

▼ a escolha do mestre



# Segredos do Douro Superior

A mais remota sub-região do Douro tem uma identidade muito própria, que se reflecte na paisagem, no clima, nos solos e, obviamente, nos vinhos. A diversidade de estilos é grande e se a opulência e intensidade de aromas e sabores já seria esperada, a frescura, elegância e mineralidade de muitos tintos e brancos é uma grata surpresa.

TEXTO DIRCEU VIANNA JUNIOR MW FOTOS RICARDO PALMA VEIGA

**A**lém de grandes vinhos, a região do Douro ostenta extrema diversidade e lindas paisagens. O Douro distribui-se por três sub-regiões, diferenciadas principalmente pelo clima e pela evolução dos seus aspectos históricos e culturais que se desenvolveram através dos séculos. Das três sub-regiões, o Douro Superior, devido à sua posição geográfica mais remota, aparenta estar ligeiramente isolado, tirando partido de uma menor intervenção humana para revelar toda a sua biodiversidade.

Apesar do percurso oferecer uma paisagem agradável, a viagem entre a cidade do Porto e Vila Nova de Foz Côa, centro geográfico da região do Douro Superior, é longa, mais de duas horas. A região permaneceu praticamente isolada até ao século XVIII. O início da expansão aconteceu somente em 1780, no reinado de D. Maria, quando o monólito de granito existente no rio, e que impedia a navegação, foi removido. Com o rio navegável a região tornou-se mais acessível, mas mesmo assim o acesso nunca foi fácil. Uma viagem desde a cidade do Porto até Barca d'Alva, no ano de 1848, durava praticamente o dia todo. Hoje, apesar da viagem por estrada ser muito mais fácil e rápida que no passado, ainda existe a percepção de que a região continua um pouco afastada em comparação com outros centros vinhateiros, como Mesão Frio, Régua ou Pinhão.

A região do Douro Superior estende-se desde o Cachão da Valeira, na borda do Cima Corgo, e prossegue até à fronteira com Espanha. É uma região árida e agreste. O facto de ser mais afastada ajuda a que sua paisagem e biodiversidade sejam melhor preservadas. E isso contribui para o carácter, charme e personalidade da região.

Fazendo uma comparação das sub-regiões do Douro com regiões produtoras de vinhos franceses, se uma visita ao Cima Corgo, com suas famosas e magníficas quintas, seria equivalente a uma visita aos belos *chateaux* de Bordeaux, então visitar um pequeno produtor no Douro Superior corresponde a uma visita à Borgonha. As pessoas são simples, amigáveis e hospitaleiras. As refeições que seguem as visitas muitas vezes ocorrem nas mesas dos próprios produtores e são eventos íntimos, informais, que reúnem amigos e representam uma experiência cultural e gastronómica real e verdadeira.

O clima da sub-região do Douro Superior é continental, notoriamente quente e mais seco. Manuel Carvalho, jornalista e crítico de vinhos com amplo conhecimento dos vinhos do Douro, observa que a fruta do Douro Superior é tipicamente mais madura, com bastante intensidade e as vezes pode até lembrar um pouco o estilo frutado de um vinho do Alentejo. Dirk Niepoort é mais radical e acredita que os vinhos da região são caracteristicamente pesados e demasiadamente alcoólicos, embora não descarte a qualidade de alguns vinhos de zonas mais altas e em locais onde solos graníticos predominam. Mas será de estereotipar assim uma região tão vasta e diversa?

Devido à posição geográfica, existe maior amplitude entre o calor do dia e o frescor das noites, deixando assim a vinha descansar e ajudando até certo ponto a fruta a preservar a sua acidez. O clima é mais estável e uniforme ao longo do ano, sobretudo na época da colheita. Para João Nicolau de Almeida, da Quinta do Monte Xisto, essas amplitudes térmicas mais acentuadas contribuem para que o solo, predominantemente xisto, esteja mais desfeito e mais evoluído, tornando mais fácil trabalhar. Nas regiões mais altas, encontra-se também granito e até mesmo

manchas de calcário, como refere Carlos Magalhães, do Palato do Côa, que cita os solos de Muxagata como exemplo. Para Ana Almeida, enóloga da propriedade Cortes do Tua, esta mistura de solos ajuda a conferir frescura e mineralidade aos seus vinhos, especialmente os brancos. Em comparação com as outras sub-regiões, a morfologia do terreno apresenta inclinações mais suaves, o que torna mais fácil mecanizar. Outra vantagem, de acordo com João Nicolau de Almeida, é a possibilidade de haver plantações de maior densidade e assim uma melhor concentração de aromas e sabores. Além disso, essa topografia menos acidentada resulta em menos problemas de erosão.

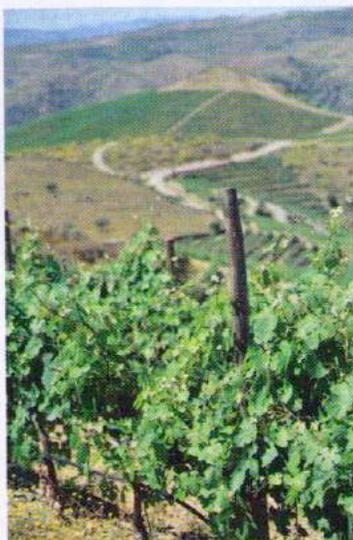
### ALTITUDE FAZ A DIFERENÇA

O Douro Superior é a maior das regiões demarcadas do Douro, englobando uma área total de 110.000 hectares, mas apenas 10.200 hectares estão plantados. Isso significa que os vinhedos cobrem apenas 9,3% da região. Tal como as outras sub-regiões, o Douro Superior também é uma região fragmentada. Apesar de a região se ter desenvolvido mais tarde, existem, de acordo com o Instituto do Vinho do Douro e do Porto, 3.458 produtores de uva em actividade.

Uma das grandes vantagens do Douro Superior, de acordo com Carlos Magalhães, é o seu clima mais constante em comparação com as outras sub-regiões. Isso significa que as plantas necessitam de menos intervenções na vinha para manter a saúde fitossanitária. Clima consistente permite ter mais homogeneidade nos vinhos produzidos, isto é, está menos dependente dos fatores climáticos que nas outras sub-regiões. Outra vantagem é que esse clima favorece a adaptação para a viticultura orgânica e biodinâmica. Mas nem tudo são vantagens: João Nicolau de Almeida alerta para o problema do escaldão, devido ao extremo de temperaturas e excesso de sol, ainda que isso possa ser minorizado com o tipo de condução da vinha.

Para fugir do calor excessivo existem outras possibilidades. Segundo Ana Almeida, um dos segredos é a altitude. Em zonas altas é possível obter vinhos com muito equilíbrio entre acidez e álcool, o que nas outras sub-regiões é mais difícil. Para João Nicolau de Almeida, as vinhas viradas ao norte proporcionam fruta com menos volume e boca, mais acidez e fabulosas notas de mineralidade, o que permite elaborar lotes interessantes e equilibrados. Além disso, os vinhos tintos apresentam cor profunda e estável ao longo do envelhecimento, proporcionando longevidade ao vinho. Os taninos dos vinhos tintos são firmes, intensos, mas ao mesmo tempo maduros e sofisticados.

O Douro Superior é uma região rica em castas autóctones. Entre as principais variedades tintas sobressaem a Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão, Trincadeira e Sousão. Entre as brancas destacam-se a Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Rabigato e Moscatel Galego. Para Ana Almeida, essa diversidade manifesta-se principalmente nas vinhas velhas de plantações mistas como, por exemplo, em Pombal-Carrazeda de Ansiães, onde dezenas de castas brancas estão dispersas numa única parcela.



Uma das grandes vantagens do Douro Superior, de acordo com Carlos Magalhães, é o seu clima mais constante em comparação com as outras sub-regiões. Isso significa que as plantas necessitam de menos intervenções na vinha para manter a saúde fitossanitária

### DESAFIOS E OPORTUNIDADES

Um dos principais desafios para a região no futuro próximo serão as alterações climáticas. Com certeza, as dificuldades impostas devido a estas alterações vão provocar formas distintas de trabalhar na vinha. Para Ana Almeida, o sistema de rega será cada vez mais imprescindível. Para Teresa Amezttoy, da casa Ramos Pinto, proprietária da emblemática Quinta da Ervamoira, o caminho passa por respeitar ainda mais o ambiente, minimizando o uso de herbicidas e pesticidas nos vinhedos. Mas o trabalho de campo exige mão-de-obra capacitada.

Eis outro desafio significativo e decisivo para o futuro da região: fixar população no interior para trabalhar não somente no campo, mas também em indústrias adjacentes. Essa também é uma preocupação de Teresa Amezttoy. O turismo na região do Douro é um fenómeno recente, mas no Douro Superior essa vertente está perceptivelmente atrasada e o seu desenvolvimento representa uma oportunidade para a região como um todo. Melhor infraestrutura certamente ajudará a atrair mais gente a esta bela região. Hotéis adequados, bons restaurantes e lojas comercializando os melhores vinhos da região serão fundamentais para projetar ainda mais a imagem do Douro Superior.

A percepção geral de um consumidor menos envolvido ou de um apreciador que vive fora de Portugal é que o Douro Superior seria uma região remota, agreste e árida. Devido ao seu clima mais seco, os vinhos serão mais maduros e pelo facto de haver menos chuva os vinhos tornam-se positivamente consistentes. Até certo ponto isso faz sentido.

Mas o que muitos ainda não descobriram é que a região é capaz de produzir vinhos tintos elegantes, menos pesados e sem perder o carácter. E é também possível encontrar bons exemplos de rosé, como o Palato do Côa 2017 de Carlos Magalhães, onde predomina a Touriga Nacional, e até mesmo ser surpreendido por um espumante fresco, vivo com bela textura, notas tropicais, florais e minerais, elaborado com a casta Códega do Larinho (Montes Ermos). Esse vinho da colheita de 2017, feito pela Adegas Cooperativas de Freixo de Espada à Cinta, realmente ajuda quebrar o preconceito de que o Douro Superior não é capaz de fazer vinhos frescos e elegantes.

Na verdade, o maior segredo que esta região guarda é sua capacidade de surpreender o apreciador com vinhos brancos elegantes, minerais, com baixo nível de álcool e extraordinária frescura. E pronto, os segredos foram revelados! **M**



**18,5 €54**

**Quinta do Monte Xisto**

Douro tinto 2015  
**JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA & FILHOS**

Um vinho que exemplifica a fusão entre experiência e criatividade. Quinta do Monte Xisto é um projecto familiar do enólogo João Nicolau de Almeida e seus filhos. Composto maioritariamente de Touriga Nacional (60%) com Touriga Franca (35%) e Sousão (5%), é um vinho expressivo, concentrado, denso, com frutas negras, ervas selvagens, violeta e elegantes notas minerais. Uma verdadeira obra de arte, com taninos sofisticados, harmoniosa acidez e final de boca persistente. (13,5%)



**18 €30**

**Soulmate**

Douro Grande Reserva branco 2016  
**CORTES DO TUA WINES**

Excluído o facto de ter sido elaborado com castas típicas portuguesas (Viosinho, Rabigato, Gouveio), a vinificação e envelhecimento são similares aos métodos da Borgonha. Um vinho com perfil similar aos grandes franceses, mas orgulhosamente português e duriense. Concentração de fruta fabulosa, incluindo frutas de caroço, carambola, brioche e assertivas notas minerais. Um vinho de excepcional harmonia e elegância. (14%)



**17,5 €30**

**Duas Quintas**

Douro Reserva tinto 2015  
**ADRIANO RAMOS PINTO**

Um vinho predominantemente de Touriga Nacional com uma pequena adição de Touriga Franca e Tinta da Barca. Passou por 12 meses de envelhecimento em carvalho francês, incluindo uma pequena proporção de barricas novas. Um vinho moderno, maduro e sumarento, exibindo aromas que lembram mirtilo, geleia de amora e bergamota, juntamente com especiarias doces e madeira bem casada. (14,5%)



**17,5 €8,75**

**ZOM**

Douro Reserva branco 2016  
**BARÃO DE VILAR**

Arinto, Rabigato e Viosinho contribuem para este branco cheio de carácter e aromas que incluem frutas cítricas, maçã e um sofisticado toque mineral. O vinho oferece uma textura elegante e cremosa, bom frescor, baixo álcool e madeira inteligentemente bem casada. Muito bom! (12,5%)



**17,5 €29**

**Vale de Pios 'As Tourigas'**

Douro tinto 2007  
**QUINTA DE VALE DE PIOS**

Demonstra a capacidade que o Douro Superior tem de fazer vinhos com frescura e personalidade com nível de álcool surpreendentemente baixo, neste caso 12,5%. Um belo vinho com mais de uma década e que exhibe notas de frutas negras e chocolate preto juntamente com aromas terciários, incluindo couro, ervas secas, piche e chá preto. Está ainda a desenvolver-se graciosamente, ilustrando a capacidade de envelhecimento que os vinhos da região possuem, quando bem feitos. (12,5%)



**17,5 €40**

**Quinta da Leda**

Douro tinto 2015  
**SOGRAPE VINHOS**

Um vinho ainda bastante jovem, exibindo frutas pretas, ervas secas, chocolate e especiarias. Na boca é um vinho sumarento, com taninos sofisticados em harmonia com acidez muito bem casada. O final de boca é persistente, com um toque salino e especiado. Necessita de um tempo de guarda, pois também tem seus segredos a revelar. (13,5%)



**17,5 €29**

**Terras do Grifo**

Douro Grande Reserva branco 2016  
**ROZÉS**

Esta bela combinação entre Rabigato, Gouveio, Códaga do Larinho e Malvasia resulta em aromas de pêssego, carambola, frutas cítricas, tudo isso envolvido por um toque de especiarias doces devido ao uso de barrica de qualidade na medida certa. Muito bom! (14%)



**17,5 €29,90**

**Conceito**

Douro branco 2016  
**Conceito Vinhos**

Proveniente de uma plantação mista com mais de 90 anos, posicionada a 650 metros de altitude em solos graníticos. Muita habilidade na vinificação, com uso de barricas usadas para evitar excessos de madeira. O resultado é um vinho bem costurado com notas de frutas cítricas, brioche, frutas amarelas e muita mineralidade. (13%)



**17,5 €50**

**Quinta do Vesúvio**

Douro tinto 2015  
**SYMINGTON FAMILY ESTATES**

Um vinho assertivo de estilo mais tradicional, firme, tânico. Apresenta cor rubi profunda, aromas incluem frutas negras, chocolate preto, notas minerais e um toque salino e apimentado. Um vinho com muita elegância, ainda bastante firme no momento, mas com estrutura que vai durar muitos anos e trazer prazer a quem tiver paciência de esperar. (14%)



**17 €8,90**

**Palato do Côa**

Tinto 2014  
**5 BAGOS**

Um vinho jovem de cor rubi profunda. Esse lote de Touriga Franca, Touriga Nacional e Alicante Bouschet exhibe notas de frutos pretos, ervas selvagens e um toque de especiarias doces. No palato é um vinho frutado, elegante, com fruta intensa e taninos redondos e bem estruturados. Um tinto encorpado, harmonioso com bom frescor e final de boca persistente. (14%)



**17 €29**

**Quinta da Extrema (Edição D)**

Douro branco 2016  
**COLINAS DO DOURO**

Solos graníticos conferem ao vinho uma bela mineralidade. O vinhedo a mais de 600 metros de altitude contribui para a frescura geral e as castas Viosinho, Rabigato e Verdelho fornecem muito carácter, aromas cítricos juntamente com notas de maçã e subtis toques florais. O vinho fermentou e foi envelhecido em carvalho velho, mostrando textura cremosa, sofisticada, e muita complexidade. (12,5%)



**16,5 €9,30**

**CARM**

Douro Rabigato branco 2016  
**CARM**

Este é um vinho elegante, subtil e lindamente aromático com notas de frutas amarelas e sabor centrado nos tons cítricos e florais. Revela muito vigor e frescura, a par de um teor alcoólico bastante moderado. (12,5%)