


**ESTILOS  
VINHOS**

 POR  
**FERNANDO MELO**  
 fernandogilmelo@gmail.com


# Alvarinho

## A GRANDE CASTA BRANCA

**ORIGINÁRIA** de Monção e Melgaço, região de vinhos verdes, marca hoje presença em quase todas as denominações de origem nacionais. Mostra boa capacidade de adaptação e enche as medidas dos produtores que nela investem.

**A** mais emblemática casa produtora de vinhos Alvarinho é porventura o célebre Palácio da Brejoira, tão conhecido pelos seus vinhos especiais como pela aguardente. A casta corporiza os três atributos – vinho, aguardente, património – e, quando plantada em solos e climas adequados, é gloriosa. Mais tarde ou mais cedo iríamos assistir ao saltar da cerca do Alvarinho, deixando o seu acantonamento clássico para se entregar a novas aventuras. A tendência é de dar bons resultados, mas precisa de acompanhamento aturado na vinha. Os mostos produzidos são geralmente muito doces, ricos em açúcares, sempre bem compensados em ácidos orgânicos. Os vinhos Alvarinho têm diversos pontos em comum, primeiro por serem fortemente aromáticos – consoante o caso, desde o limão ao maracujá, passando por pêssego, banana e líchias –, florais – flor de laranjeira é a nota mais evidente –, frutos secos – avelãs e mel – e uma boca que invariavelmente é untuosa cheia e

de final longo. Nas terras mais quentes é fundamental evitar a sobrematuração, tanto para conter o grau alcoólico final como para garantir um vinho equilibrado, no qual a elegância seja a principal característica. Dada a boa relação de concentração e extração, a casta Alvarinho dá vinhos com potencial de envelhecimento em cave. Quanto ao momento ótimo de consumo, as opiniões dividem-se, mas se consumirmos um alvarinho muito cedo, pouco mais vamos obter que as sensações citrinas e acidulas do vinho. Deixá-lo repousar por quatro ou mais anos é como que provar um outro vinho, com os componentes individuais perfeitamente casados entre si, além de se mostrar um grande amigo da boa mesa. Pensamos que o grande emblema Alvarinho ainda está nos vinhos da sua sub-região original, mas é negável o prazer que dão no copo os Alvarinhos conseguidos no resto do país. Pode bem ser que um dia seja indiscutível eleger a casta como a melhor branca de Portugal. Vamos provar? ●

**SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS  
ALVARINHO MONÇÃO E MELGAÇO  
2013 | Quinta de Soalheiro**

Branco de grande fôlego e alcance, é um dos grandes bastiões da casta Alvarinho, o único desta seleção de proveniência da sub-região de Monção e Melgaço. A mostrar aqui bem os seus trunfos. **16 EUROS**

**ADEGA MÃE ALVARINHO  
REGIONAL LISBOA BRANCO  
2012 | Adega Mãe**

Atlântico e mineral tanto na boca como no nariz, é o vinho quase perfeito para marisco ao natural ou em arroz caldoso. Brilhante trabalho dos enólogos Anselmo Mendes e Diogo Lopes. **7 EUROS**

**MONTE DA RAVASQUEIRA  
ALVARINHO REGIONAL  
ALENTEJANO BRANCO 2012  
| Soc. Agríc. Dom Dinis**

Vinho cheio de recortes finos, copioso mas sempre dentro de um registo equilibrado e elegante. Grande trabalho de enologia. Maravilhoso com peixe assado no forno à portuguesa. **15 EUROS**

**CASAL DO CONDE ALVARINHO  
REGIONAL TEJO BRANCO 2013  
| Soc. Agríc. Casal do Conde**

Muito boa concentração e equilíbrio, além de uma ótima relação preço-qualidade. Fantástico com tripas, mão de vaca com grão ou feijoada. **5 EUROS**

**QUINTA DOS LORIDOS  
ALVARINHO REGIONAL LISBOA  
BRANCO 2012 | Bacalhã Vinhos**

Este vinho apresenta uma mineralidade acentuada, juntamente com notas florais fortes, mais um ângulo diferente no património Alvarinho. Ótimo para um fim de tarde. **6 EUROS**

**GRAND'ARTE ALVARINHO  
REGIONAL LISBOA BRANCO  
2013 | DFJ Vinhos**

Muita tipicidade da casta neste vinho, com alguma predominância de notas tropicais. Muito bom para uma caldeirada. **4 EUROS**