

Os vinhos das ilhas portuguesas entraram no lote das descobertas dos mais curiosos. São sobretudo vinhos brancos elaborados a partir de castas como o Verdelho, o Arinto e o Terrantez, que possuem alguns denominadores comuns: muita salinidade, boa frescura, bastante acidez e vibração.



texto José João Santos · notas de prova Alexandre Lalas, Guilherme Corrêa, José João Santos, Luís Costa, Manuel Moreira, Marc Barros, Nuno Guedes Vaz Pires · fotos Ricardo Garrido, Arquivo e D.R.

VINHOS INSULARES

SAL, TENSÃO, ACIDEZ

A salinidade é dos descritores mais recorrentes sempre que temos no copo um vinho dos Açores ou da Madeira. Muitos apresentam evidentes notas salinas, de iodo e de sargaço, automaticamente revelando um traço de personalidade inconfundível que mais não é do que a tradução do local de origem. Na Madeira, essa origem pode ser uma qualquer videira por entre plantações de outros frutos. Nos Açores, essa mesma videira poderá estar protegida por toscos muros de pedra, os “currais” ou “curraletas” que protegem a planta dos humores mais ventosos do Atlântico. Nos dois arquipélagos encontramos algumas das mais comoventes e dramáticas paisagens vinhateiras. Há pés de vinha que vingam e dão fruto a escassos metros do mar; há vinhas localizadas em verdadeiros precipícios, que nos obrigam a refletir acerca da dose de loucura que terá sido necessária para ali as plantar.

Num e noutro caso, as paisagens vinhateiras são das mais contemplativas de Portugal. Parecem surgir do nada, roubando pedaços de terra à natureza em bruto. Desafiam os cânones da viticultura moderna, são quase sempre resultado de crenças muito individuais. Há quem trate dessas vinhas com o carinho com que tratamos o jardim de nossa casa. Uma viticultura de tradição e muitas vezes de intuição, não raras vezes apenas de fim de semana. As plantas, como que sentindo esse carinho tão especial, retribuem com a sobrevivência e a produção de fruta que mantém a crença viva, pelo menos até à próxima vindima.

No vinho, a realidade dos Açores e da Madeira não tem paralelo possível. Os Açores vivem um momento fervilhante, onde hoje ter vinha deixou de ser um fardo para passar a ser algo de recompensador (nos Açores há uva a ser paga a 4,80€/Kg). Caminha-se para a plantação de novas áreas que vão perfazer um total de mil hectares - Pico, Terceira (Biscoitos) e Graciosa são as ilhas que se destacam. A chegada de novos enólogos (António Maçanita, Anselmo Mendes, Bernardo Cabral ou Diogo Lopes) trouxe novas formas de pensar e contribuiu para o reforço da aposta em castas autóctones da região - Arinto, Terrantez, Verdelho - em detrimento de variedades internacionais que pouco ou mesmo nada estavam a aportar.

Na Madeira, há séculos conhecida pela produção do fortificado, as primeiras plantações a pensar na elaboração de vinho tranquilo datam de 1993. Dado tratar-se de um micro negócio, em 1999 nasce a Adega de São Vicente, que permite a cada produtor ali elaborar, estagiar e engarrafar os vinhos que faz, a par de poder usufruir de consultoria enológica. Os DOP Madeirenses e IGP Terras Madeirenses são muito recentes e sem esse contributo dificilmente conseguiriam ter vingado. Afinal, a área total de vinha na Madeira não chega aos 500 hectares e a esmagadora maioria está pensada para alimentar o negócio do vinho fortificado. Na Madeira e nos Açores, os apoios dos Governos Regionais têm-se revelado importantíssimos para garantir a sustentabilidade da produção de vinho.

Tensão e... eletricidade

Arquipélagos de formação geológica vulcânica, Açores e Madeira jogam com a altitude de forma distinta. No clima subtropical da Madeira encontramos por vezes vinhas a quase 700 metros acima do nível das águas, em socalcos que parecem degraus esculpados por entre encostas (Câmara de Lobos, Santana, São Jorge, São Vicente). Nos Açores, a generalidade das vinhas está plantada a cotas baixas e aquelas que se encontram acima dos 150 a 200 metros são, regra geral, as menos interessantes.

Na Madeira, os solos são maioritariamente basálticos, têm textura argilosa, componentes elevadas de ácidos, magnésio e ferro, algum fósforo e pouco potássio. Muitos vinhos resultam de parcelas específicas de vinha, com perímetros que por vezes se assemelham a quintais.

Nos Açores, a deposição de resíduos orgânicos nas fendas do chão de lava permite o plantio de vinhas em solos que chegam a ser três vezes mais ricos em potássio que os continentais.

Os bons exemplares obtidos nos arquipélagos partilham algumas características, a mais óbvia das quais é a salinidade. As vinhas como que são continuamente pulverizadas por uma espécie de spray atlântico. Nota-se ainda em muitos exemplos uma acidez vinçada, que chega a ser eletrizante nalguns vinhos à base de Arinto e Terrantez. Os Verdelhos surgem quase sempre mais domados, sendo que se tornam particularmente interessantes quando encontram o ponto de equilíbrio com a acidez. O trabalho com madeira raramente se sobrepõe a tudo o resto, deixando o papel principal à expressão da casta e do local.

A seguir apresentamos um elenco de vinhos que resulta de amostras enviadas por produtores para esta prova temática e da recuperação de alguns dos vinhos provados pela revista nos últimos meses. São vinhos que correm o risco de não serem corretamente interpretados num primeiro instante, mas que se mostram fiéis à definição mais restrita de "terroir".

As paisagens vinhateiras dos Açores e da Madeira são das mais contemplativas de Portugal. Parecem surgir do nada, roubando pedaços de terra à natureza em bruto. Desafiam os cânones da viticultura moderna, são quase sempre resultado de crenças muito individuais.

CADERNO DE PROVA

/ Nos **Açores** e na **Madeira**, as vinhas estão bastante dispersas e pertencem a múltiplos proprietários. Em ambos os arquipélagos, **as explorações vitícolas têm em média cerca de 0,3 hectares. Na Madeira, por exemplo, há mais de 2.000 viticultores.**

/ Na Madeira, a área total de vinha não chega aos **500 hectares. Nas vinhas conduzidas em latada, a densidade de plantação é de 2.000 plantas/ha. Nos restantes sistemas de condução de vinha, a fasquia aumenta para 5.000 a 6.000.**

/ Os Açores em breve deverão atingir os **1.000 hectares de área total de vinha. Pico, Graciosa e Terceira são as ilhas com maior tradição de plantio mas há pequenas áreas de vinha noutras ilhas, como acontece em São Miguel.**

18,5



VINHA CENTENÁRIA 2016

Açores / Branco / Azores Wine Company

Amarelo cintilante. A fermentação malolática sente-se nos aromas, a que se juntam apontamentos de restolho e de iodo. Bastante untuoso na boca mas sempre fresco, volumoso mas sempre elegante. O final é demorado e marcante. Um grande vinho branco. NGVP/JJS
Consumo: 2019-2026
75,00€ / 11°C

18



SABOR(Z)INHO 2015

Açores / Tinto / Azores Wine Company

Cor a tender para granada. Nariz silvestre elegante, nota de mirtilo e de pimenta preta. Apresenta finura e elegância que não são fáceis de alcançar, a lembrar um grande Pinot Noir. Muito fresco e apelativo, uma delícia de vinho! NGVP/JJS
Consumo: 2019-2024
100,00€ / 16°C

17,5



ARINTO DOS AÇORES SUR LIES BY ANTÓNIO MAÇANITA 2017

Açores / Branco / Azores Wine Company

Dourado. Notas de fruto branco de caroço, querosene e algum iodo. Tenso e com fibra, surge mais espevitado e salino na boca. Finaliza longo e tem outra característica que só o valoriza: promete evolução. JJS / NGVP
Consumo: 2019 - 2030 / 32,90 € / 14°C

Os mais bem pontuados

17,5



BARROCAS DO MAR 2018

Açores / Branco / Hermano Ferreira

Nariz de grande estilo, pujança da frescura limonada, algum tropical no ponto, maresia e herbal. Bela compleição na boca, combina untuosidade com vivacidade limonada, impõe-se pela frescura, pelos toques salinos e forte impressão de maresia. MM
Consumo: 2019-2024
12,00€ / 11°C

17,5



TERRANTEZ DO PICO 2017

Açores / Branco / Azores Wine Company

Tons amarelo limão. Nariz de lima e alguma tropicalidade, sempre sob uma manta salina com toques de pedra molhada. A acidez é enorme, a estrutura é tensa e o final projeta-se bem longe. Tem tudo para evoluir bem. NGVP/JJS
Consumo: 2019-2026
45,00€ / 11°C

17



ATLANTIS RESERVA VERDELHO 2017

Madeirense / Branco / Madeira Wine Company

Amarelo limão. Flor branca, maçã verde, ligeira tosta, iodo. Bom volume, acidez marcada com pico salino, palha seca. O final tem nervo. Será curioso voltar a prová-lo dentro de um par de anos. JJS
Consumo: 2019-2024
29,00€ / 11°C

17



BARBEITO VERDELHO 2017

Madeirense / Branco / Vinhos Barbeito

Amarelo. Nota evidente de madeira e toque oxidativo que vai dissipando com o arejamento.

Alguns florais, cítricos e mineral. Boa acidez, algo cortante mas contrabalançada pela untuosidade da madeira. Prolongado e de final agradável. MB
Consumo: 2019-2023 / 27,00€ / 11°C

17



COLOMBO VERDELHO 2017

Madeirense / Branco / Justino's Madeira Wines

Revela certa opulência no aroma, sem desvirtuar o conjunto. Alperce seco, casca de manga, cera de abelha e acácia. Ataque amplo e texturado na boca, compensado por acidez intensa, repleto de fruta, com final crescente de qualidade e interesse. MM
Consumo: 2019-2023
18,00€ / 11°C

17



TERROIR VULCÂNICO ARINTO 2017

Açores / Branco / Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

Amarelo moderado, frescura, assinatura mineral imediata, fruto de caroço e limonado, bastante profundo e distinto. Estrutura sólida na boca, suculento e salino, vibrante de acidez, profundo e de enorme persistência. MM
Consumo: 2018-2025
21,00€ / 11°C

17



TERROIR VULCÂNICO VERDELHO 2017

Açores / Branco / Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico

Amarelo pálido, aroma salino, sente-se a brisa marítima, raspas de limonados, herbal, citronela, algum fruto de caroço, sempre airoso de frescura. Crocante e cheio na boca, salino, tenso, acidez limonada suculenta e crocante. Bom final, de maresia e algas. MM
Consumo: 2018-2025
19,00€ / 11°C



Classificações totais

18,5		Vinha Centenária	Azores Wine Company	Açores	2016	Branco	75,00 €
18		Sabor(z)inho	Azores Wine Company	Açores	2015	Tinto	100,00 €
17,5		Arinto dos Açores Sur Lies	Azores Wine Company	Açores	2017	Branco	32,90 €
17,5		Barrocas do Mar	Hermano Ferreira	Açores	2018	Branco	12,00 €
17,5		Terrantez do Pico	Azores Wine Company	Açores	2017	Branco	45,00 €
17		Atlantis Reserva Verdelho	Madeira Wine Company	Madeira	2017	Branco	29,00 €
17		Barbeito Verdelho	Vinhos Barbeito (Madeira)	Madeira	2017	Branco	27,00 €
17		Colombo Verdelho	Justino's Madeira Wines	Madeira	2017	Branco	18,00 €
17		Terroir Vulcânico Arinto	Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico	Açores	2017	Branco	21,00 €
17		Terroir Vulcânico Verdelho	Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico	Açores	2017	Branco	19,00 €
16,5		A Proibida	Azores Wine Company	Açores	2016	Tinto	17,50 €
16,5		Atlantis Verdelho	Madeira Wine Company	Madeira	2018	Branco	15,00 €
16,5		Ilha Tinto	Diana Silva Wines	Madeira	2017	Tinto	19,90 €
16,5		Seiçal Reserva	Seiçal	Madeira	2015	Branco	10,00 €
16,5		Terras do Avô	Seixal Wines	Madeira	2014	Espumante	35,00 €
16,5		Terras do Avô Verdelho	Seixal Wines	Madeira	2016	Branco	12,50 €
16,5		Verdelho dos Açores	Azores Wine Company	Açores	2017	Branco	22,50 €
16,5		Verdelho O Original 3 Ilhas	Azores Wine Company	Açores	2017	Branco	23,90 €
16,5		Xavelha	Adega de São Vicente	Madeira	2013	Tinto	13,56 €
16		Colombo	Justino's Madeira Wines	Madeira	2018	Tinto	11,50 €
16		Palmeira e Voltas	Adega de São Vicente	Madeira	2017	Branco	13,56 €
16		Pedras Brancas	Adega e Cooperativa da Ilha Graciosa	Açores	2017	Branco	16,00 €
16		Terras do Avô Grande Escolha Verdelho	Seixal Wines	Madeira	2017	Branco	16,00 €
15,5		Atlantis Tinta Negra	Madeira Wine Company	Madeira	2018	Rosé	7,50 €
15		Terroir Vulcânico Terras de Lava Rosé	Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico	Açores	2018	Rosé	10,00 €

Os bons exemplares obtidos nos arquipélagos partilham algumas características, a mais óbvia das quais é a salinidade. As vinhas como que são continuamente pulverizadas por uma espécie de spray atlântico.



Adega do
CARTAXO

vinhoplexus
plexuslovers
adegacartaxo.pt



Seja responsável. Beba com moderação.