

1 GARRAFA ERVIDEIRA ANTÃO VAZ 2008

POR APENAS + €5

REVISTA DE
VINHOS

20 ANOS

PARA APRECIADORES EXIGENTES



**CASTELO
BRANCO**

*A excelência
do queijo*

**PORTO
VINTAGE 2006**

*Um prazer
imediatO*

Tintos
da
Estremadura

ALMA ATLÂNTICA



**ESTE
MÊS**

**ERVIDEIRA
ANTÃO VAZ
2008
APENAS
+ €5.95**

WWW.REVISTADEVINHOS.IOL

VINHOS MULTIFACETADOS

Os tintos da Estremadura

TEXTO João Afonso • FOTOS Ricardo Palma Veiga



Desde sempre ligada ao conceito de abundância, da Estremadura moderna chegam hoje vinhos de um número alargado de castas, numa multitude de estilos que a torna, sem dúvida, uma das nossas regiões mais diversificadas.

Diversidade, é na verdade, um bom descritor para a região. Do ponto de vista geográfico tem um dos polimorfismos geológico e climático mais marcados do país. A paisagem ondulada é uma manta de retalhos com vinha, olival, milho, hortas e pomares, num campo parcelado, descontínuo, interrompido por bosques e florestas de pinhal ou eucalipto. Mas também encontramos afloramentos calcários, montes cinzentos tristes e descarnados com fortes declives juntos a vales mimosos... e o mar sempre por perto. Um mundo de cor e de formas rurais absolutas e genuínas. Tudo isto faz da Estrema-





PRINCIPAIS CASTAS PARA VINHO REGIONAL LISBOA

Em certa medida a percentagem de castas brancas e tintas é semelhante nas vinhas para a produção de vinho DOC.

Castas Brancas	%
Fernão-Pires	30
Arinto	15
Seara-Nova	15
Vital	8
Rabão-de-Ovelha	5
Malvasia-Rel	5
Moscato-Graúdo	3
Chardonnay	3
Sauvignon	3
	Σ 85
Outras	15

Castas Tintas	%
Castelão	35
Aragonez	15
Touriga-Nacional	10
Cabernet-Sauvignon	5
Baga	5
Camarate	4
Trincadeira	3
Tinta-Múda	3
Syrah	3
Caladoc	3
Alicante-Bouschet	3
Touriga-Franca	1
	Σ 85
Outras	15

dura uma região especial do ponto de vista turístico. E os vinhos andam de mão dada com esta riqueza e diversidade.

Uma manta de retalhos Três factores principais definem a natureza e vinhos da Estremadura: a proximidade de Lisboa que sempre lhe deu oportunidades únicas no escoamento dos seus produtos agrícolas, um solo fértil que trouxe proveito a quem o trabalhou, e um clima temperado com chuva generosa que alimenta a enorme diversidade de culturas.

O clima é definido em grande parte pelo Maciço Calcário Estremenho. A NW do Maciço a feição Atlântica da Estremadura, mais húmida e chuvosa que cobre a maioria da área vitícola, e a SE do mesmo, a feição Mediterrânea mais seca e quente em especial nos vales abrigados do sul e interior, onde Alenquer, a mais "madura" nas regiões vitícolas Estremenhas, está incluído na totalidade da sua área.

A diversidade do clima estremenho pode fazer com que por exemplo, da Quinta do Carneiro (junto ao Ribatejo) para Pancas, que dista 3 km em linha recta, as mesmas castas possam amadurecer com 3 semanas de diferença entre si; e da Quinta de Pancas para a Quinta do Sanguinhal na região de Torres Vedras, sem a protecção das serras, a maturação pode atrasar-se igualmente 3 semanas. Ou seja, no mesmo ano e na mesma Estremadura, a vindima na Quinta do Carneiro pode começar em meados de Agosto e na Quinta do Sanguinhal em finais de Setembro. Se somarmos a esta disparidade o clima ainda mais atlântico da Alta Estremadura (Encostas d'Aire, Alcobaca) e o microcli-



ma de Colares onde as vinhas de areia, com a casta Ramisco, muitas vezes envoltas em neblinas, estão escondidas atrás de paliçadas para as proteger do vento salgado que chega do mar mais abaixo, facilmente se compreenderá que a Estremadura é uma região de contrastes. Assim como o são os seus vinhos.

Um mundo de cor e de formas rurais genuínas fazem da Estremadura uma região especial. E os vinhos andam de mão dada com esta riqueza e diversidade





Dinâmica e versátil A Estremadura é, também do ponto de vista agrícola, muito versátil. Ao longo da sua história a região tem-se adaptado facilmente às necessidades de cada época. E se em tempos foi, por assim dizer, a destilaria portuguesa, que alimentou durante décadas o generoso Porto, depressa mudou para adega de Portugal com o desenvolvimento de híbridos que produziram muito vinho para abastecer tabernas e Ultramar colonial. Ficaram famosos os híbridos de Leão Ferreira de Almeida, desenvolvidos Estação Vitivinícola de Dois Portos, palco de muita e profícua investigação vitivinícola e onde se notabilizaram, além deste, outros importantes nomes. Hoje, ainda que longe de liderar vendas e prestígio no capítulo dos vinhos de mesa de qualidade, esta região continua a possuir recordes importantes de produção, sendo sede de muitos milhões de litros de vinho de mesa; e nos vinhos de maior qualidade possui produtores como a Casa Santos Lima, a DFJ, ou a Vidigal Wines que têm no

mercado externo, e por larga margem, a sua maior quota de mercado.

Processo de renovação A Estremadura do século XXI é bastante diferente da do século XX. Ainda que por cá andem alguns híbridos que continuam a alimentar com sucesso o mercado do granel, o panorama vitícola quer abandonar o passado. A par com castas tradicionais como a Tinta Miúda, Baga, Preto Martinho, Camarate, Castelão, Rufete, presentes nos vinhedos com mais idade e que perderam quase todo o protagonismo nos vinhos de marca estremenhos, surgem agora as castas da moda. Aragônês e Touriga Nacional são por assim dizer os "cavalos de batalha" da nova Estremadura sendo que o exército de apoio conta com um leque bem variado de castas nacionais e estrangeiras onde se destacam o Alicante Bouschet, Syrah, Caladoc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Touriga Franca, Tinta Barroca, Jaen, Alfrocheiro e Carignan.

Foi um painel que requereu por parte dos provadores atenções redobradas tendo em conta os estilos tão diferentes de tintos em prova.

A VINHA DA ESTREMADURA

De acordo com os dados do Ficheiro Vitivinícola, na Região da Estremadura encontram-se em exploração cerca de 30.741ha de vinha, sendo a área inscrita na CVR Lisboa de 8.138 ha. Da área total inscrita, cerca de 6.000 ha de vinha estão aptos à produção de Vinho Regional Lisboa e 2.138 ha estão aptos à produção de Vinho com Denominação de Origem Controlada. (Fonte: CVR Lisboa)

ÁREA DE VINHA INSCRITA

Indicação Geográfica/ Denominação de Origem	Área em hectares
Vinho Regional Lisboa	6.000
DOC	2.138
Alenquer	615
Arruda	205
Encostas d' Aire	58
Óbidos	178
Torres Vedras	868
Carcavelos	5
Eluçelas	135
Colares	17
Total	8.138



Face às características de solo e clima, não abundam aqui os vinhos densos e concentrados

No nosso painel deste mês chegaram-nos 32 vinhos dos quais nada menos que 25 são Regionais. O facto prova por si só que, na Estremadura os vinhos DOC (Alenquer, Óbidos, Arruda, etc.), com excepção de Bucelas, têm pouca imagem junto do consumidor. É a indicação geográfica de Regional Estremadura (agora Regional Lisboa), que tem mais visibilidade nos mercados interno e externo.

Vinhos muito distintos Provados 32 tintos de colheitas entre 2003 e 2008 ficou-nos uma ideia da Estremadura tão diversificada ou multifacetada quanto a da paisagem rural. Foi um painel que requereu por parte dos provedores atenções redobradas tendo em conta os estilos tão diferentes de tintos em prova.

É consabido que face à riqueza do solo e ao carácter atlântico do clima não se devem esperar da Estremadura, pelo menos à partida, vinhos densos e concentrados; ainda que existam, a regra inclinar-se-á mais para a elegância e frescura que para a madureza e o corpo. E assim foi. Mas

neste campo de vinho elegante e fresco constata-se basicamente três tipos bastante diferentes: uns algo anacrónicos, magros, secos, acidulados e sem fruto, pouco consentâneos com os ditames do gosto actual; outros modernãos e algo plásticos e cansativos, com excesso de fruto e que por vezes cheiram mais a essências ou gomas infantis do que a vinho (eventualmente vindos de produções generosas); e por fim os tintos de cariz nobre, sólido e internacional que farão as delícias do consumidor e que representam obviamente o lado prestigiado da região.

Em resumo diríamos que a Estremadura continua no bom caminho mas falta-lhe ainda alguns acertos vitícolas e enológicos que permitam a obtenção de um carácter regional mais definido. Aliás esta é uma questão que a Estremadura partilha com mais algumas regiões de vinho português. Para além do bom nível geral dos vinhos em prova, há ainda a salientar algumas excelentes relações preço/qualidade, aliás apanágio da região. ○



QUINTA DE PANCAS

Reg. Estremadura Grande Escolha tinto 2005

COMP. DAS QUINTAS
Alguma austeridade mas muita elegância, fruto sóbrio, boa armação de taninos, extracção mas sem excessos. Com belo equilíbrio e complexidade, é personalizado. Final longo e apimentado. Pode casar com pratos de tempero mais ambicioso.
€20 ● 17



BRUTALIS

Reg. Estremadura Alicante Bouschet-Cabernet Sauvignon tinto 2005

CAVES VIDIGAL
Um tinto bastante especiado com leve cacau amargo, fruto sóbrio e contido, taninos firmes. Revela alguma secura e austeridade, vigoroso na forma e estrutura, termina longo e especiado. Excelente aptidão gastronómica.
€14 ● 16,5



CASA BOA HOMENAGEM

Reg. Estremadura Reserva tinto 2005

SOC. AGR. QUINTA DA CASA BOA
Um tinto bastante perfumado, com fruto bonito, leve floral com cacau, tabaco e baunilha, muito acetinado, com barica excelente e muito bem integrada. Taninos polidos, afinado e a terminar longo e com alguma complexidade.
€20 ● 16,5



CHOCOPALHA

Reg. Estremadura Reserva tinto 2006

CASA AGRICOLA DAS MIMOSAS
Cheio de cor, a mostrar barica excelente num conjunto pleno de fruto, baunilha e fumados. Bons taninos e arquitectura, algum lenho na prova de boca, ainda muito jovem, a pedir mais tempo de garrafa. Um tinto forte e bem feito que mostra uma boa elegância.
€34,5 ● 16,5



MONTE JUDEU

Reg. Estremadura Alicante Bouschet-Touriga Nacional tinto 2007

AD. COOP. DE DOIS PORTOS
Um aroma bastante tostado e especiado, fruto preto bem maduro, notas minerais. Volume e largura de prova, taninos musculados, vigoroso mas equilibrado e elegante, com final longo e cheio. Um belo vinho para a mesa.
€4,50 ● 16,5



PALHA CANAS

Reg. Estremadura Reserva tinto 2006

CASA SANTOS LIMA
Mostra um aroma fino, com fruto elegante de cereja, tosta suave, muito equilibrado e sem pontas soltas. Corpo mediano, redondo, com taninos finos mas bem polidos, envolvente, pronto a beber com prazer.
€6,75 ● 16

CLASSIFICAÇÃO DA PROVA

17 Quinta de Pincas Grande Escolha 2005

16.5 Brutais Alente Bouschet Cabernet Sauvignon 2005
Casa Boa Homagem Reserva 2005
Chocapalha Reserva 2006
Monte Judeu Alente Bouschet Touriga Nacional 2007

16 Palha Canas Reserva tinto 2006
Quinta das Cerejeiras Reserva 2003
Quinta de Sant'Ana 2005
Quinta do Convento Reserva 2005
Quinta do Gredil 2007
Vale das Areias Touriga Nacional 2005

15.5 Extra-Madura Colheita Seleccionada 2007
Félix Rocha Alente Bouschet 2004
Fonte das Moças 2006
Pactus Touriga Nacional 2007
Quinta da Barreira Reserva 2005
Quinta do Boição Escolha 2006
Quinta dos Plátanos 2006

15 Abrigada 2006
Casal Castelhão Centenarium 2007
Quinta da Cortezia Touriga Nacional 2007
Quinta da Murta Touriga Nacional 2005
Quinta da Sapeira 2005
Quinta de S. Jerónimo Syrah 2007
Stanley Aragonéz 2005

14.5 Fundação Oriente 2004
Fructus 2008

14 Carrascal 2007
Três Fenos 2007
Vúva Gomes 2003

13.5 Mundus Escolha 2007
Velhos Tempos Aragonéz Alente Bouschet 2008

13 Reel Batalha Ega 2005

12 Vinha da Mehada Reserva 2006



ABRIGADA
Alenquer tinto 2006

QUINTA DA ABRIGADA SOC. AGR.
Notas intensas de pedreira e fumados, bom fruto preto, alguma compota, paprika. Redondo, com algum corpo e presença e final bem maduro refrescado por boa acidez.
€6,50 **1** 15



CASAL CASTELÃO
CENTENARIUM
Reg. Estremadura tinto 2007

SOC. DE VINHOS CASAL DO CASTELÃO
Notas fumadas e de pimentão verde e de algum ligeiro couro. Bom equilíbrio na boca, corpo mediano, algum cacau amargo no final com curiosos nuances vegetais.
€7,50 **1** 15



QUINTA DA CORTEZIA
Reg. Estremadura
Touriga Nacional tinto 2007

QUINTA DA CORTEZIA
Um tinto com alguma elegância e frescura, notas florais, toque mineral. Mostra-se alegre e macio na prova de boca, muito fruto, taninos um pouco nervosos a evidenciar-se num final seco.
€12,50 **2** 15



QUINTA DA MURTA
Reg. Estremadura
Touriga Nacional tinto 2005

QUINTA DA MURTA
Notas de morango e framboesa, exuberante, com sugestões florais. Na boca é um pouco ligeiro, redondo, com uma boa acidez a dar frescura ao final, bem composto. Limpo e agradável, consumo polivalente.
€5,60 **1** 15

FICHA DE PROVA

Tipo de Vinho: Tinto	Região de Origem: Estremadura	Condições de prova: vinhos servidos a 17° C
Ano de Colheita: 2003 a 2008	Painel de Provedores: Redacção da Revista de Vinhos	Número de amostras com rotha: 1
Tipo de Prova: Cega		

CLASSIFICAÇÃO QUALITATIVA

- 19-20** Grande vinho de classe mundial, impressiona extraordinariamente os sentidos
- 17,5-18,5** Excelente, de grande categoria e potencial
- 16-17** Muito bom, com personalidade e complexidade
- 14-15,5** Bom, sólido e bem feito, bebe-se com prazer
- 12-13,5** Médio, honesto, simples, correcto, sem grandes pretensões
- 10-11,5** Abaixo da média, sem defeitos graves mas também sem virtudes.
- Menos de 10** Negativo, defeituoso ou desequilibrado

INDICAÇÃO DE CONSUMO

- 1** Garrafa ao alto - beber
- 2** Garrafa inclinada - beber ou guardar
- 3** Garrafa deitada - guardar

* Os preços de venda ao público referidos são os recomendados pelos produtores. Apoio: Cave climatizada Liebherr, copos Schott-Zwiesel DIN Sensus, água S. Pellegrino