



ID: 35693972

27-05-2011 | Outlook

VINHOS

A invasão da Viognier

Depois das Cabernets Sauvignons, Merlots, Syrahs, e uma legião de outras com menor expressão eis a Viognier: uma casta branca com origem no Rhône. Estranha-se ou entranha-se?

Blergh! Viognier. Nunca gostei desta casta. Nunca percebi o que viam nesta casta. A verdade é que sei muito pouco sobre esta casta. Só sei que de entre os vinhos que provei fiquei sempre desconcertado, blergh. Comecei o artigo sem qualquer pista, e fui procurar informação só depois. Então porquê este tema? É que ultimamente vejo Viognier por todo o lado. Começou a moda há vários anos, timidamente. Na Quinta do Monte d'Oiro, onde entrou no lote do vinho tinto (já explico). Depois no Alentejo, Júlio Bastos, ex-Quinta do Carmo. Depois, aqui e ali, pelo país todo. E o mais incrível é que de repente começaram a aparecer vinhos de que gosto.

Algo está errado. Ou isto não é Viognier, ou eu não percebo o que é Viognier. Ou mudaram a maneira de fazer vinhos de Viognier. Ou mudaram os meus gostos. Ou então não sei bem.

Vejam. A Viognier é uma casta antiga, que chegou a ser muito plantada em França. De origem obscura, terá sido introduzida pelos romanos. Na década de 1960 chegou a estar quase extinta, plantada apenas em poucos hectares no Norte do Rhône. Pouco a pouco foi re-ganhando favores, e iniciou a sua expansão no Rhône e depois mundo fora. É uma casta de ciclo longo, e muito sensível a doenças

com o mildio. Ainda por cima quando tem rendimento baixo e imprevisível, e quando apanhada cedo não desenvolve os seus aromas e sabores em plenitude. Mas se apanhada demasiado tarde, dá vinhos pesados e sem perfume. A Viognier é plantada hoje e dá vinhos com certa notoriedade em Itália, Estados Unidos, Austrália, África do Sul, Grécia, Argentina, Uruguai e Japão. E, claro, Portugal.

Quando apanhada perfeitamente madura, a Viognier dá vinhos de cor amarela forte, níveis altos de álcool, e aromas intensos. Os aromas florais e frutados aliam-se a uma baixa acidez, e podem tornar-se algo enjoativos, quase medicinais. São esses os Viogniers que detesto. São vinhos intensos e pesados, que com os anos perdem os aromas, ficando apenas o álcool, a textura algo seca, embora o nariz sugira um vinho ligeiramente doce. Ainda por cima certos produtores em Côte-Rôtie insistem em fazer a fermentação maloláctica, perdendo ainda mais acidez. Em suma, desequilibrados, um enjoo. Mas alguém deve gostar, já que a casta foi sendo mais e mais plantada. Uma das razões terá certamente sido o hábito de Côte-Rôtie de misturar uma pequena percentagem de Viognier, uma uva branca, nos seus lotes de Syrah, uma uva tinta. Objectivo? Para além de aumentar a gama aromática dos vinhos, há um processo chamado co-pigmentação: a uva branca

Ainda é preciso escolhê-los a dedo mas os melhores Viognier portugueses são, admito, vinhos sensuais a explorar com prazer

ajuda a fixar a cor no vinho tinto, que assim resulta mais escuro. Alquimia?

Seja essa ou outra a razão, para mim a Viognier ganhou recentemente uma nova luz. Apareceram os primeiros vinhos em Portugal, ainda pesados e blergh. Mas continuaram a aparecer, e pouco a pouco o carácter mudou. Talvez as vindimas feitas mais pela manhã, para as uvas não aquecerem tanto antes da prensagem? Talvez menos maceração, ou seja, menos contacto entre o mosto e as películas, protegendo o mosto dos compostos fenólicos. Seja como for, o dia chegou em que tive que me vergar: apa-receu um, depois outro vinho de Viognier de que eu gostei. São sempre vinhos ricos, redondos, mas não necessariamente pesados. Os tons tropicais existem, mas nos melhores casos estão bem domados. Podem entrar em blends, como o de Alvarinho que proponho, que lhe modera o peso e confere frescura. Podem levar um pouco de madeira, a domar o vinho e ampliar a paleta de aromas. São vinhos que se portam muito bem a sós, como aperitivos, mas não desdenham bons desafios à mesa, como uma tábua de enchidos, ou uma alternativa mais complexa e especiada de origem asiática. Ainda é preciso escolhê-los a dedo mas os melhores Viognier portugueses são, admito, vinhos sensuais a explorar com prazer. **LUÍS ANTUNES**



QUINTA DO PINTO VIIGNIER BRANCO 2008

A Quinta do Pinto é perto de Alenquer, e entrou de rompante no mercado, com propostas de vinhos com inusuais combinações de castas. Este Viognier tem um aroma tropical, com manga e ananás, leite creme, num todo intenso mas algo pesado. Gordão na boca, volumoso, com acidez baixa, final curto mas equilibrado, com suaves notas amargas e tostadas.

REGIONAL LISBOA (13,5%)
QUINTA DO PINTO
PREÇO APROX. 10 €

> 15,5 VALORES

TORRE DO FRADE VIIGNIER BRANCO 2010

Os vinhos Torre do Frade aparecem associados à rede de produtores da Carnalentejana, com vinhas perto de Monforte, no Alentejo. O Viognier 2010 mostra citrinos frescos, com pimenta e seiva de pimenteira, fruta branca e flores secas, boa elegância. Redondo e intenso, muito ligeira tosta, boa acidez, final cítrico e picante.

REGIONAL ALENTEJANO (12,5%)
SOC. AGR. DA TORRE DO CURVO
PREÇO APROX. 19 €

> 16,0 VALORES



PYNGA SELECTION VIIGNIER E ALVARINHO BRANCO 2009

O jovem e viajado enólogo Pedro Marques faz este lote na propriedade da sua família, de Torres Vedras. Mostra uma mistura apelativa de notas tropicais e herbáceas, com relva cortada e ananás verde, crême brûlée, fumados. Redondo e encorpado, com muito boa acidez, muito equilibrado, longo e delicado.

REGIONAL LISBOA (13%)
VALE DA CAPUÇA
PREÇO APROX. 6,50 €

> 16,0 VALORES

