

# FA ESCOLHA VINHO

■ DO VINHO EM SI  
Caprichosa quanto basta, a casta Verdelho exige trabalhos redobrados na vinha e muitos cuidados na adega. Quando o enólogo Rui Reguinga chegou aos Roques, em 2002, um Verdelho de 2001 pareceu-lhe excessivamente marcado pela madeira. Vai daí, mudou a receita: fermentação quase total em inox, com pequena quantidade em carvalho. Temos assim um vinho com laivos

amarelo-pálidos e brilhantes. Sem rodarmos o copo, detectamos notas minerais (típicas dos solos graníticos do Dão), flores de camomila e folhas secas. Com a agitação do vinho sobressaem notas limonadas. A boca regista um vinho seco, macio, volumoso, com uma acidez equilibrada que permite prolongamento.

■ FALTA DE ESTUDO  
Na investigação que fez

sobre o sector, a equipa de Michael Porter não recomendou a casta Verdelho. Paciência, pode ser que, quando os australianos começarem a lançar em Inglaterra e EUA variedades de Verdelho, para desenojar do Chardonnay, talvez regressasse alguém do Monitor Group para falar do solário de carta. Verdade se diga que, por cá, a investigação da selecção clonal nesta casta é incipiente.

## Um Verdelho contra a corrente

Dizem que os vinhos andam iguais, que cheiram e sabem ao mesmo. Valha-nos quem fuja às modas. É o caso da Quinta das Maias, com este branco da casta Verdelho

EDGARDO PACHECO

A difusão da tecnologia e os estudos de mercado são responsáveis pela padronização do perfil dos vinhos, sobretudo no que toca aos vinhos de grande volume. Em tempos não longínquos, um tinto do Dão era notoriamente diferente de outro do Alentejo, da Estremadura ou do Ribatejo. Hoje, a ausência de segredos na adega, o acesso a material vegetativo de grande qualidade e a disseminação das grandes castas nacionais do Minho ao Algarve tendem a eliminar as tipicidades regionais. Embora se aceite que um

negócio saudavelmente globalizado a isto obrigue, rezoijemo-nos pelo facto de um produtor lançar vinhos fora de moda, ainda por cima

no difícil universo dos brancos. O mercado satisfaz-se com aromas tropicais, florais e muita frescura de boca? Pois bem, a Quinta das Maias corta caminho e lança um varietal de uma casta tão desconhecida quanto mal estudada cientificamente (o Verdelho do Dão) para surpreender quem queira distinção por via da finura e subtilidade de aromas inusitados (notas minerais conjugadas com flores secas de camomila ou tília) e sensações complexas e envolventes na boca.

Único varietal desta casta no mercado, sabe-se que muitos enólogos procu-

Este é um vinho  
para apreciadores  
de elegância e subtilidade

ram os melhores clones. Os do Dão ligam pouco ao facto de se dizer que a casta Verdelho é a mesma que a do Gouveio do Douro; outros há que começam a enxertar o Verdelho de Bueda e outros ainda procuram material vegetativo de produtores australianos, que, curiosamente, obtiveram os primeiros "garfos" na ilha da Madeira. Seja como for, este é um vinho branco que merece ser conhecido. O único senão é que a adega dos Roques só conseguiu produzir 2500 garrafas. Uma pena, até porque os calores excessivos do Verão passado trocaram as voltas à casta. Nova colheita, só a partir de 2004. ■

■ Quinta das Maias  
Verdelho (2002)  
DOC Dão  
Preço: € 9,5

