



AS CASTAS TINTAS

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Shutterstock**

Algumas castas tintas estrangeiras têm vindo a afirmar-se em Portugal, aportando cor, textura, acidez e aromas diferenciados. Desta vez fomos provar vinhos das castas Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir.



ALICANTE BOUSCHET

Entre as várias variedades de uvas tintas estrangeiras, aquela que melhor adaptação teve a Portugal, em particular ao Alentejo, é sem dúvida a Alicante Bouschet. Esta casta tintureira (com matéria corante na polpa) nasceu em França em meados do século XIX pela mão de Henry Bouschet, que conseguiu cruzar as variedades Grenache e Petit Bouschet.

Pensa-se que terá entrado em Portugal no final do século XIX, para acentuar a cor aos vinhos licorosos da Herdade do Mouchão. O Alicante Bouschet adaptou-se admiravelmente ao clima e ao terroir alentejano, sendo hoje considerada uma casta alentejana "naturalizada", pois noutras regiões e países não consegue atingir a qualidade que aqui se lhe reconhece. Para além da cor retinta, esta casta dá uma estrutura taninosa, sólida e densa ao vinho. Por outro lado, transmite acidez, frescura e longevidade aos vinhos. Por isso, passou a fazer parte do lote de grande parte dos vinhos de qualidade do Alentejo. Ainda assim, alguns consumidores podem achar esta casta um pouco rústica, agressiva e unidirecional, em particular se não se controlar a sua produção. Para além do Alentejo, está presente em quase todas as regiões portuguesas, entrando preferencialmente em vinhos de lote.

Entre as várias variedades de uvas tintas estrangeiras, aquela que melhor adaptação teve a Portugal, em particular ao Alentejo, é sem dúvida a Alicante Bouschet.

CABERNET SAUVIGNON

A casta Cabernet Sauvignon, oriunda de Bordéus, França, surgiu pelo cruzamento espontâneo entre Cabernet Franc e Sauvignon Blanc. É atualmente a casta tinta mais plantada em todo o Mundo e possivelmente a mais famosa. É uma casta com enorme adaptabilidade a quase todos os «terroirs» e resistência a muitas doenças que afetam as videiras.

A Cabernet Sauvignon tem uma personalidade muito vincada e nota-se a sua marca mesmo em vinhos de lote. Isso deriva em parte dos seus bagos pequenos, pele grossa e das suas muitas grainhas que aportam ao vinho um perfil robusto e concentrado, com cor e taninos intensos e uma acidez vincada. Este tipo de vinho agradece um estágio prolongado em barrica e em garrafa, para assim mostrar todas as nuances do lugar de origem, mas já sem o ímpeto da juventude.

Os vinhos de Cabernet Sauvignon apresentam aromas de cereja preta, mirtilos, groselha preta e ameixa. Após alguns anos de estágio podem surgir apontamentos de cedro, tabaco e especiarias. Nos climas mais quentes e quando colhida bem madura, aporta notas de azeitona e amora silvestre. Já nos climas mais frios, ou quando colhida mais cedo, aparecem traços herbáceos de pimentão e pimento verde.

A casta Cabernet Sauvignon está presente em quase todas as regiões portuguesas. Nos anos 80 e 90 do século passado surgiram alguns monovarietais que tentaram imitar o perfil de sucesso dos vinhos bordaleses com a Cabernet Sauvignon a dominar o lote, onde podia entrar um pouco de Merlot ou de outra casta mais redonda e suave. Nos últimos anos a Cabernet Sauvignon foi usada essencialmente em lote para dar um pouco de vigor, acidez e especiarias aos vinhos nacionais. No entanto, continuamos a ter excelentes monovarietais de Cabernet Sauvignon espalhados pelo nosso país, como esta prova demonstrou.

A Cabernet Sauvignon tem uma personalidade muito vincada e nota-se a sua marca mesmo em vinhos de lote.

PINOT NOIR

A Pinot Noir é uma casta com origem na Borgonha, em França, onde são produzidos alguns dos vinhos mais admirados e caros de todo o Mundo. É uma uva delicada e exigente quanto ao lugar onde é plantada, mostrando as suas qualidades preferencialmente em regiões com clima relativamente fresco. Hoje está presente na maioria dos países produtores de vinho, embora com resultados desiguais, devido à sua dificuldade em adaptar-se a alguns terroirs.

Pensa-se que a Pinot Noir terá chegado a Portugal no final do século XIX para a servir de base à elaboração de espumantes. No início do século XXI houve uma nova aposta nesta casta, tendo sido plantada em regiões perto do Oceano Atlântico, em particular no Centro e Norte de Portugal. É uma casta difícil ao nível da viticultura, mas surgiram alguns vinhos de grande qualidade, em particular os originários de climas mais frios e de solos calcários, que propiciam um amadurecimento lento das uvas. A Pinot Noir dá origem normalmente a vinhos delicados, elegantes e profundos. Em climas e anos mais frios podem surgir aromas herbáceos, já em climas e lugares mais quentes surgem notas de frutos vermelhos, como morangos, cerejas e framboesas.

A Pinot Noir dá origem normalmente a vinhos delicados, elegantes e profundos.
