

AÇORES, COPO DE MUNDO

AÇORES É irreversível a revolução vinica em curso nos Açores, com recondicionamento de vinhas e leituras modernas da grande tradição do arquipélago. Um Portugal diferente e um pulsar clássico nos vinhos que se estão a fazer.

São quatro os arquipélagos que formam a Macaronésia: Cabo Verde, Canárias, Madeira e Açores, todos com características únicas e com francas semelhanças entre si. O dos Açores destaca-se dos outros, justamente por ser claramente mais europeu e praticamente nada africano, configurando *terroirs* vitivinícolas particularmente originais.

A área de vinha da ilha do Pico continua a ser maior do que a soma de todas as outras, apesar de não atingir os 500 hectares. Há um crescimento sensível, num padrão de interesse e aumento de agentes económicos na fileira açoriana do vinho. Terceira, São Miguel e Graciosa estão a mostrar vinhos interessantes e têm feito um trabalho quase insano de conversão e plantação de vinha.

Para se ter a perceção realista da situação vitivinícola dos Açores, há que atentar apenas às áreas de designações DOP – Denominação de Origem Protegida – e IGP – Indicação Geográfica Protegida. Nesse

esquema lidera o cenário o Pico, com produção de cerca de 320 mil litros no Pico, 22 mil na Terceira, 14 mil na Graciosa e seis mil em São Miguel. Por se tratar exclusivamente de vinho certificado, exclui-se a produção do vinho de cheiro, longe de ser despendida.

Há três DOP nos Açores: Biscoitos (Vitória), no Norte da Terceira, com vinhos licorosos, altitude até cem metros; Graciosa (Santa Cruz), licorosos e espumantes, altitude até 150 metros; e Pico (Madalena, São Roque e Lajes), licorosos, altitude até cem metros. A IGP e a IG Açores têm permitido, com o talento enológico notável de alguns especialistas, mostrar potencial e diversidade além do que no passado se produzia. O Pico – donde outrora saía o «vinho dos czares» – é hoje terra de prodígios, com títulos que já estão entre os grandes do mundo. Grande parte desse brilho deve-se ao trabalho da Azores Wine Company, com destaque para os blónicos Filipe Rocha e António Maçanita. Fizemos uma pequena seleção ●

OS VINHOS DO PRODÍGIO DOS VULCÕES

Solos vulcânicos, vinhos eminentemente salinos, os Açores são hoje a plataforma ideal para os novos bravos do vinho e espaço natural de criação para os mais experientes. Tem-se destacado António Maçanita, com raízes familiares açorianas, criador de vinhos em todo o país, com o denominador comum da originalidade. Pode dizer-se mesmo que a sua aplicação nos Açores – Pico, especialmente – foi tal que a sua atitude em relação ao resto do seu trabalho ganhou novo impulso. Lidera uma das melhores equipas de enólogos e viticólogos do país, e os resultados estão à vista. Deixámos-lhe uma seleção da produção açoriana. Boas provas.



15,5

CLASSIFICAÇÃO
EVASÕES

ROSÉ VULCÂNICO REGIONAL AÇORES ROSÉ 2015

Um 'vin de soif' conseguido, tão útil quanto flexível à mesa. Define o 'standard' do estilo para o arquipélago, que o mercado está a abraçar com vontade.

AZORES WINE COMPANY

Preço:
8,7 EUROS

15

CLASSIFICAÇÃO
EVASÕES

TINTO VULCÂNICO REGIONAL AÇORES TINTO 2014

Notas frutadas ligeiras, é na boca que se sente o talante deste vinho, com uma estrutura conseguida e acidez certa para conferir ao conjunto a frescura.

AZORES WINE COMPANY

Preço:
11,9 EUROS

RE

O r
u
t
cc
It

AZ



**VERDELHO O ORIGINAL
REGIONAL AÇORES BRANCO
2015**

O nome diz tudo e está aqui uma proposta sólida para um referencial da casta, com um historial definitivo levantado pelo produtor.

Frescura, equilíbrio e longevidade.

AZORES WINE COMPANY

Preço:
23,9 EUROS

**ARINTO DOS AÇORES
REGIONAL AÇORES BRANCO
2015**

Uma casta que se distingue pela nobreza que permite atingir. Valor gastronómico grande, forte componente mineral, com notas florais atraentes. Merece guarda em cave por dois anos.

AZORES WINE COMPANY

Preço:
23,9 EUROS

**ARINTO DOS AÇORES
SUR-LIES REGIONAL
AÇORES BRANCO 2015**

Estagiou em contacto com as borras finas, ganhando por isso complexidade acrescida, em relação ao vinho direto da casa.

Untuosidade, comprimento e harmonia maior na boca.

AZORES WINE COMPANY

Preço:
29,9 EUROS

**TERRANTEZ DO PICO
REGIONAL AÇORES BRANCO
2014**

Vinho fabuloso, pena a quantidade francamente reduzida que foi produzida. Impressões fortemente minerais, tonalidades terra e fruta branca de caroço.

Grande complexidade.

AZORES WINE COMPANY

Preço:
39,95 EUROS

ISABELLA A PROIBIDA

A casta Tinta Negra é também conhecida como Isabelinha, a origem do nome está na utilização tradicional do proscrito mas ainda abundante vinho de cheiro, ou morangueiro. Aqui, contudo, está apresentada numa condição moderna e afinada.

AZORES WINE COMPANY

Preço:
14,95 EUROS