

M grandes escolhas

VINHOS VERDES

Ambiciosos, intensos, longevos



QUINTA DA ATELA uma nova era/ **TITAN** o Douro de altitude/
BARBEITO no mundo de Ricardo Diogo/ **SANTA CRISTINA** 20 anos
de história/ **QUINTA DA TORRE** enturismo de excelência



CASA DE VILACETINHO
V. VERDE AVESSE SUPERIOR 2023

LANÇAMENTO HORIZONTE ILIMITADO



DOMÍNIO DO AÇOR, ANO 2

Deste produtor do Dão, a empresa Horizonte Ilimitado, que assina a marca Domínio do Açor, conhecemos agora as novas edições de um portefólio que se vai alargando aos poucos. E a busca da excelência continua.

TEXTO JOÃO PAULO MARTINS
FOTOS DOMÍNIO DO AÇOR

Aqui são as Terras de Senhorim, uma das sub-regiões do Dão. Estamos numa quinta que outrora se chamou Mendes Pereira, que foi adquirida por um grupo de investidores brasileiros, apostados em conseguir produzir vinhos tão originais quanto possível. O grupo, que tem em Guilherme Corrêa (Temple Wines, distribuidora) o seu representante permanente em Portugal, é constituído por confessos amantes da Borgonha. E a paixão é de tal monta que, desde o início do projecto, se procurou identificar as características do solo que permitissem pensar em fazer vinhos Grand Cru, Premier Cru e vinhos Villages, tudo terminologia muito cara à célebre região francesa. Para essa identificação foi contratado o chileno Pedro Parra, uma sumidade no que toca à identificação e análise de solos. Prevenidos pelo próprio que na análise a fazer não haveria nem “paninhos quentes” nem “palmadinhas nas costas”, o grupo brasileiro ficou radiante com as conclusões do técnico, que identificou 55% da área da vinha como podendo gerar vinhos Grand Cru, 40% Villages e 5% Premier Cru. Esta conclusão foi como “música celestial” que ainda mais incentivou a continuação do projecto. Curiosidade: as opiniões de Parra corroboraram a ideia empírica sobre a qualidade dos vinhos das várias parcelas! Este ano a novidade técnica prendeu-se também com a contratação de um especialista em poda (assunto bem mais complicado do que se imagina), o italiano Marco Simonit, com larga experiência na Borgonha onde, como nos informaram, dirige a poda do Domaine Leroy há mais de uma década. A identificação precisa do que se deve podar, a forma de o fazer e o que se pode esperar de um trabalho feito em bases científicas, são assuntos para os próximos anos. A paciência também tem aqui o seu lugar. Cativo!

O projecto, que conta com sete trabalhadores em permanência, poderá conhecer algum alargamento. Por um lado, irão, a partir de 2024, usar as instalações da adega contígua à quinta, que foram adquiridas a Carlos Lucas (Magnum Vinhos) e, por outro, Guilherme Corrêa não descarta a hipótese de serem adquiridas parcelas de vinhas velhas que possam ser consideradas interessantes para aumentar a capacidade produtiva.

VALORIZAR, DESCARTAR, MODIFICAR

Com os trabalhos de análise de solos feitos e já com algumas vindimas no activo, o grupo de enologia, que integra Luis Lopes (consultor e também enólogo na vizinha Quinta das Marias) e João Costa como enólogo residente, começam a ter uma noção daquilo que há a valorizar e das dificuldades/vantagens das castas aqui presentes. A casta mais difícil é a Tinta Roriz, muito atreita a doenças do lenho; a mais surpreendente é a Bical porque aqui beneficia de um solo de limo com boa profundidade acima do granito partido e gera vinhos de boa acidez e álcool, “o que não acontecia na Pellada”, comentou Luis Lopes que foi enólogo na propriedade de Álvaro Castro. Entre re-enxertos, arranque e novas plantações, irão trabalhar com Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Baga, Castelão Nacional, Barcelo, Uva Cão, Terrantez, Alvar Roxo e Douradinha, no fundo as velhas castas da região, muitas delas presentes na parcela de vinha velha, plantada em 1961 e que tinha servido de campo ampelográfico para o Centro de Estudos de Nelas, nomeadamente para

GUILHERME CORRÊA
NÃO DESCARTA
A HIPÓTESE DE
ADQUIRIR PARCELAS
DE VINHAS VELHAS
PARA AUMENTAR
A CAPACIDADE
PRODUTIVA



VÃO SER PLANTADAS ONZE CASTAS ANTIGAS DA REGIÃO, ALGUMAS PRESENTES NUMA PARCELA DA QUINTA USADA PELO CENTRO DE ESTUDOS DE NELAS PARA TESTES DE PORTA-ENXERTOS

o teste dos porta-enxertos. O vinho feito com as uvas desta parcela ainda não está no mercado. Para já estagia em barricas oriundas da região italiana de Barolo.

O conceito vitícola aponta claramente para uma conversão em bio, processo lento que obriga a muitos cuidados na vinha e a muita intervenção (este ano os tratamentos contra o míldio foram semanais), combinando o uso do cobre (que não deixa de ser metal pesado que permanece no solo...) com outros compostos associados autorizados em agricultura bio. Desde 2021 que estão a fazer a mobilização do solo para evitar a compactação, plantando leguminosas e cereais na entrelinha, como cevada, centeio, favas e ervilhaca.

O ano de 2022 foi o mais seco em toda a Europa mas, aqui no Dão, alguns solos, nomeadamente com maior percentagem de limo (é o solo mais fino a seguir à argila, que pode aparecer misturado com granito), conservam a frescura mesmo a alguma profundidade. O granito degrada-se em areia e limo – solos de rochas frias que depois transmitem frescura e leveza os vinhos. O limo retém água e por isso não há stress hídrico. Vantagem da região. A verdade é que é da degradação da pedra que podem nascer vinhos onde se sente alguma mineralidade, não do solo ser apenas pedra.

BARRICA SIM, MAS COM TINO

O uso das barricas é aqui permanente. Mas a percentagem de barricas novas é moderada. A ciência do fabrico das barricas permite estudar as aduelas que compõem a barrica para, por cromatografia, escolher as que têm menos lactonas (ou seja, que dão menos aromas de madeira), uma sofisticação que sublinha os cuidados na produção. Como nos lembra Luis Lopes, “quando compramos barricas novas usamos primeiro no vinho de Encruzado, porque é casta que não se deixa dominar pela madeira. A casta Bical, ao contrário, dá-se muito mal com a barrica nova. Temos de nos ir ajustando”.

As novidades ora apresentadas contemplam os brancos de 2022 e tintos de 2021. Os vinhos têm os nomes alterados porque, lembrou Guilherme, “no mercado brasileiro era importante ter um nome associado à parcela” e desta forma temos vinhos com novos nomes; os de lote de várias parcelas mantêm a grafia original. Assim “nasceram” o Vila Romana, o Vinha Ruína e o Vinha Celta Bical. Este último, após um dia de maceração pelicular, o mosto fermenta em barrica e estagia 11 meses sobre borras. Depois ainda passas seis meses em inox antes do engarrafamento sem filtração. O Domínio do Açor branco tem, nesta edição, uma maior per-

centagem de Encruzado. Fermenta em ovo de cimento, inox e barrica, com maloláctica completa; 11 meses sobre borras sem bâtonnage, em ambiente redutor para que o gás final da fermentação funcione como protector, evitando alguma oxidação e possibilitando menor uso de sulfuroso.

Os tintos tiveram 18 meses de estágio em madeira, jogando entre barricas nova e usadas. No segundo semestre deste ano sairão mais três tintos: Jaen, Tinta Pinheira e o Vinhas Velhas, todos da colheita de 2022.

Os Grand Cru ainda não chegaram, enquanto resultado de todo o trabalho feito na vinha e na poda, mas os cuidados postos em todas as etapas, da vinha ao copo, são indicadores seguros de que o projecto ainda vai ter muito para dar. Curioso mesmo é ouvir falar em “vinhos com pouca intervenção”, como sendo um facto valorativo da nova tendência. Alguém anda muito mal informado. Aqui, tal como noutros produtores que trabalham com profissionalismo, a intervenção não é “pouca”, é “hiper” e continua... **GE**



17,5 €21,50

DOMÍNIO DO AÇOR VILA ROMANA

Dão branco 2022

HORIZONTE ILIMITADO

Encruzado, Cerceal-Branco e Malvasia Fina. Um pouco carregado na cor, aroma de frutos citrinos maduros, notas de marmelo, todo ele sério e fechado. Cheio na prova de boca, com acidez muito bem integrada, tenso, volumoso mas sem perder a frescura e o recorte mineral. (13%)

18,5 €53,10 (1500 ml)

DOMÍNIO DO AÇOR VINHA RUÍNA

Dão Cerceal-Branco branco 2022

HORIZONTE ILIMITADO

Produção limitada a 240 magnuns, numeradas. Fermenta em barricas usadas e aí estagia por 11 meses sobre borras finas. O ambiente aromático é de citrinos maduros, toques de laranja e leve nota de casca de limão. Muito atractivo na boca, acidez muito bem integrada, com final fresco e prolongado. Um branco luxuoso. (12,5%)

18,5 €42,40

DOMÍNIO DO AÇOR VINHA CELTA

Dão Bical branco 2022

HORIZONTE ILIMITADO

Ambiente de vegetais secos ao lado de citrinos, fechado, notas de pinheiro e fumados, leve redução. Mais ampla sensação de fruta no palato, um branco sério, mas com muita personalidade com boa acidez. Comportamento surpreendente da casta nesta zona. Apenas 1613 garrafas produzidas. (13%)

18,5 €55,50

DOMÍNIO DO AÇOR

Dão Encruzado branco 2022

HORIZONTE ILIMITADO

O mosto fermenta em duas barricas novas. O vinho apresenta um aroma cheio, com mais evidência da madeira no nariz, com uma fruta madura, apresentando também algumas notas a lembrar frutos secos. No palato mostra-se muito fiel à casta, excelente no corpo e na acidez, tudo muito equilibrado, com um final gordo e longo. (14%)

17,5 €18

DOMÍNIO DO AÇOR VILA ROMANA

Dão tinto 2021

HORIZONTE ILIMITADO

O lote inclui Touriga Nacional e 30% de Tinta Roriz. O aroma mostra cativante finura, com alguma fruta vermelha madura, sempre sem perder a elegância. Mostra uma boa harmonia de conjunto, com bela frescura e taninos muito polidos e elegantes. (13%)

18 €49,50

DOMÍNIO DO AÇOR

Dão Reserva tinto 2021

HORIZONTE ILIMITADO

Alfrocheiro e 40% Touriga Nacional compõem o lote. Excelente cor e aroma, concentrado mas ainda fechado, fruta negra e leve floral, tudo sério mas com elegância. Perfeito na boca, com tudo no sítio, o lado floral da Touriga mostra-se bem. Sedoso e estruturado. O conjunto denota inegável classe. (14%)