



TINTOS DO SUL

O Melhor do Alentejo

Este é sempre um dos painéis mais aguardados do ano. Em prova, muitos dos melhores tintos do Alentejo. Tal como esperado, foi um painel que primou na qualidade, volume e riqueza dos vinhos. Mas o Alentejo mostrou igualmente um lado que se aplaude: a diversidade de estilos, de produtor para produtor. E também um risco acrescido: o de, aqui e ali, se poder perder o carácter da região.

TEXTO João Afonso ■ FOTOS Ricardo Palma Veiga





● Painei de Prova



FICHA DE PROVA

Tipo de Vinho: Tinto	redacção Revista de Vinhos
Tipo de prova: cega	
Região de Origem: Alentejo	Condições da prova: vinhos servidos a 17 graus
Ano de Colheita: vários	Armário frigorífico: Liebherr
Copos utilizados: Schott Zwiesel din Sensus	Número de amostras com cheiro a rolha: 1
Painei de Prova:	Água: San Pellegrino

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

- Garrafa ao alto - beber
- Garrafa inclinada - beber ou guardar
- Garrafa deitada - guardar

* Os preços de venda ao público referidos são os recomendados pelos produtores.

Apoios: Cave climatizada Liebherr, copos Schott-Zwiesel DIN Sensus, água S. Pellegrino

Cerca de seis dezenas de tintos em prova, quase todos eles representando o melhor que a cada casa dispõe para oferecer aos apreciadores. Dois dias de prova, apenas um acidente com rolha e o confronto gratificante com os mais sumarentos tintos alentejanos. No final poucos foram os que nos decepcionaram. E assim, o Alentejo pontua forte e mostra-se com capacidades para defender a posição de grande destaque que ocupa no mercado nacional, com quase 45% das vendas.

Vinhos maduros, redondos, suaves têm tudo para serem "amor à primeira vista", ou melhor, ao primeiro copo. O Alentejo mantém-se a primeira região de vinhos no mercado português, a primeira não só nas vendas mas também na consistência e qualidade média dos vinhos que produz. Um sucesso que a muitos espanta, vindo de uma região vinícola tão recente. Mas será mesmo?

Em parte é verdade que o Alentejo vinico que hoje conhecemos é relativamente recente. Mas não podemos esquecer que existe uma tradição vinícola clássica e antiga na região. Para não irmos mais longe basta referir algumas das marcas paradigmas de vinho português da segunda metade do século passado – Mouchão, Tapada do Chaves, José de Sousa e Quinta do Carmo – que se mantêm ainda bem vivas mesmo que, algumas delas, desviadas do formato clássico que as levou ao estrelato.

O Novo Alentejo O rumo tomado pelo Alentejo vitícola moderno, digamos pelo Alentejo dos últimos 10 ou 15 anos, tem marcado profundamente não só a paisagem da região como principalmente o seu modo de ser e de se oferecer.

As castas mudaram. Primeiro o Castelão (nº3 na área para vinhos DOC) que ainda nos anos 80 foi destronado da elite que se desejava para um Alentejo em reestruturação crescente. Mais recentemente, foi a vez da Trincadeira e do Aragonez, castas paradigmáticas da região (respectivamente a 1ª e 2ª em área para vinhos DOC) começarem a ser colocadas em causa por muitos enólogos que dão primazia a castas de fora da região para muitos dos seus melhores vinhos.

Como a Syrah. A úbiqua Syrah. Fez a sua tímida entrada na década de 90 baptizando com a sua identidade desconhecida um vinho, apropriadamente chamado Incógnito, que se tornaria ícone da moda nos anos seguintes e originando a diáspora da variedade. O Cabernet Sauvignon, desde à muito presente na região, avança em área plantada. O Merlot e o Petit Verdot começam a surgir no dobrar do milénio e com ele castas com sucesso confirmado noutras regiões como a Touriga Nacional e a Touriga Franca, dão entrada nos vinhos eleitos. A primeira, capaz de originar excelentes vinhos na região, comporta igualmente o risco de, dado o seu forte carácter floral, alterar o perfil e as características principais dos tintos alentejanos, sobretudo se indevidamente utilizada.

Ultimamente a moda chega aos brancos e o Alvarinho, o Encruzado e o Viosinho juntamente com as francesas Viognier e Marsanne iniciam a conquista das terras alentejanas. A Tinta Miúda, uma casta perdida na húmida Estremadura, assim como a acídula Baga bairradina são também chamadas a acudir aos vinhos quentes do Baixo e Médio Alentejo. Ao todo estamos em crer que a percentagem destas novas variedades no Alentejo já ultrapassa confortavelmente os 15% da área total. E para que não haja dúvidas sobre o caminho a seguir, aguarda-se da parte do IVV a autorização para que todas estas castas (até agora limitadas aos Regionais) passem a ser recomendadas para vinhos DOC, à semelhança do que aconteceu com a Bairrada em 2003.

Mas as castas, apesar de tudo, são um problema secundário. Antes um Touriga Nacional/Syrah a cheirar a Alentejo do que um Aragonez/Trincadeira a cheirar a Novo Mundo.

Mudança e Moda E assim chegamos à enologia onde o quadro é igualmente interrogativo. Quase toda a enologia portuguesa tem seguido o caminho de vinhos mais aromáticos, mais doces, mais ma-

O rumo tomado pelo Alentejo tem marcado não só a paisagem da região como principalmente o seu modo de ser



● Painel de Prova

cios, com mais fruto e no geral mais fáceis, mas será esta a enologia que queremos para o século XXI? Aqui fica a dúvida.

São os critérios de moda e não os critérios estruturais ou diferenciadores que têm orientado o Alentejo da última década. Castas de todo o Mundo, enologia apoiada nas diretrizes do Novo Mundo, mas deve-se colocar a questão: e isso é bom ou mau?

Tudo evolui e o conservadorismo é inimigo do progresso. Se não aceitássemos influências estrangeiras ainda hoje andávamos a comer pão de milho painço e castanha em vez de batata, mas há maneiras diversas e muito distintas de evoluir. Uns evoluem mantendo-se fiéis à sua realidade ou genuinidade, outros nem tanto.

Na mudança não podemos afirmar que o Alentejo perdeu qualidade. Pelo contrário, ganhou-a! Hoje há mais e melhores vinhos na região. Mesmo as castas nacionais e estrangeiras de fora da região que têm ajudado a mudar o Alentejo são castas de grande qualidade e produzem vinhos de grande nível. Mas a necessidade de a cada vindima fazer melhor e se possível apresentar novidades (e não é só o Alentejo que padece desta obsessão) pode levar a região a um certo artificialismo, a um correr atrás da moda, que pouco têm a ver com um Alentejo personalizado e diferente que pensamos fundamental para um futuro sustentável. ○



CLASSIFICAÇÃO DA PROVA

- | | | | | | |
|-----------------------|--|-----------------------|--|-----------------------|---|
| 18 | Dona Maria Reserva 2006
Grande Rocim Reserva 2007
Herdade dos Grous
Reserva 2007
Scalla Coelli 2007
Torre do Esporão 2004 | 16 | Grou Grey 2006
Herdade da Farizoa Reserva 2006
Herdade do Peso Reserva 2005
Herdade do Pinheiro Homenagem
Colh. Selecc. 2004
Herdade São Miguel Reserva 2007
Lima Mayer 2007
Monte da Ravasqueira Vinha das
Romãs 2007
Montes Claros Garrafeira 2005
Mouchão 2005
Preta 2007
Vale D'Ancho 2006
Vinha do Almo Homenagem 2006
Vinha de Saturno 2006
Zambujeiro 2005 | 16 | Reguengos Garrafeira dos Sócios
2003
Terra D'Alter Alicante Bouschet 2007
Tinto da Ânfora Grande Escolha
2006
Tinto da Talha Grande Escolha 2007
Torre do Frade Reserva 2006
Vila de Frades Reserva 2005 |
| 17_s | António Maria 2006
Encostas de Estremoz Reserva
2007
Escultor 2006
Herdade das Servas Reserva 2006
Malhadinha 2007
Marquês de Borba Reserva 2007
Solar dos Lobos Grande Escolha
2007 | 16_s | Dolium Reserva 2006
Fonte Mouro Garrafeira 2003
Herdade Grande Reserva 2006
Herdade dos Machados Reserva
2006
Icon D'Azamor 2004
José de Sousa Mayor 2007
Quetzal 2006 | 15_s | Arrepiado 2007
Dolium Reserva 2006
Dom Cosme Reserva 2006
Garrafeira do Comendador 2005
Herdade da Calada Block Nº 3 2006
Hdl Reserva 2005
Monte Amarelo 2007
Monte Barrão Reserva 2004
Monte Seis Reis Reserva 2007
Mouras de Arraiolos Reserva 2006
Quinta da Cabaça 2006
Quinta do Carmo Reserva 2005 |
| 17 | Altas Quintas Reserva 2005
Blog tinto 2007
Casa de Santa Vitória Reserva 2007
Conde D'Ervideira Private Selection
2007
Cortes de Cima Touriga Nacional
2005
Gloria Reynolds 2004 | | | 15_s | Herdade Fonte Paredes Alicante
Bouschet 2007
Monte da Penha Fino Reserva 2004 |



DONA MARIA
Reg. Alentejano
Reserva tinto 2006
JULIO BASTOS
Austero e fechado,
notas minerais,
fumados, ligeira
compota de fruto
preto, ameixa,
complexo e firme,
muito vigoroso.
Conjunto bastante
personalizado e cheio
de classe. Um grande
tinto ainda em fase
ascensional.

€27 **18**



GRANDE ROCIM
Reg. Alentejano
Reserva tinto 2007
HERDADE DO ROCIM
Opaco na cor,
químico e compacto
no nariz, mostra-se
ainda bastante
fechado mas a
prometer muito. Na
boca revela imensa
garra, taninos
presentes mas finos e
um final muito longo.
Grande carácter
numa linha austera e
extraída.

€50 **18**



**HERDADE
DOS GROUS**
Reg. Alentejano
Reserva tinto 2007
MONTE DO TREVO
Austero, notas de
fruto silvestre, sóbrio
no perfil, muito boa
barrica envolve
a fruta, fresco e
de boa acidez na
boca. Porte atlético
mas sem magoar.
Conjunto de grande
nível, sofisticado,
evidenciando
belíssimo trabalho
de adega.

€27,50 **18**



SCALLA COELLI
Reg. Alentejano
tinto 2007
FUNDAÇÃO
EUGÉNIO
DE ALMEIDA
Notas de fruta
madura e ligeira
menta no aroma,
bastante equilibrado,
com uma bela barrica
a dar classe ao
conjunto. Muito bem
na boca, elegante,
super polido, repete
o estilo mentolado
do aroma mas com
muita finura. Final
brilhante.

€38 **18**



**TORRE
DO ESPORÃO**
Alentejo tinto 2004
ESPORÃO
Muita cor, aroma
com floral escondido,
concentrado, boa
tosta, cacau. Notável
textura de taninos,
elegante, afinado,
redondo, força e
elegância de mãos
dadas, fino, muito
bem conseguido.
Evolução perfeita,
no ponto certo para
beber.

€85 **18**




ANTÓNIO MARIA
Alentejo tinto 2006
FRANCISCO NUNES
GARCIA
Notas de tofa,
cacau e compota
no aroma, menta,
especiarias, com
grande complexidade.
Na boca mostra
taninos maduros,
bela estrutura, final
apimentado e com
bastante carácter. O
conjunto funciona
muito bem, sem
arestas por polir.

€80 **17,5**




Painel de Prova



ENCOSTAS DE ESTREMOZ
Reg. Alentejano
Reserva tinto 2007
ENCOSTAS DE ESTREMOZ
Muito carregado na cor, vigoroso, escuro e para já pouco falador, boa fruta madura, compota de fruto preto mas tudo sem pesar. Muito bem na boca, barrica perfeitamente integrada no conjunto, muita qualidade e afinação.
€14,38  **17,5**




ESCULTOR
Reg. Alentejano
tinto 2006
SOC. AGRIC. DA SOSSEGA
Aroma marcado por notas de fruta madura e algum químico, bela sensação mineral, é um tinto reservado e austero. Muito bem na boca, fino e elegante, perfeitamente desenhado, muito bem conseguido. O tempo de cave faz-lhe-á bem.
€50  **17,5**




HERDADE DAS SERVAS
Reg. Alentejano
Reserva tinto 2006
SERRANO MIRA
Austero, fechado no aroma, quase metálico, muito mineral, fruta escondida e com notas de azeitona. Boca com muita classe, perfil elegante e muito estruturado, é um tinto cheio de atributos, dá uma grande prova. Combina austeridade e finesse.
€18  **17,5**



MALHADINHA
Reg. Alentejano
tinto 2007
HERD. MALHADINHA NOVA
Muita cor, aroma com sugestões vegetais e alguma compota, combinando-se aqui com barrica de muita qualidade. Grande finura de boca, bastante elegante, com taninos de seda, bela acidez e muito boa aptidão gastronómica.
€29  **17,5**



MARQUÊS DE BORBA
Alentejo Reserva
tinto 2007
JOÃO PORTUGAL RAMOS
Muita cor, vinoso, escuro, ligeiras notas doces, barrica bem integrada. Ainda jovem na prova de boca, surge com alguma especiaria, sumarento, final seco a pedir mais garrafa. Poderá crescer muito com a guarda em cave.
€35  **17,5**



SOLAR DOS LOBOS

Reg. Alentejano Grande Escolha tinto 2007

SILVEIRA & OUTRO
Tem bastante cor e concentração, cheio de notas químicas positivas, fruto preto em evidência, amoras esmagadas, barrica de grande qualidade, muito especiado. Bom volume na boca, taninos firmes, perfil global austero e muito promissor.
€19,90 **17,5**



ALTAS QUINTAS

Reg. Alentejano Reserva tinto 2005

ALTAS QUINTAS
Vinho com bastante carácter no aroma, cheio de bagas frescas, fruta de recorte clássico e ligeira compota, ao lado de algumas notas de mato seco. Belo volume de boca, com uma acidez fina que lhe dá bastante frescura e marca diferença.
€29 **17**



BLOG

Reg. Alentejano tinto 2007

TIAGO CABAÇO
Muito escuro na cor, notas de cacau amargo, algum vegetal e amoras, um lado químico positivo e com ligeira especiaria. Impositivo na boca, com um estilo vigoroso e apimentado lembra, conjunto elegante e com garra.
€25 **17**



CASA DE SANTA VITÓRIA

Reg. Alentejano Reserva tinto 2007

CASA SANTA VITÓRIA
Muita cor, aroma austero e químico, fechado, fruto preto, especiaria. Muita garra na boca, alguma adstringência motivada por taninos jovens, é um tinto que precisa de garrafa. Bom conjunto, com muito boa estrutura.
€13,25 **17**



CONDE D'ERVIDEIRA

Alentejo Private Selection tinto 2007

ERVIDEIRA
Presença da barrica em notas de tosta, cacau, especiaria, sugestão de alcatrão. Muito elegante na boca, um floral muito atractivo, taninos finos. Final longo, aviado acidez e por um amargo vegetal que lhe dá carácter. Precisa descanso em cave.
€22 **17**



CORTES DE CIMA

Reg. Alentejano Touriga Nacional tinto 2005

CASA AGRÍC.
CORTES DE CIMA
Cheio na cor, notas balsâmicas e com ligeiros licorados, muito maduro mas não pesado, belas sugestões de compota. Tem muito agradável presença na boca, redondo e com elegantes notas florais, especiarias, conjunto firme e muito longp.
€60 **17**




Painel de Prova



GLORIA REYNOLDS

Reg. Alentejano tinto 2004

JULIEN CUELLAR REYNOLDS


Aroma complexo com fruto preto e um chocolate de grande qualidade, notas de barrica bem integrada, sugestões de alcatrão. Boa estrutura de boca, especiaria, ligeiro couro, muito fresco e com classe. Complexo e austero. €34  17



GROU GREY

Reg. Alentejano tinto 2006

SOC. AGRIC. VALE DE JOANA


Reservado no perfil, com fruto delicado e atractivo, muito boa frescura aromática. Na boca revela boa elegância, muito bem composto, vivo, com um belo equilíbrio entre as várias componentes. Acidez e frescura no final. €18  17



HERDADE DA FARIZOA

Reg. Alentejano Reserva tinto 2006

COMP. DAS QUINTAS


Muito extraído na cor, concentrado, notas de compota e fruto macerado mas tudo num registo sem cansar e com a barrica integrada. Muito bem na boca, mais dialogante, perfeito equilíbrio entre taninos e acidez. Pode evoluir bem. €15  17



HERDADE DO PESO

Alentejo Reserva tinto 2005

SOGRAPE


Muito boas notas de fruto maduro, ligeira compota muito atractiva, barrica bem integrada e alguma especiaria marcam o aroma. Bastante frescura de boca, com taninos de seda, cheio de harmonia no final elegante e pleno de especiaria. €16  17



HERDADE DO PINHEIRO HOMENAGEM

Reg. Alentejano Colh. Seleccionado tinto 2004

SOC. AGR. SILVESTRE FERREIRA


Alguma evolução muito positiva, tem toque floral mas também um estilo muito alentejano que é cativante. Boa barrica a conferir notas fumadas e de ligeiro cacau, especiarias. Elegante na boca, estilo bem conseguido, afinado e fresco. €35  17



HERDADE SÃO MIGUEL

Reg. Alentejano Reserva tinto 2007

CASA AGRIC. ALEXANDRE RELVAS


Aroma ainda um pouco fechado, nota de fruto preto, amoras e algum mineral dão complexidade conjunto. Boca fresca e com taninos firmes, tem garra e corpo, é um tinto guloso e com bastante carácter. Vai melhorar em cave. €14,50  17



LIMA MAYER

Reg. Alentejano tinto 2007

LIMA MAYER & Cª


Muito concentrado na cor, com fumados de boa barrica que, a fruta por enquanto ainda escondida. Na boca tem boa estrutura, está acetinado e capaz de boa prova desde já mas valerá a pena guardar algumas garrafas em cave. €15  17



MONTE DA RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS

Reg. Alentejano tinto 2007

SOC. AGR. DOM DINIZ


Muito escuro na cor, aroma floral em evidência ao lado de notas de barrica que lhe conferem um tom tostado. Muito redondo na boca, cheio e com carácter, temos aqui um belo tinto, carnudo e com matéria para mostrar classe. €17  17



MONTES CLAROS

Alentejo Garrafeira tinto 2005

ADEGA COOP. BORBA


Escuro na cor, notas de alcatrão e químicos, fruto preto doce, amora e cacau. Com volume de boca, taninos muito redondos e polidos, suave tosta, balsâmicos, tudo muito bem integrado e pleno de harmonia, para beber desde já. €12,43  17



MOUCHÃO

Reg. Alentejano tinto 2005

VINHOS DA CAVACA DOURADA


Notas de mentol marcam o aroma de perfil clássico, bastante personalizado. Taninos muito finos estão a dar boa arquitetura ao vinho, bem estruturado, mas cheio de frescura e acidez. É um tinto em construção, capaz de enfrentar a cave. €29  17



PRETA

Reg. Alentejano tinto 2007


FITA PRETA VINHOS

Muito atractivo no aroma, notas de fruto vermelho, nuances florais, jovem, intenso e elegante. Muito bem na boca, cheio de fruto vibrante, longo, a elegância de conjunto é evidente, todo ele muito bem afinado. €25  17




Painel de Prova




VALE D'ANCHO
Alentejo tinto 2006
SOC. AGRÍC.
GABRIEL FRANC.
DIAS
Escuro na cor, fruto em compota no aroma, fechado, ligeiro floral, barrica bem integrada. Grande equilíbrio na boca, estilo vigoroso sem magoar, taninos e acidez em boa cooperação, pode ser bebido já com agrado ou ser guardado.
€32  17




VINHA DO ALMO HOMENAGEM
Reg. Alentejano tinto 2006
HERDADE PERDIGÃO
Aroma de fruta madura bem casada com a barrica, ligeira nota de caça, tudo em muito boa proporção. Muito clássico na boca, personalizado, austero e seco, complexo, com sugestões de marroquinaria e musgo. Longo final.
€16  17




VINHA DE SATURNO
Reg. Alentejano tinto 2006
HERDADE MONTE DA CAL
Austero e fechado no aroma, abundantes notas químicas, tosta, tudo em fase de crescimento. Bons taninos cobertos surgem na prova de boca, especiada, seco, com uma surpreendente frescura graças à boa acidez.
€38  17




ZAMBUJEIRO
Reg. Alentejano tinto 2005
QUINTA DO ZAMBUJEIRO
Vegetal no aroma, notas verdes que escondem a fruta, algum químico. Mostra-se muito afinado na boca, taninos ainda sólidos mas maduros, sobressaindo as notas de cacau e fumo. Final muito prolongado que quase se mastiga.
€40,32  17




DOLIUM
Reg. Alentejano Reserva tinto 2006
PAULO LAUREANO VINUS
Tem muita cor e bela intensidade aromática, com notas de fruto vermelho do tipo framboesa, fruto doce e evidente sensação de barrica de madeira. Muito afinado na boca, cremoso, com alguma tosta e especiaria no final.
€18,50  16,5



FORTE MOURO
Reg. Alentejano Garrafeira tinto 2003
MONTE NOVO E FIGUEIRINHA
Muito clássico de aroma, com boas notas evolutivas, suaves balsâmicos, tudo equilibrado e bem composto. Sentem-se ainda alguns taninos na boca, o estilo é muito gastronómico e dará boa conta à mesa. Um clássico alentejano.
€15,60  16,5




HERDADE GRANDE
Reg. Alentejano Reserva tinto 2006
ANTÓNIO LANÇA
Muito vegetal no aroma com a fruta ainda escondida. Bela presença na boca, redondo, seco, com fruto expressivo, sugestões de resinas, o vinho é fino e tem carácter. Será bom parceiro à mesa.
€28  16,5




HERDADE DOS MACHADOS
Alentejo Reserva tinto 2006
CASA AGRÍC.
SANTOS JORGE
Envolvente e com boa fruta, tem um estilo atractivo com notas de fruto preto, a barrica bem integrada no todo, forte e vigoroso. Envolvente, equilibrado, com taninos gordos e sedosos, perfeito para beber desde já.
€12  16,5




ICON D'AZAMOR
Reg. Alentejano tinto 2004
KILBURN & GOMES
Muita cor, aroma combina a fruta e notas fumadas muito tostadas, notas de couro, ainda está fechado e austero. Fácil de gostar na boca, tem boa estrutura e pode ser consumido desde já, o que é uma surpresa face à austeridade aromática.
€59  16,5




JOSÉ DE SOUSA MAYOR
Reg. Alentejano tinto 2007
JOSÉ MARIA DA FONSECA
Perfil bastante clássico no aroma, com complexas notas de passa, ameixa, balsâmicos, café, tudo em muito boa proporção. Textura de boca suave e envolvente, madeira bem integrada, fruto maduro e doce, para beber desde já.
€18  16,5



QUETZAL
Reg. Alentejano tinto 2006
QUINTA DO QUETZAL
Jovem de aroma, muito vegetal, com um toque mais fresco de frutos e apontamentos minerais. Muito acetinado na boca, elegante e com barrica discreta, mostra uma sensação floral que surge muito bem integrada no conjunto.
€16,50  16,5



REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS
Alentejo tinto 2003
CARMIM
Alguma evolução na cor, aroma com compota de ameixa, erva seca, algum fumado e sensação mineral. É um tinto muito suave mas fresco, acetinado, com taninos cooperantes e muito boa aptidão gastronómica.
€17,99  16,5