



ID: 36161215

24-06-2011 | Outlook

VINHOS

Marmelar por quatro caminhos

Vidigueira. Terra de brancos, terra de tintos, terra de vinhos, terra de brancos outra vez. Marmelar, logo ali ao lado. Hectares de vinhas, e mais. Vejamos o mapa. Vidigueira, Marmelar, Moura, depois Barrancos. Estamos no coração do Alentejo

TEXTO **LUIS ANTUNES**

Lembro-me muito bem de quando comecei a provar vinhos e a Vidigueira era uma terra que ninguém estranhava ser associada aos brancos. Hoje todos franzimos o sobrolho, brancos no Alentejo?! Sim! O clima e os solos específicos da Vidigueira tinham conduzido a uma tradição de brancos que fazia lei. Depois disto, aconteceu muita coisa.

Algumas destas coisas já eu aqui falei, como velejadores dinamarqueses a aportar à 'Vidiguêra', que que eu saiba não tem porto, e decidirem que aquilo é terra de tintos e plantarem Syrah, vejam lá, que se tornou, logo e pouco a pouco, quase uma casta nacional, ou pelo menos nacionalizada, e ainda não vimos da missa a metade. Syrah dá-se em todo o lado, do Minho aos Algarves, passando pelas regiões mais tradicionais, como Douro, Dão e Bairrada.

As contagens dos peritos chegam a 250 castas portuguesas, das cerca de 300 cultivadas em Portugal. Impressionante cifra - o IVV (Instituto da Vinha e do Vinho) publicou agora recentemente o primeiro volume do catálogo das castas, já com 90, e mais volumes se seguirão.

Lembro-me ainda de outro tempo em

que garantia não ser possível provar um bom vinho branco do Alentejo. Mal a temperatura no copo subia, tofal!, vinham os aromas enjoativos, lá se ia a sedução. Foi em 2001 que percebi que o Alentejo estava à beira de uma revolução branca. Muitos factores contribuíram para isto, entre os quais melhor viticultura e melhor enologia. As vindimas atempadas, muitas vezes de noite, para evitar que as uvas aqueçam, depois toda a tecnologia para vinificar brancos, fugindo do oxigénio, esse inimigo do vinho, que convém manter a uma distância curta, para melhor o controlar. O Alentejo cobriu-se de bons brancos, e emergiram novas castas afinal velhas, como o Antão Vaz, antes desprezado, agora amado, e devidamente compensado na altura de pagar as uvas.

Enquanto tudo isto durava, entre a Vidigueira e Moura situava-se Marmelar, onde uma empresa chamada CADE mantinha uma herdade com mil hectares de terrenos variados, orografias variadas, espécies variadas. Vinha também, com cerca de 50 hectares. A CADE destacava-se desde os idos de 1991, com propostas de vinhos tintos e brancos, baseados em castas locais mas também internacionais.

Lembro-me de quando garantia não ser possível provar um bom branco do Alentejo. Mal a temperatura no copo subia, vinham os aromas enjoativos, lá se ia a sedução. Foi em 2001 que percebi que o Alentejo estava à beira de uma revolução branca

Tintos como Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, mas também Syrah e Cabernet Sauvignon. Brancas como Roupeiro, Antão Vaz, Tamarez, Perrum, Arinto. Propriedade da Fundação Carmona e Costa, tinha uma gama de vinhos onde pontificava o Quatro Caminhos tinto. Com os anos, no entanto, o vigor do projecto foi abrandando, até ao falecimento do proprietário, Vítor Carmona e Costa, em 2009. Foram já os seus herdeiros que decidiram relançar a casa, agora propriedade da Fundação Carmona e Costa, que mantém várias actividades ligadas às artes. Foi contratado António Nora para a liderança, e centrou-se a marca no nome da herdade, Monte da Ribeira. Nora é um enólogo que não resistiu a envolver-se profissionalmente no mundo do vinho, tendo estado ligado ao crescimento da Vinho&Coisas e depois à fundação da Wine o'Clock. O enólogo consultor é Luís Duarte, e Nuno Elias é o enólogo residente e director de produção. Os vinhos mudaram de perfil, perdendo um certo classicismo alentejano e focaram-se mais na fruta e concentração. Todas as marcas mudaram de imagem, com rótulos mini-



POUSIO BRANCO 2010

Notas vegetais, fruta tropical contida, pêssego, cremoso e elegante. Fresco, picante, com ligeiros amargos, boa textura, termina saboroso, fino.

PREG. ALENTEJANO (13%) HERDADE DO MONTE DA RIBEIRA PREÇO APROX. 4 EUROS

15.5 VALORES



POUSIO TINTO 2010

Fruta vermelha e azul bem madura e envolvente. Especiarias, muita contenção, elegância e equilíbrio. Fresco e muito texturado, redondo, especiado, com belíssima acidez, taninos bem definidos.

REG. ALENTEJANO (14%) HERDADE DO MONTE DA RIBEIRA PREÇO APROX. 4 EUROS

15.5 VALORES



QUATRO CAMINHOS BRANCO 2010

Misto de fruta amarela e branca, folhas, ligeira pimenta, muito aromático e elegante. Na boca tem excelente acidez, suaves amargos a equilibrar o corpo cremoso. Seco, gordo, poderoso, muito concentrado, final salino.

REG. ALENTEJANO (13%) HERDADE DO MONTE DA RIBEIRA PREÇO APROX. 10 EUROS

16.0 VALORES

malistas e visualmente impressionantes, que unificam as várias marcas em torno de um conceito comum. Foram plantadas novas castas, nomeadamente tintas: Petit Verdot, Petite Syrah e Baga. Os preços mantiveram-se sensatos, mesmo comédidos, como convém ao ressurgir de uma marca que já teve créditos mas tem andado desaparecida. Avaliando toda a gama dos vinhos, posso dizer que há excelente relação preço-qualidade em todos, desde a entrada de gama Varal até ao Quatro Caminhos Reserva, passando pelo intermédio Pousio. São 450 mil garrafas anuais, em velocidade de cruzeiro, e todas provenientes de uvas da própria herdade. O objectivo não é aumentar a quantidade de vinho, mas sim, ao longo dos próximos três ou quatro anos, melhorar muito a qualidade. Já no fim do Verão será lançado o topo de gama da casa, Marmelar.

Ao longo dos últimos 20 anos, a Vidiqueira passou de terra de brancos a terra de tintos e agora regressa em força aos brancos, sem descurar os tintos. Marmelar com a Herdade do Monte da Ribeira assistiu a isto tudo, acompanhou, para se relançar agora em força com boas propostas de vinhos para o dia-a-dia e para o domingo.



**QUATRO
CAMINHOS
RESERVA TINTO
2009**

Grafite, húmus, fruta preta muito madura, especiarias, complexo e envolvente. Fresco na boca, com textura macia e sedosa, notas tostadas doces, final salino, longo, picante.

REG. ALENTEJANO (14.5%)
HERDADE DO MONTE
DA RIBEIRA
PREÇO APROX. 18 EUROS

16.5 VALORES