM



16 € €6
Curvos
Vinho Verde
Avesso
branco 2015
Quinta de Curvos

Aroma focado nas notas vegetais mais típicas desta casta, leve nota de feno e alguma fruta branca. Suave e discreto. Bem conseguido na boca, com acidez discreta mas atractiva. Muito gastronómico, um bom exemplar de Avesso. (13%) JPM



15 € €7
Curvos
Reg. Minho Alvarinho
branco 2015
Quinta de Curvos

Aroma fresco, citrino num registo moderno e tecnológico. Atractivo e directo. Presença evidente de gás e de açúcar residual na boca, boa acidez a conferir energia, conjunto refrescante, de Verão e para pratos simples. (13%) JPM

15,5 € €6
Curvos
Vinho Verde Avesso-
Loureiro Colh. Seleccionado
branco 2015
Quinta de Curvos

Boas notas de fruta branca, maçã verde e ameixa, tudo num registo jovem e que se apresenta bem, ao lado de notas florais. Fino na boca, a doçura residual poderá ajudar à prova, sobretudo se for para consumo fora da mesa. (13%) JPM

15,5 € €4,50
Curvos
Vinho Verde
rosé 2015
Quinta de Curvos

Bom aroma, com notas de framboesa, algum vegetal seco e groselhas. Bom equilíbrio de boca, com acidez muito viva, rosé seco a mostrar muito boa aptidão gastronómica para pratos e saladas estivais. Beber bem fresco. (11,5%) JPM

