

REVISTA DE
VINHOS

30
anos
DESDE 1989

A ESSÊNCIA DO VINHO

Nº 362 · JANEIRO 2020



Barbeito

RICARDO FREITAS E O JAPONÊS

Henriques & Henriques
O lado racional do Vinho Madeira

Talhas e naturais
+ 30 vinhos provados

Azeite da Beira Baixa
O novo velho olival

Vinhas em extinção
*Campos-Masseiras, Carcavelos,
Colares e Porto Santo*



*Novidades: Susana Esteban, Hélder Cunha, Márcio Lopes
e ainda... Pedro Sousa, o pioneiro da cerveja artesanal · Clarinhas de Fão · Crítica gastronómica*

1808 TINTA RORIZ
& TOURIGA NACIONAL
RESERVA BIOLÓGICO 2018
Beira Interior / Tinto / Casca Wines

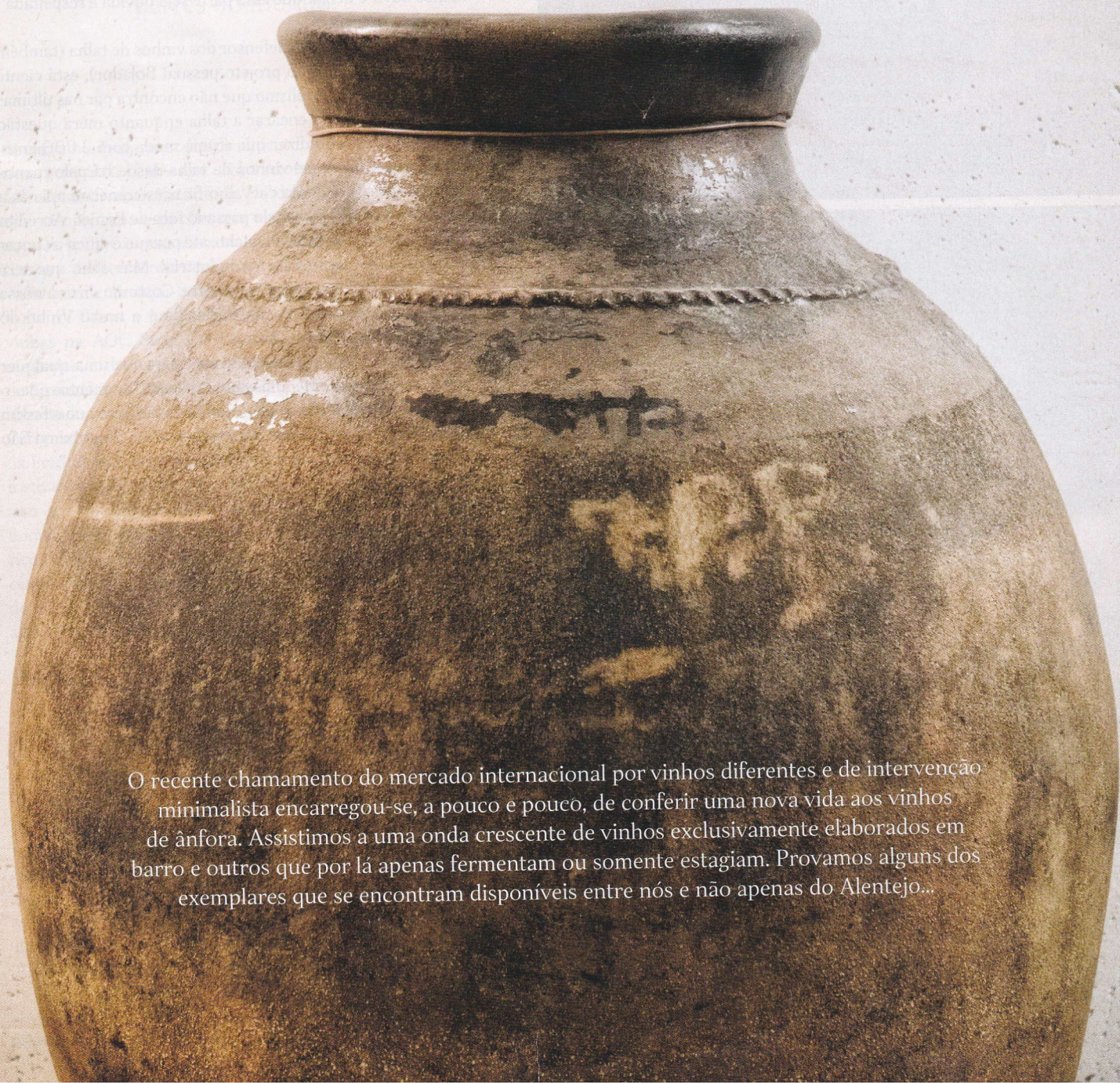


seu por
6,00€

* Preço para Portugal Continental

VINHOS DE TALHA

Sem pés de barro



O recente chamamento do mercado internacional por vinhos diferentes e de intervenção minimalista encarregou-se, a pouco e pouco, de conferir uma nova vida aos vinhos de ânfora. Assistimos a uma onda crescente de vinhos exclusivamente elaborados em barro e outros que por lá apenas fermentam ou somente estagiam. Provamos alguns dos exemplares que se encontram disponíveis entre nós e não apenas do Alentejo...

Por comparação com barricas de madeira ou depósitos de inox, as ânforas também promovem a micro-oxigenação do vinho, tal como as barricas, mas não lhe transmitem um carácter tão vincado, sendo portanto mais neutras que as barricas. Todavia, nunca tão neutras e muito menos inertes quanto o inox.

Lembra-se daquele primo afastado que não vê há já alguns séculos? Não faz ideia se ainda está casado ou divorciado mas sabe que tem três filhos, o mais velho andará na faculdade. Desconhece se ainda trabalha para a mesma empresa mas se continuar a viver na casa de sempre, hoje mesmo e sem ajuda de GPS conseguiria visitá-lo e estacionar à porta.

Ao longo de várias décadas, o vinho de talha foi tratado como uma espécie de primo afastado. Não nos lembramos da última vez que o provamos mas sabemos que existe.

Aliás, se tivesse terminado alguém nos avisaria, certo?

Tudo terá tido origem há 6.000 anos, em territórios da atual Geórgia. Posteriormente, gregos e romanos difundiram largamente a prática, disseminando-a pelo continente europeu, deixando a tal zona de fronteira entre a Europa de Leste e a Ásia. Recordam diferentes estudos que a maioria das ânforas era de pequena dimensão, com capacidade para cerca de 40 litros e duas asas simétricas que facilitavam o respetivo transporte.

Em Portugal, a talha terá sido disseminada pelos romanos há 2.000 anos, embora alguns investigadores acreditem que possa ser ainda mais antiga. A capacidade média é largamente superior às pequenas ânforas e variar entre os 800 e os 1.200 litros. Em dimensão, a talha é semelhante à congénere georgiana – qveri. Mas neste detalhe de medidas parece haver recipientes para todas as dimensões e capacidades. Por exemplo, “amphora”, pelos romanos, era um termo frequentemente usado para definir uma unidade de medida de 26 litros.

As ânforas a que nos referimos são elaboradas em barro ou terracota, ainda que haja histórico de recipientes semelhantes a partir de outros materiais: bronze, grés, vidro. Muitos defendem ainda que os famosos ovos de cimento (ou plástico) que encontramos com frequência nalgumas adegas serão inspirados nas ânforas. O formato facilitará a movimentação contínua do líquido.

Por comparação com barricas de madeira ou depósitos de inox, as ânforas também promovem a micro-oxigenação do vinho, tal como as barricas, mas não lhe transmitem um carácter tão vincado, sendo portanto mais neutras que as barricas. Todavia, nunca tão neutras e muito menos inertes quanto o inox.

Regra geral, um vinho de ânfora é bastante marcado pelo carácter primário de aromas. Seguem-se notas complementares que por vezes lembram resina, relacionadas com a prática de revestir o interior a resina de pinheiro (o expoente extremo desta combinação vinho/resina são os tradicionais Retsina gregos, em que ao vinho é diretamente adicionada resina de pinheiro, podendo ou não ser elaborados em ânforas – existe legislação que estipula a quantidade máxima de resina que pode ser adicionada).

Se o vinho estiver pensado para um consumo mais imediato, independentemente de ser branco ou tinto, importa que o tanino esteja minimamente domesticado. Quando o vinho está pensado para ir mais além no tempo, a estrutura esperada terá mais músculo.

Josko Gravner, que em 2018 esteve em Portugal a participar no evento “Essência do Vinho – Porto”, foi um dos responsáveis pelo ressurgimento dos vinhos de ânfora. Farto de barricas de madeira e não particularmente entusiasmado com o inox, investigou e decidiu conhecer a ancestralidade do vinho. Após uma incursão à Geórgia, importou ânforas de grande dimensão e em 2001 elaborou o primeiro vinho em ânfora.

O recente chamamento do mercado internacional por vinhos de nuances diferentes e intervenção mais minimalista encarregou-se, a pouco e pouco, de conferir uma nova vida aos vinhos de ânfora. O experimentalismo, um pouco por todo o mundo, tem motivado uma onda crescente de vinhos exclusivamente elaborados em barro e outros que por lá apenas fermentam ou somente estagiam.

A talha alentejana

Talha ou pote, é assim que o barro para vinho é tratado no Alentejo. O processo de vinificação de um vinho de talha implica que as uvas sejam separadas do engaço através de um processo habitualmente manual, que poderá ser realizado em mesas tradicionais com ripas de madeira (ripanço). Películas, mosto e até mesmo algum engaço vão para dentro das talhas e espera-se o arranque espontâneo da fermentação, o que demora sempre alguns dias. À medida que as películas sobem até à superfície da talha, um rodo de madeira em forma de “T” volta a colocá-las na parte inferior, técnica semelhante à que se usa com o macaco nos lagares. Com isso alcança-se mais cor e mais estrutura e quebra-se a manta, evitando o acumular de pressão no interior da talha que, em último caso, poderia rebentar (o quebrar da manta deve fazer-se pelo menos duas vezes por dia). No Alentejo é comum usar-se sarapilheira ou panos molhados no exterior da talha, para evitar que o calor afete em demasia o vinho durante a fermentação (convém que não ultrapasse os 18°C). A fermentação pode demorar uma a duas semanas e quando termina as massas vão ficando concentradas na base do recipiente.

Manda a tradição que as talhas sejam abertas no dia de São Martinho, 11 de novembro, através da abertura do batoque de cortiça que se encontra cerca de 25 cm acima da base. O vinho poderá ser desde logo consumido, vertido para talhas de menor dimensão, engarrafado ou mesmo colocado a estagiar em barricas ou em inox, dependendo da filosofia de cada produtor, ainda que isso pode beliscar a interpretação mais purista do conceito de vinho de talha.

Os vinhos de talha podem por vezes apresentar alguma turbidez, podem ser brancos, tintos ou petroleiros (mistura de uva branca e tinta, a lembrar um palhete). Por norma, os brancos têm uma cor dourada e os tintos, uma tonalidade rubi aberta. Habitualmente aromáticos e de estrutura simples, estão intrinsecamente ligados ao Alentejo enquanto região produtora de vinhos.

Uma pequena amostra

Nesta prova temática, a Revista de Vinhos reúne uma singela amostra de vinhos de ânfora disponíveis em Portugal. Como seria de esperar, o Alentejo predomina mas também avaliamos alguns vinhos de outras regiões e alguns exemplares internacionais à venda no país.

A qualidade média é um denominador comum, sendo que nos exemplares mais entusiasmantes existe uma boa relação “terroir”/carácter de talha.

Vivendo-se o período da busca incessante pelo que é diferente, esta milenar novidade continuará a aguçar a tendência experimentalista de muitos e o sentido crítico de muitos outros. Independentemente de tudo, importará que nunca se deixe cair no esquecimento, até porque integra a numerosa família do vinho desde a primeira hora.

VINHOS DE TALHA

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / PRODUTOR
17,5	21,90€	Astronauta Vinho de Talha 2016 / Alentejo / Tinto / Aníbal Coutinho Belo rubi de média intensidade. Notas profundas de amoras, de compota de frutas negras, ervas e condimentos. Os taninos são firmes e de alta qualidade, a frescura e o longo retro-gosto atestam a qualidade deste grande talha alentejano. 2020-2024 11°C GC
17,5	41,99€	Bojador Vinho de Talha 2018 / Alentejo / Branco / Espaço Rural Amarelo dourado. Notas minerais, algum citrino, mel. Boca fresca, seca, untuoso e prolongado. 2020-2023 11°C NGVP
17,5	12,50€	Manolito 2018 / Alentejo / Branco / Adega Marel Nota mineral muito equilibrada e acentuada, ligeiro vegetal maduro, muito barro no nariz. Na boca o equilíbrio mantém-se mas com boa untuosidade e acidez crocante. 2020-2023 11°C AJL
17,5	39,90€	Titan of Douro Estágio em Barro 2017 / Douro / Tinto / Luís Leocádio Vinhos Rubi. Cereja e groselha pretas, mirtilo, fumo, cominhos, couro. Acidez que ampara a grande estrutura. O final mostra-se tenso e apurado, demorado, elegante, com nota balsâmica muito interessante. 2020-2025 16°C JJS
17	35,00€	Adega José de Sousa Puro Talha 2015 / Alentejo / Tinto / José Maria da Fonseca Tons acastanhados. Apresenta aromas evoluídos, especiaria, fruto seco, notas de argila. Fresco, equilibrado, ainda um pouco duro mas aprazível. 2020-2026 16°C NGVP
17	22,50€	Astronauta Vinho de Talha 2016 / Alentejo / Branco / Aníbal Coutinho Aromas de alperce, cascas confitadas de citrinos e notas de mel e barro. Grande boca terrosa, algo fenólica, com final a mel. Excelente para a mesa. 2020-2024 11°C GC
17	14,90€	Honrado Talha 2018 / Alentejo / Branco / Ruben Honrado Dourado, fruto exótico maduro, algum citrino. Na boca é seco, estruturado, mineral, intenso e persistente. 2020-2023 11°C NGVP
17	19,90€	Honrado Talha Premium 2018 / Alentejo / Tinto / Ruben Honrado Rubi. Cereja vermelha, amora, mirtilo. Complementos florais e um vegetal leve. Tanino fresco, estrutura bem dimensionada, combina frescura e vivacidade. Final delicioso e bem vivo. 2020-2024 16°C JJS
17	14,50€	Manolito 2018 / Alentejo / Tinto / Adega Marel Fruta vermelha madura, especiarias doces, cogumelos, casca de pinheiro resinosa. Na boca é redondo e elegante, com boa estrutura, taninos domados, notas fumadas, final persistente. 2020-2024 16°C LC
17	18,00€	Terrenus Vinha da Ammaia Amphorae 2017 / Alentejo / Tinto / Rui Reguinga Um vinho marcado pela argila, fresco, balsâmico. Boa frescura, mineral, crocante, tenso, final longo. 2020-2026 16°C NGVP
17	122,00€	Yeraz Areni Noir 2014 / Rind / Tinto / Zorah Wines Rubi translúcido. Aromas a fruta silvestre madura e ervas frescas, com nota de rosmaninho e coentros. Na boca é elegante e acetinado, médio corpo, acidez correta, bons taninos. 2020-2024 16°C LC
16,5	38,50€	Cartuxa Vinho de Talha 2016 / Alentejo / Branco / Fundação Eugénio de Almeida Cor amarela suave, aromas frescos, fruta de árvore, notas de madeira suaves. Seco, acidez presente, fresco e frutado, madeira a moderar a persistência com final volumoso. 2020-2025 11°C RT
16,5	41,50€	Coeff 2015 / Loire / Tinto / Sébastien David Cariz de fruta muito madura, fruta preta sobre madura, alguns amargos; na boca é amargo, frescura, com tanino marcado, vinho ligeiramente desequilibrado. 2020-2023 16°C AJL
16,5	25,00€	Esporão Vinho de Talha Moreto 2018 / Alentejo / Tinto / Esporão Cor aberta, a lembrar um clarete. Fruta discreta, com notas de feno, ligeiro rastilho e resina a sobressair. Seco, com imediata sensação de rusticidade. Ligeira adstringência e estrutura. 2020-2021 16°C CL
16,5	25,00€	Esporão Vinho de Talha Roupeiro 2018 / Alentejo / Branco / Esporão Amarelo palha. Aroma muito vivo e fresco, notas de compota branca e prunóideas, citrino e herbáceo. Na boca é seco, intenso e desenvolvido, especiado no final alegre. 2020-2023 11°C MB

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / PRODUTOR
16,5	14,50€	Herdade do Rocim Amphora 2018 / Alentejo / Branco / Rocim Amarelo limão. Nariz limonado, de tangerina, toque de pêssego, leve melão e cera. Muito boa acidez. Tem profundidade e o final é estendido. 2020-2022 11°C GC/JJS/LC/MM/MB/NGVP
16,5	22,50€	Mamoré de Borba Vinho de Talha 2018 / Alentejo / Branco / SOVIBOR Aroma de maresia, balanço notório e fruta fresca. Na boca é extremamente delicado e complexo, acidez vibrante com uma textura granulada que lhe oferece diferenciação. 2020-2024 11°C AJL
16,5	35,00€	Poças Fora da Série Ânfora 2018 / Douro / Branco / Poças Júnior Maçãs, ameixa branca, citrinos, herbal fresco e subtil impressão a tostado após subida de temperatura. Estrutura bem presente, acidez limonada, elegância e equilíbrio do princípio ao fim. 2020-2023 11°C MM
16	30,00€	Adega José de Sousa Puro Talha 2016 / Alentejo / Branco / José Maria da Fonseca Âmbar. Ameixa branca, melão, pera, tâmara, palha seca, feno, algum vegetal, notas elegantes de querosene e melão. Acidez elevada, boa untuosidade, final profundo, persistente, muito mineral. 2020-2021 11°C JJS
16	7,00€	B Talhas de Borba 2018 / Alentejo / Tinto / Adega Cooperativa de Borba Rubi aberto. Nariz sincero de cereja vermelha e amora, algum vegetal, complemento de cera e de barro. Tanino presente e fresco, estrutura fluida, bom volume. 2020-2021 16°C JJS
16	38,00€	Herdade do Rocim Clay Aged 2017 / Alentejo / Tinto / Rocim Denso, fruta madura, notas amargas. Na boca apresenta frescura e tanino marcado. 2020-2023 16°C AJL
16	19,90€	Les Orchis du Mazet 2015 / Saint-Chinian / Tinto / Vila Voltaire Rubi escuro. Cereja preta, especiaria, couro, azeitona escura, folha de tomate e um traço mais balsâmico. Tanino muito fresco, estrutura vegetal e solta, bom volume, final muito profundo e elegante. 2020-2023 16°C JJS
16	50,00€	Quinta Beira Douro Dádiva 2016 / Douro / Tinto / CAP Wine Fruta preta, austero, muito fruta preta também na boca, com algumas notas de tinta da china. Barro marcado principalmente na boca, com alguma textura, a acidez a debater-se com o calor. 2020-2024 16°C AJL
16	11,00€	Serradinha 2018 / IVV / Rosé / António Marques da Cruz Impressões salinas, groselha, toranja, algum vegetal e apimentados. De acidez vinculada revela estrutura guerreira, flor de sal no meio palato, final mais fino, profundo e persistente. 2020-2022 11°C JJS
15,5	13,00€	Art.Terra Amphora 2019 / Alentejo / Branco / Casa Relvas Dourado. Notas de flor branca, limão, lima, toranja e algum verniz. Bastante mineral, fresco, com nervo e acidez vinculada. O final é longo e mostra a tipicidade do barro. 2020-2021 11°C JJS
15,5	13,00€	Art.Terra Amphora 2018 / Alentejo / Tinto / Casa Relvas Inicialmente fechado no nariz, vegetal, algo resinoso, fruto vermelho. Firme, tenso e longo. 2020-2024 16°C NGVP
15,5	36,50€	Karasi Areni Noir 2016 / Rind / Tinto / Zorah Wines Rubi. Aromas oxidativos a fruta desidratada, algum fruto seco, cereja madura e nota terrosa de cogumelos. Na boca surpreende pelo equilíbrio e pela frescura, com boa acidez, taninos persistentes. 2020-2022 16°C LC
15,5	35,00€	Odisseia Clay & Oak 2017 / Douro / Tinto / Jean-Hugues Gros Wines Rubi. Breve floral, complemento de ameixa escura, cereja madura, nuance balsâmica. Rugoso na língua, de tanino firme, boa acidez, final persistente e mais fresco. 2020-2022 16°C JJS
15,5	20,00€	Tapada do Coronel Vinho de Talha 2017 / Alentejo / Branco / Ares Alentejanos Feno, frutos de outono e frutos secos. A boca é séria, com acidez alta, notas de geleia de marmelo, continuando o registo de frutos secos. Termina seco, com alguns tons mais amargos e vegetais. 2020-2021 11°C CL
14	22,50€	Mamoré de Borba Vinho de Talha 2018 / Alentejo / Tinto / SOVIBOR Redondo e polido, com taninos suaves e amistosos. A expressão da talha não está tão presente, mas é um bom parceiro para a mesa. 2020-2024 16°C NGVP