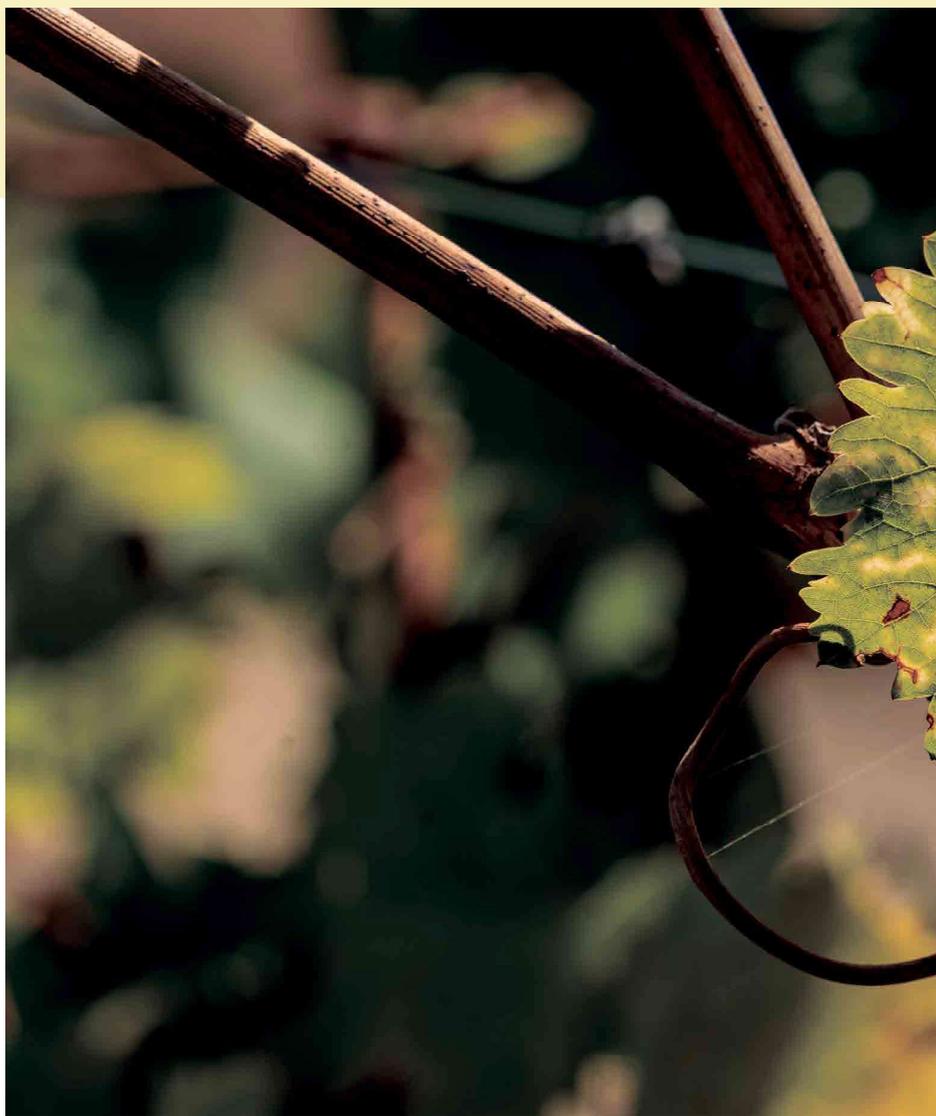


VINHOS



A Verdelho tem vindo a expandir-se no Alentejo. Nasceu nas ilhas atlânticas depois de os seus ancestrais terem viajado para lá. Chegou nos últimos anos ao continente para mostrar a sua admirável fruta e frescura.

A Verdelho tem uma origem ainda não totalmente esclarecida, mas terá nascido na Madeira ou nos Açores. É uma casta muito útil para melhorar e diversificar a oferta de vinho branco alentejano, pois tem uma componente frutada excelente e uma boa frescura. Surge em vinhos de lote, com outras castas como a Antão Vaz, Arinto, Viognier, Roupeiro e Alvarinho, ou em vinhos monovarietais. Nesta reportagem provámos vinhos em que a Verdelho representasse pelo menos 50 por cento do lote.

VERDELHO: UMA CASTA MISTERIOSA DAS ILHAS ATLÂNTICAS

A origem da casta Verdelho continua a ser um enigma difícil de decifrar. Nos últimos anos, estudos genéticos e históricos trouxeram novas informações, mas continuam a existir muitas dúvidas e mitos sobre os seus primórdios e evolução. No entanto, parece claro que terá surgido nas ilhas atlânticas, Madeira e Açores, mas não é seguro em qual dos arquipélagos terá nascido. A teoria que coloca a sua origem na ilha da Madeira defende que o rei Afonso V solicitou no final do século XV que trouxessem as melhores castas das ilhas gregas (Creta) para serem plantadas no arquipélago descoberto recentemente, nomeadamente, a Malvasia di Cândia (Malvasia Cândida), entre outras. Essas castas foram plantadas na ilha da Madeira com outras trazidas do continente e cruzaram-se, dando origem a novas castas. Posteriormente estas castas migraram para as ilhas dos Açores, mas também para as ilhas Canárias. Alguns autores açorianos contradizem esta linha de pensamento e defendem que foi

frei Pedro Gigante, franciscano e primeiro pároco do Pico, que promoveu a vinda dos primeiros baceiros da casta Verdelho da Sicília no final do século XV, pois sabia-se que havia em algumas ilhas mediterrânicas solos parecidos com os do Pico, onde as vinhas estariam mais adaptadas aos terrenos vulcânicos.

As fontes históricas não são conclusivas sobre as origens da casta Verdelho e a biologia também não chegou a conclusões definitivas. Os estudos de ADN ainda não conseguiram estabelecer uma ligação genética entre a Verdelho e as castas provenientes da Sicília, Creta e Chipre. Seja como for, aquilo que é claro é que a casta Verdelho era uma das principais variedades nos arquipélagos dos Açores e da Madeira no início do século XIX. Alguns estudos recentes sobre os cruzamentos parentais da Verdelho apontam para que talvez seja filha da casta Savagnin e que possivelmente seja a progenitora das castas Arinto dos Açores e Terrantez do Pico. Confirmando-se estes estudos iniciais fica reforçada a ideia de que a casta Verdelho terá nascido nos Açores, pois teve assim mais tempo para gerar descendentes. Os estudos de ADN demonstram também que a casta Verdelho é diferente da variedade portuguesa Gouveio, bem como da espanhola Verdejo e das italianas Verdello e Verdicchio Bianco. Como existem múltiplos homónimos e sinónimos de castas com o nome Verdelho em Portugal e noutros países da Europa, criou-se uma grande confusão com estas múltiplas variedades, tendo havido também no passado catalogações erradas elaboradas pelos técnicos

e viveiristas. Para agravar a situação a casta Gouveio (Godello em Espanha) era também conhecida por Verdelho em Portugal, o que originava uma grande balbúrdia.

Para evitar esta situação, a lei determinou que a partir do ano 2000 a casta Gouveio deixasse de poder ser designada de Verdelho, ficando esse nome exclusivo para a casta das ilhas atlânticas. Ainda assim, durante muitos anos, por erros involuntários ou por interesses económicos, continuou a plantar-se Gouveio dizendo que se estava a plantar Verdelho. Por esse motivo temos hoje muitas vinhas certificadas como sendo da casta Verdelho quando, na verdade, são da variedade Gouveio, que é também uma

excelente casta, mas é diferente da Verdelho. Até ao início do século XXI não havia praticamente nenhuma vinha de Verdelho no continente. A Verdelho viajou dos Açores, Madeira e Canárias e chegou à Austrália, África do Sul e Argentina, bem como à maioria das regiões portuguesas, incluindo o Alentejo.

A crescente procura desta casta muito se deve à fama conseguida pelos vinhos fortificados da Madeira e dos Açores do passado e do presente, mas também pelos recentes vinhos brancos tranquilos secos destas regiões. É uma casta com uma produtividade média e regular, embora seja sensível a várias doenças. Para gerar grandes vinhos a produção deverá rondar

as seis toneladas por hectare, mas pode chegar às 15 toneladas. Tem uma maturação precoce, pelo que tem de se estar muito atento à data de colheita. É uma casta bem-adaptada ao clima mediterrânico e ao temperado marítimo, sendo uma boa casta para climas quentes. Normalmente produz vinho com aspeto cítrico, com aromas frescos contidos a frutos exóticos e citrinos, boa acidez, perfil mineral, equilibrado e estruturado. Têm um sabor persistente e boa aptidão para o envelhecimento.

A VERDELHO NO ALENTEJO A casta Verdelho também começou a ser plantada no Alentejo a partir dos anos 90 do século passado. À semelhança do que acontece noutras

Casta oriunda das ilhas atlânticas mostra os seus atributos no Alentejo

verdelho



Prova de Verdelhos até 10€

Montes Claros Reserva Branco 2022

DOC Alentejo

Adega de Borba

Castas: Roupeiro, Antão Vaz, Arinto e Verdelho

Cor amarela esverdeada. Aroma com alguma complexidade, com notas de frutos tropicais e ligeira baunilha. Vinho harmonioso na boca, sendo um verdadeiro clássico do Alentejo pela bela conjugação entre a fruta madura, fresca e equilíbrio entre todos os componentes.

13% vol./PVP: 6,99€

Herdade Paço do Conde Antão Vaz & Verdelho Branco 2023

Vinho Regional Alentejano

Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana

Castas: Antão Vaz e Verdelho

Cor amarelo citrino. Aroma exuberante com notas de frutos tropicais. Na boca surgem apontamentos de pera madura, alguma untuosidade e acidez correta. Representa bem o típico vinho branco alentejano, com equilíbrio entre a fruta, a frescura e a estrutura.

13,5% vol./PVP: 7,49€

Zebro Branco 2023

Vinho Regional Alentejano

Amoreira da Torre Organic Wines

Castas: Verdelho e Arinto

Aroma com leves notas cítricas e de maçã e apontamentos lácteos. Na boca sentimos um vinho com boa acidez e uma grande estrutura, resultado de parte do lote ter sido elaborado com o método de "curtimento" e apenas com as leveduras autóctones, mostrando notas de damasco e cera. Vinho biológico e *vegan* elaborado com pouca intervenção, com algumas semelhanças com os tradicionais vinhos de talha, sendo por isso um vinho gastronómico mais para beber do que para cheirar.

13% vol./PVP: 7,50€

Medeiros Branco 2023

Vinho Regional Alentejano

Herdade de Medeiros

Castas: Verdelho e Viognier

Cor dourada. No aroma surgem notas de frutos com caroço e laivos citrinos. Na boca ergue-se um vinho com excelente frescura, focado e com notas de pêssego e damasco, e um final de boca delectável.

13,5% vol./PVP: 9,15€

Herdade do Gamito Verde-lho Branco 2022

Vinho Regional Alentejano

Abegoaria Wines

Castas: Verdelho

Cor citrina. No aroma surgem notas discretas de frutos tropicais, em especial o maracujá. Paladar harmonioso e cremoso, com acidez e um lado vegetal a equilibrar o final meloso do vinho.

12% vol./PVP: 9,99€



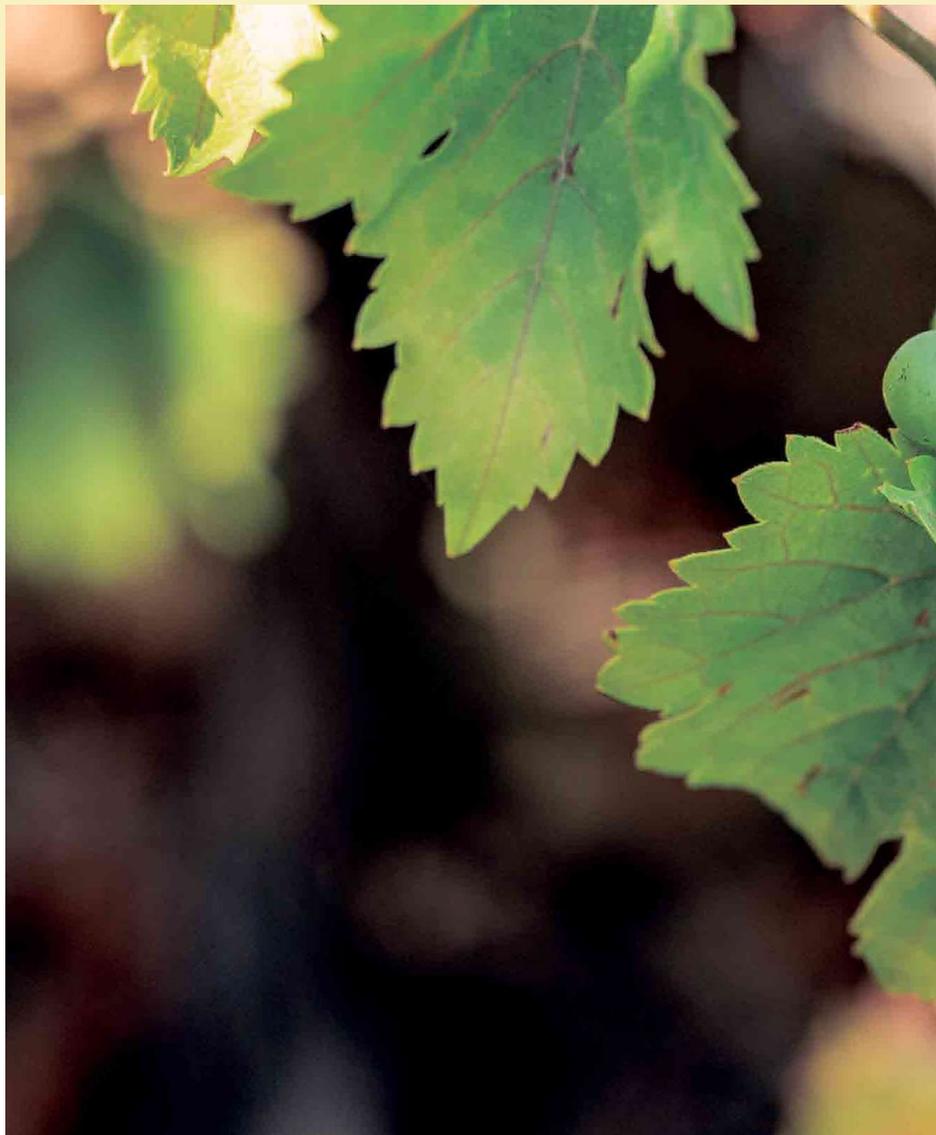
regiões, alguns enólogos confessam-nos em *off* que muitas das vinhos certificadas como Verdelho são, na verdade, Gouveio, fruto da situação que descrevemos anteriormente. A casta Verdelho tem vindo a crescer paulatinamente em área, sendo atualmente a quinta casta branca mais plantada no Alentejo. Em 2017 estavam plantados 216 hectares e em 2022 chegou-se aos 278 hectares, representando 5,6 por cento da área total de castas brancas no Alentejo. A Gouveio também tem estado a desenvolver-se, sendo atualmente a nona casta branca do Alentejo com 141 hectares plantados. Só a enóloga residente da Mainova (Évora), Débora Mendes, é que teve a coragem de assumir que a casta Verdelho que têm plantada na herdade é "também conhecida como Gouveio no Douro e adaptou-se bastante bem ao *terroir* da Herdade da Fonte Santa".

A maioria dos enólogos consultados concorda que a casta Verdelho foi plantada no Alentejo para ajudar no aporte de fruta cítrica e tropical e pela sua boa acidez, ajudando na elaboração e diversificação dos lotes. Por outro lado, alguns dos melhores talhões são escolhidos para elaborar vinhos monovarietais. É assim uma

casta complementar às tradicionais Antão Vaz, Perrum, Roupeiro, Rabo de Ovelha e Manteúdo e à mais ácida e menos frutada Arinto. Pedro Hipólito, enólogo da Herdade da Míngorra, destaca a sua "forte componente frutada, com destaque para as notas cítricas de laranja e tangerina, sempre com sugestões de fruta tropical. O volume de boca, a fresca acidez e a persistência são também algumas das suas características".

A VERDELHO NA VINHA A casta Verdelho tem um ciclo vegetativo curto. O aroloamento é em época média e a maturação bastante precoce. Débora Mendes, enóloga residente da Mainova, assegura que a casta Verdelho "faz sempre as honras à vindima". "É a casta mais precoce que temos na propriedade, sendo sempre vindimada no início de agosto. Normalmente, depois de colhidas as uvas Verdelho, a vindima para, voltando-se a iniciar uma a duas semanas depois".

Oscar Gato, enólogo com larga experiência na Adega de Borba, atesta que a casta Verdelho está instalada maioritariamente em "solos argilo-calcários" e tem revelado "maturação precoce, com uva madura (12,5 por cento de volume) na segunda e terceira semana de agosto". A produtividade



tem sido média e revela normalmente um “aroma floral e frutado tropical, equilíbrio na acidez e no teor alcoólico”.

Carlos Rodrigues, enólogo da Adega Mayor, em Campo Maior, disse-nos que a “casta foi plantada em solos franco arenosos ricos e profundos de origem granítica, pelo que demonstra bom vigor. A adaptação da casta foi boa, apesar de mostrar sensibilidade no período da floração aos calores que se têm feito sentir, provocando infertilidade das flores e, consequentemente, perda de produção”.

No Crato, na Herdade do Gamito, a casta tem tido uma boa adaptação, na opinião de António Braga, enólogo do grupo Abegoaria. “Os solos são sobretudo graníticos, de elevada porosidade e dessa forma não muito ricos. Temos uma excelente luz solar e uma boa amplitude térmica diária. A casta apresenta um vigor expressivo na fase de crescimento vegetativo e uma boa capacidade de maturação de fruta, contribuindo assim para a elaboração de vinhos com uma excelente expressão aromática e uma acidez estruturante.”

Mais a sul, em Albernoa (Beja), a primeira “plantação de Verdelho na Herdade da Malhadinha Nova data de 2006 na vinha da Peceguina. Desde então tem-se adaptado bastante bem ao nosso *terroir*. Por norma os nossos varietais de Verdelho caracterizam-se por uma boa expressão aromática, notas de fruta citrina e de caroço, estrutura mediana e geralmente com boa acidez e algum potencial de envelhecimento”, nas palavras de Nuno Gonzalez, enólogo da Herdade da Malhadinha Nova.

A maioria dos produtores optou por conduzir a vinha em cordão bilateral, com uma produção média entre as seis e as nove toneladas por hectare, e alguns deles avançaram para o modo de produção sustentável. É o caso, por exemplo, da Quinta da Plansel (Montemor-o-Novo), onde “a vinha é conduzida em cordão bilateral, a produção por hectare situa-se em média nas oito toneladas” e praticam o “modo de produção sustentável (Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo)”, conforme nos revelou Júlia Lindemann, responsável pelo *marketing*.

A enóloga Alexandra Mendes, da Casa Clara, referiu que a Verdelho plantada em Pias “é uma casta que tem um comportamento de ciclo curto, como tal é sempre vindimada mais cedo (escapando às grandes e habituais ondas de calor em agosto). Assim tem uma expressão aromática exuberante e um comportamento em boca fresco. A nossa vinha mais velha,

tem uma condução em Guyot, produção por hectare na ordem das quatro toneladas”.

Já na Herdade de Medeiros (Serpa), próxima da Casa Clara, optou-se pela “condução em cordão unilateral, tendo uma produção média por hectare de sete toneladas”, praticando também o modo de produção integrada, conforme nos relatou o enólogo João Pedro Formigal. A produção destas vinhas poderia ser maior, mas uma parte dos produtores opta por controlar a produtividade desta casta para aumentar a qualidade.

Em Borba, na Herdade da Cardeira, o enólogo Filipe Ladeiras disse que as “produções andam na ordem das seis toneladas por hectare”. E adianta: “Poderíamos produzir mais, mas trabalhamos propositadamente com estas produções que controlamos através de monda de cachos e poda verde. Trabalhamos os solos e as plantas em modo Prodi, de uma forma muito sustentável, naquilo que hoje em dia chamamos “Viticultura Regenerativa”.

Alguns produtores optaram por reenxertar vinhas antigas em Verdelho, acelerando assim a entrada em produção desta casta. Foi o caso da Herdade da Mingorra (Beja) que, em 2005, avançou para a “reenxertia de cerca de quatro hectares de uma vinha velha com esta casta”. “Recordamos os primeiros anos como uma procura constante em entender o seu comportamento, já que, produzindo vinhos mesmo muito interessantes, eram tão instáveis do ponto de vista proteico que a sua estabilização acabava por comprometer todo o seu potencial qualitativo. Assim, quer do ponto de vista agronómico, quer do ponto de vista enológico, passamos alguns anos à procura das condições ótimas para a sua melhor expressão. Atualmente, já temos cerca de 10 hectares de Verdelho e sentimos que esta tem um contributo fundamental para as características de grande parte dos nossos vinhos brancos”, relatou Pedro Hipólito.

Na Herdade da Cardeira, também optaram pelo “processo de reenxertia”, preservando “o património genético ao nível do enraizamento e do porta enxerto”, tendo-se procedido à alteração da casta, optando “por plantas/clones de Verdelho das ilhas (mais concretamente Verdelho da Madeira)”. A adaptação tem sido excelente, pois é “uma casta perfeitamente adaptada aos nossos solos e clima. Não nos tem trazido quaisquer problemas a nível sanitário e mesmo ao nível de fertilização não é demasiado exigente. Aguenta-se bem com o nosso verão quente”. No início de outubro

Prova de Verdelhos até 15€

Adega Mayor Verdelho Branco 2022

Vinho Regional Alentejano
Adega Mayor
Casta: Verdelho

Cor citrina esverdeada. No aroma combina notas tropicais com cítricas e *nuances* de vegetal fresco. Na boca percebemos um vinho elegante e requintado, com notas de damasco e muita frescura e mineralidade. Um vinho surpreendente pela excelente textura e qualidade dos seus vários componentes.

12% vol./PVP: 11€



Monte da Capela Verdelho Branco 2020

Vinho Regional Alentejano
Casa Clara
Casta: Verdelho

De cor citrina com reflexos esverdeados claros. No nariz surge um vinho com um aroma delicado, com leves notas tropicais envolvidas pelas subtis notas de madeira. Na boca continua a sensação de harmonia e textura suave, com a frescura da casta a envolver as notas de resina. Um vinho que vale a pena descobrir.

12% vol./PVP: 11€



Tiago Cabaço Verdelho Branco 2023

Vinho Regional Alentejano
Tiago Cabaço Winery
Casta: Verdelho

Cor citrina. Aroma jovem, com notas cítricas exuberantes. Na boca exibe grande frescura e complexidade, interlaçando notas cítricas e vegetais. Final longo e crocante.

12,5% vol./PVP: 11,50€





Plansel Verdelho Parcela Especial Branco 2022

Vinho Regional Alentejano
Plansel

Casta: Verdelho

Cor citrina. No aroma apresenta notas de frutos tropicais e de pera. No paladar surgem notas de fruta branca e ligeiro tanino amargo do estágio em madeira. Bom volume de boca, leve untuosidade, fresco e elegante.

12% vol./PVP: 12€

Santa Vitória Verdelho Branco 2023

Vinho Regional Alentejano
Casa de Santa Vitória

Casta: Verdelho

Apresenta cor citrina. No nariz é fino e genuíno, com notas de frutos citrinos e tropicais. Na boca apresenta-se fresco, com grande equilíbrio e vibração, aparecendo notas de pera no final longo e refrescante.

12,5% vol./PVP: 12,50€

Mainova Verdelho Branco 2023

Vinho Regional Alentejano
Mainova

Casta: Verdelho

O aroma apresenta-se com alguma redução, com apontamentos tropicais e citrinos, mas são as notas lácteas que dominam. Na boca mostra textura e frescura, mas a nota predominante é o de um vinho de pouca intervenção, em que a fermentação decorreu de forma espontânea, sem recurso a produtos enológicos.

12% vol./PVP: 12,70€

Herdade do Rocim Verdelho Branco 2023

Vinho Regional Alentejano
Herdade do Rocim

Casta: Verdelho

Cor amarela esverdeada. Aroma contido, mas preciso, com notas tropicais e de hortelã. Na boca revela boa estrutura e equilíbrio, sendo um vinho fresco e elegante, com notas de pera e damasco.

12,5% vol./PVP: 13,49€



continua a “apresentar uma canópia e vegetação bastante verde (não fosse ela Verdelho) e exuberante, que denota conforto da planta em lidar com stress hídrico e temperaturas altas”, conforme refere o enólogo Filipe Ladeiras.

A maioria das vinhas novas de Verdelho no Alentejo é regada para ajudar na sua instalação e na regularidade da produção. Na Herdade do Gamito, no Crato, “fazemos uma gestão da irrigação de forma a providenciar à planta a disponibilidade hídrica que achamos necessária para o estilo de vinho que queremos obter. Em termos vitícolas fazemos algum trabalho no controlo da parede foliar de forma a obter um microclima favorável na zona dos cachos. Trabalhamos no sentido de obter alguma incidência de luz filtrada”, revela António Braga, enólogo do Grupo Abegoaria.

Na outra ponta do Alentejo, na Herdade Paço do Conde, em Baleizão (Beja), a casta Verdelho também teve “uma ótima adaptação ao nosso *terroir*, mas sempre com o necessário suplemento de rega. Tem maturações rápidas e precoces, sendo, normalmente, uma das primeiras castas a vindimar”, segundo a opinião experiente do enólogo Rui Reguinga. “Aquilo que fazemos é uma poda em talão, de três, quatro talões por braço, com rega gota a gota. Esta rega tem como objetivo ajudar a maturação da uva durante os meses quentes de verão do Alentejo e não para aumentar a produção. Pretendemos, assim, produzir nove a 10 toneladas de uva por hectare. Adotamos o modo de produção integrada, que significa uma utilização cuidada e muito ‘racional’ dos produtos fitossanitários convencionais. Só fazemos tratamentos quando tal se justifica, e para sabermos a real necessidade, fazemos uma monitorização muito apertada das pragas e doenças”.

Uma parte considerável das vinhas alentejanas está inserida no modo de produção integrada, que privilegia as boas práticas agrícolas, com gestão racional dos recursos naturais e privilegiando a utilização dos mecanismos de regulação natural, mas é permitido em determinadas circunstâncias a aplicação de produtos químicos de síntese sobre as plantas ou solo, desde que respeite os critérios estipulados pelas entidades certificadoras. No entanto, continuam a existir algumas vinhas não regadas e que adotaram o modo de produção biológico, onde está interdita a aplicação de produtos químicos de síntese. Paulo Sendim, produtor da Amoreira da Torre – Organic Wines, em

Montemor-o-Novo, revela que a “vinha de Verdelho foi enxertada numa parcela que tinha Tinta Caiada, em 2014”. Esta vinha não é regada artificialmente, pois “está muito bem instalada com raízes profundas, beneficiando do lençol freático abundante existente na Quinta da Amoreira da Torre, produzindo quatro a cinco toneladas por hectare”. Esta propriedade foi pioneira em 2005 na certificação de vinhos alentejanos biológicos pela Comissão Vitivinícola Regional Alentejana. “Existe um enrelvamento natural permanente que permite conservar a humidade do solo. Há um rebanho de pequenos ruminantes que pastoreia a vinha desde o final da vindima até ao início de março e aduba naturalmente o solo. Nos tratamentos é aplicado apenas calda bordalesa”.

A totalidade das vinhas da Herdade da Malhadinha Nova estão também “em modo de produção biológico desde 2016. A condução é por cordão bilateral, densidade de plantação de 3,333 plantas/hectare e no caso do Verdelho da Malhadinha – Vinha da Peceguina 2023 a produção rondou as sete toneladas por hectare”, conforme revelou Nuno Gonzalez, enólogo da Herdade da Malhadinha Nova.

Existem ainda alguns produtores que estão em fase de transição, tendo iniciado o “processo de certificação biológica”. É o caso da Adega Mayor que pratica “medidas de agricultura regenerativa, tais como proteção do solo com enrelvamentos da entre linha, redução das perturbações do solo (físicas e químicas), promoção do uso de bioestimulantes e extratos botânicos em detrimento do uso de químicos (enxofre e cobre) e adubações com fertilizantes orgânicos de forma a promover o microbioma dos nossos solos”, conforme assegurou o enólogo Carlos Rodrigues.

A VERDELHO NA ADEGA A casta Verdelho chegou ao Alentejo pela sua qualidade e polivalência, adaptando-se a vários tipos e estilos de vinhos, dando um contributo muito positivo ao nível da componente aromática, mantendo também uma boa frescura. Assim, Pedro Hipólito, enólogo da Herdade da Mingorra, destaca a sua versatilidade, pois adapta-se “bem a diferentes tipos de vinificação, consoante o perfil dos vinhos que pretendemos obter. Temos excelentes resultados com e sem maceração pré-fermentativa, quer fermentando em cubas de inox a temperaturas mais baixas ou em barrica a temperaturas ligeiramente mais elevadas. Tem sempre um contributo muito notório quando executados os



Prova de Verdelhos até 20€

Cardeira Verdelho Branco 2022

Vinho Regional Alentejano
Herdade da Cardeira

Castas: Verdelho

Aroma com notas de frutos tropicais, lichia e chá verde. No paladar surgem apontamentos de fruta branca, num vinho muito elegante, mineral, equilibrando e fresco. Tem uma componente vegetal amarga que contrabalança a doçura característica de casta.

12,5% vol./PVP: 15,5€



Verdelho da Malhadinha Branco 2022

Vinho Regional Alentejano
Herdade da Malhadinha Nova

Castas: Verdelho

No nariz surgem notas de fruta tropical e cítrica. No paladar aparecem apontamentos de fruta fresca e algum vegetal, num registo de harmonia entre a fruta, a acidez e a estrutura, com um final longo e seco.

12% vol./PVP: 17€



diferentes lotes”.

Um dos estilos possíveis é a vinificação em cubas de inox a baixa temperatura (14 a 16°C), procurando aqui destacar a sua componente frutada e a sua frescura. Algum contacto pré-fermentativo e *bâtonnage* durante o estágio permite tornar o vinho mais complexo e com maior volume de boca. Óscar Gato, enólogo da Adega de Borba, refere que vinificam “em cuba inox, com ligeiro contacto pelicular na prensa, com controlo de temperatura na fermentação, para enaltecer os aromas primários da casta”.

Na Herdade da Malhadinha Nova a uva é “colocada por gravidade na prensa pneumática, após triagem na mesa de escolha e completamente desengaçada. A prensagem é suave, não ultrapassando os 0,2 bar de pressão e apenas o mosto lágrima é usado na vinificação deste vinho”. Posteriormente o mosto fermenta “entre os 13 e os 16°C em cubas de inox, durante cerca de três semanas. Após a sulfitação o vinho estagia em cima da borra fina e dependendo da colheita podemos fazer um pouco de *bâtonnage*”, conforme relatou o enólogo Nuno Gonzalez.

Rui Reguinga, enólogo da Herdade Paço do Conde, privilegia na vinificação “as operações que preservem a fruta e frescura do

Verdelho”. “Para tal temos uma vinificação acompanhando as operações de esmagamento, prensagem e trasfega com proteção do oxigénio, utilizando o azoto como gás inerte de proteção. Também a fermentação em cuba, permitindo fermentações a temperaturas mais baixas, privilegia a componente varietal bastante frutada do Verdelho”, esclareceu.

António Braga, enólogo do grupo Abegoaria, também tenta valorizar o caráter da casta e para isso estão bastante atentos ao estado de maturação em que vindimam as uvas, de forma a preservarem “o potencial aromático”. “Na adega trabalhamos com práticas que nos ajudem a potenciar esse perfil aromático, tais como as inertizações, as fermentações com leveduras selecionadas e as fermentações alcoólicas a temperaturas controladas”.

Na Mainova também se tenta elevar as características da Verdelho ao nível aromático e do corpo. Para isso, as “uvas são vindimadas no seu perfeito estado de maturação, manualmente e durante a noite. São processadas de imediato com o objetivo de preservar a frescura e a qualidade da fruta. É feita uma seleção em tapete de escolha e os cachos são prensados inteiros. Decantação a frio, fermentação espontânea a temperaturas baixas, em cuba de inox. Estágio em cuba inox, em contacto com a borra até ao engarrafamento”, conforme revelou a enóloga residente Débora Mendes.

Outros produtores, para além da fermentação e estágio em inox, utilizam barricas de carvalho para acrescentar maior complexidade e cremosidade aos lotes. Na Quinta da Plansel “fazemos maceração pelicular pré-fermentativa durante 48 horas, seguida de prensagem e fermentação entre os 14 e os 16°C. Segue-se estágio parcial em barricas de carvalho francês e húngaro”, diz Júlia Lindemann, responsável pelo *marketing*.

Na Herdade da Cardeira para além da vinificação clássica em “inox, com trabalho cuidado de borra (com contacto e *bâtonnage*), pequenas quantidades também são encaminhadas para a vinificação em barricas novas de carvalho e com posterior estágio e *bâtonnage*”.

Há também alguns produtores que tentam inovar na forma como trabalham a Verdelho utilizando, por vezes, métodos ancestrais, naturais e preventivas da oxidação. Paulo Sendim, produtor da Amoreira da Torre – Organic Wines, utiliza uma “vinificação minimalista, sem correção dos mostos e com a fermentação a ser feita apenas com as leveduras

autóctones. A fermentação decorre em lagar com maceração pelicular de metade do mosto (separada), prensa, estágio e decantação natural em inox. Uma ligeira filtração tangencial e pouco SO2 adicionado apenas antes de engarrafar”.

Carlos Rodrigues, enólogo da Adega Mayor, revela que “com conhecimento profundo dos vários blocos de vinha, tentamos que o processo de vinificação seja o mais natural possível e o menos interventivo possível, como tal a uva é colhida à mão para caixas de 20 quilogramas, sem qualquer adição de sulfuroso. As uvas são selecionadas e parcialmente desengaçadas, colocadas a macerar durante 12 horas e suavemente prensadas. O mosto resultante é clarificado a baixa temperatura e segue para uma fermentação espontânea com leveduras autóctones e temperatura controlada entre 14 e 16°C”.

Já na Casa Clara utilizam um “tipo de vinificação com extração pelicular suave e a frio”, protegendo da “oxidação recorrendo ao trabalho com macro e micro-oxigenação, (potenciando o que é oxidável antes da fermentação para que não seja um problema mais à frente). Depois, sempre com muito cuidado para prevenir evoluções precoces”, relata a enóloga Alexandra Mendes.

PROVA DE VERDELHOS DO ALENTEJO

Nesta prova de Verdelhos tivemos vinhos monovarietais, mas que, segundo a legislação, podem ter até 15 por cento de outras castas, e vinhos de lote em que a Verdelho representava pelo menos 50 por cento. Os vinhos mostraram a versatilidade da Verdelho, com uma excelente componente aromática e boa frescura.

Uma parte dos produtores que optou por integrar a Verdelho em lote com outras castas, tais como a Antão Vaz, Arinto, Viognier, Roupeiro e Alvarinho, procura tirar partido das suas notas frutadas e frescura para apresentar um vinho clássico alentejano, em que a fruta madura, com notas tropicais e cítricas no nariz e alguma fruta branca na boca, enfeitiça os consumidores, pois apresenta também boa acidez, refrescando o palato, como acontece nos vinhos Herdade Paço do Conde Antão Vaz & Verdelho 2023, Medeiros 2023 e Montes Claros Reserva 2022.

O perfil que surgiu mais vezes nesta prova foi o de um vinho monovarietal de Verdelho fermentado e estagiado em inox, com a utilização de *bâttonage* para lhe dar maior complexidade e corpo, mas sempre centrado na fruta, mais ou menos discreta e com boa frescura. O enólogo Nuno Gonzalez definiu bem este



estilo quando se referiu ao seu Verdelho que elabora na Herdade da Malhadinha Nova: “Um perfil fresco e contido em termos alcoólicos, ao mesmo tempo sem perder o caráter dos vinhos alentejanos, focados na fruta e generosos na boca”. São exemplos deste estilo: Tiago Cabaço Verdelho 2023; Santa Vitória Verdelho 2023; Mainova Verdelho 2023; Herdade

do Rocim Verdelho 2023; Herdade do Gamito Verdelho 2022; Adega Mayor Verdelho 2022; Verdelho da Malhadinha 2022.

Um caminho possível e que mostrou excelentes resultados foi a vinificação da Verdelho recorrendo ao estágio parcial em barricas de carvalho. Com este processo os vinhos ganham maior cremosidade, largura e profundidade e

aromas abunhados e especiais, embora com grande discrição e contenção, pois só se pretende acrescentar complexidade, mas sem esconder a fruta que a Verdelho proporciona. Por outro lado, verificamos que este estilo permite criar vinhos que perdem no tempo com excelente qualidade, como acontece nos vinhos provados de 2020. Podemos apreciar este estilo de vinho no Plansel Verdelho Parcela Especial 2022, Carreira Verdelho 2022, Monte da Capela Verdelho 2020 e Quetzal Verdelho 2020.

Existem ainda algumas abordagens inovadoras ou mais tradicionais no trabalho com a Verdelho. O Mingorra Grés 2022 foi elaborado a partir de uvas das castas Verdelho e Alvarinho, com leveduras indígenas. O vinho fermentou em ânforas de cerâmica de 600 litros e estagiou neste recipiente cerca de nove meses sobre as borras finas, com *bâttonage*. Segundo Pedro Hipólito, enólogo da Herdade da Mingorra, “pretendemos evidenciar o contributo do Verdelho para o volume de boca, a frescura e o final de boca do lote. O material da ânfora permite potenciar também a sua complexidade”.

Outra perspetiva mais tradicional e minimalista é apresentada por Paulo Sendim, produtor da Amoreira da Torre – Organic Wines, no seu vinho biológico Zebro 2023. Aqui os mostos fermentam com as leveduras autóctones, sem correções e sem temperatura controlada. Metade do mosto fermentou em lagar com a técnica de maceração pelicular, isto é, com as peles e grainhas, à semelhança da fermentação típica dos brancos de talha. Por isso, o seu vinho apresenta um aroma mais contido,

mas com uma textura mais pronunciada. É um vinho especialmente indicado para os amantes dos vinhos de território, de elaboração pouco tecnológica e que valorizam o respeito mais exigente dos campos que a agricultura biológica impõe.

Em suma, esta prova de Verdelho demonstrou que é uma casta importante nos vinhos alentejanos, pois proporciona uma componente frutada de grande qualidade e boa acidez. É um complemento importante às castas tradicionais do ALENTEJO e a outras que, entretanto, chegaram. Pode ser trabalhada em lote com outras castas ou como vinho monovarietal fermentado e estagiado em inox, mostrando a sua fruta exuberante enquanto jovem ou subtis notas de evolução quando a deixamos descansar alguns anos em garrafa. Pode ainda ser trabalhada com fermentação e estágio em madeira e com outros processos mais ou menos tradicionais ou modernos. Contudo, os viveiristas, os produtores e as entidades supervisoras deveriam certificar-se de que os vinhos que provamos são mesmo da casta Verdelho, pois há uma grande probabilidade de termos provado alguns vinhos da casta Gouveio, também uma variedade excelente, que apresenta notas luxuriantes de frutos tropicais e uma acidez um pouco mais baixa. A credibilidade é algo inegociável e os vinhos alentejanos, e os de outras regiões em geral, teriam muito a ganhar se tivéssemos vinhos das castas Gouveio e Verdelho lado a lado para poder contrastar e apreciar, pois os consumidores querem provar vinhos autênticos destas duas admiráveis variedades.

Prova de Verdelhos até 25€

Mingorra Grés Branco 2022

Vinho Regional Alentejano
Herdade da Mingorra

Castas: Alvarinho e Verdelho

O vinho fermentou e estagiou em ânforas de cerâmica de 600 litros. Tem uma cor esverdeada clara. No aroma surgem notas contidas de fruta citrína e tropical. Na boca erguer-se um vinho com grande polimento e elegância, combinando alguma austeridade, frescura, fruta de uma região com muito Sol e final persistente.

12,5% vol./PVP: 24,99€



Quetzal Verdelho Branco 2020

Vinho Regional Alentejano
Quinta do Quetzal

Castas: Verdelho

Tem uma cor citrina. No nariz surgem aromas de grande complexidade, com as notas vegetais a entrelaçarem-se com apontamentos de geleia. Na boca predomina a elegância e a complexidade, as notas vegetais dão frescura ao vinho e o estágio em madeira deu-lhe apontamentos tostados e especiados. Termina fresco e com sabor persistente.

13% vol./PVP: 26€

