

grandes escolhas

n° 110 | mensal | junho 2026 | www.grandesescolhas.com | €4,50



PROVAM Monção e Melgaço em três décadas

GRANDE PROVA Loureiro superstar • **CONCURSO** a Escolha do Mercado • **QUINTA DO PINTO** produção sustentável em Lisboa • **QUINTA DOS ARCOS** vinhos com sotaque francês • **ENOTURISMO** luxo discreto na Quinta da Côrte

RIO BOM
DOURO BRANCO
2024



+ POR APENAS
€7
(PORTUGAL
CONTINENTAL)



ENTRE DÃO E BAIRRADA

Na região bairradina, é omnipresente, fiel companheira da Maria Gomes e usada não só para brancos tranquilos, mas também para espumantes, mostrando uma boa versatilidade justificativa para se apresentar a solo. No Dão, dá-se a conhecer como Borrado das Moscas para uns, Arinto de Alcobaça para outros, e Pintado dos Pardais na tradição popular. No fundo, trata-se de uma casta beirã.

TEXTO E NOTAS DE PROVA JOÃO PAULO MARTINS FOTOS D.R.

Como acontece com tantas outras castas portuguesas, esta variedade viveu durante muito tempo misturada nas vinhas, onde ajudava ao field blend das vindimas feitas a eito. Por essa razão, é muito difícil procurar vinhos varietais nas duas regiões em que está mais presente. No Dão, por exemplo, encontrar vinhos brancos varietais é uma dificuldade generalizada, a que também não escapa a Encruzado, a tal variedade que só despertou da letargia nos anos 90 do século XX.

A Bical será filha da Malvasia Fina e de pai desconhecido. Esta é a linhagem que se conhece e é admitida como mais válida actualmente. Vem o tema a propósito porque, numa pesquisa no Google, somos informados que o "pai desconhecido" afinal seria a casta Esgana Cão (Sercial). Esta existe em Bucelas e na Madeira, segundo António Graça, investigador e cientista ligado à genética, nada nos conhecimentos actuais nos pode levar a pensar que Esgana Cão seja "pai" da Bical, variedade que encontrou na Bairrada um local excelente para se desenvolver, devido ao facto de ser uma casta precoce (e, por consequência, vindimada mais cedo do que outras) permite aos produtores colhê-la antes da chuva do equinócio, o verdadeiro trauma das gentes bairradinas.

O facto de ser precoce, só por si, não era, outrora, garantia segura. Do ponto de vista vitícola, era uma casta mal-amada na Bairrada, uma vez que era muito atreita ao desavinho e ao oídio, produzia mal e pouco (Ver As Castas do Vinho, João Afonso, 2023). Esta combinação de factores, que poderemos apelidar de "trágica", só se alterou pela selecção clonal, controle das doenças da vinha e melhorias da viticultura. Foi assim que passou de mal-amada a uma variedade que Luís Lopes, enólogo do Dão (Domínio do Açor, Quinta das Marias) e na Bairrada, não hesitou em considerar "uma das melhores castas portuguesas".

O QUE É QUE A BICAL TEM?

Dou aqui a palavra aos enólogos com quem debati este assunto. Luís Lopes reconhece-lhe a facilidade de cultivo, porém exigente no tipo de solo onde está implantada, porque "em solos secos perde muita acidez". Terá sido este factor que levou os enólogos da Quinta dos Carvalhais, localizada no Dão, a optarem pelo arranque das vinhas de Bical. Manuel Vieira, em tempos enólogo nesta propriedade vitivinícola, explica: "só fizemos uma colheita com Bical, mas, em virtude da falta de acidez, tivemos de lhe juntar Loureiro, casta dos [Vinhos]Verdes que, no Dão, produzia muito. Saiu assim unicamente uma edição de Bical/Loureiro na colheita de 2000. Depois decidimo-nos pelo arranque".

Do ponto de vista produtivo e na adega é casta que requer muita atenção do enólogo, pois "tão depressa fica o vinho reduzido, como pode oxidar rapidamente", lembra Luís Lopes, que enaltece diferenças na variedade conforme a região: mais salinidade no Dão e mais notas de talco, que derivam do calcário, na Bairrada. Já Francisco Antunes, enólogo do Grupo Bacalhôa, que estudou a casta Bical no seu trabalho de fim de curso de enologia, elogia a casta, embora reconheça o quão é trabalhosa na vinha: "requer muita atenção e tratamentos adequados, mas, nas vinhas velhas, apesar da baixa produção, origina vinhos espectaculares. Parece pouco exuberante nos aromas, mas é casta que cresce imenso em garrafa e, por isso, pode considerar-se geradora de um vinho de guarda. As Caves Aliança tiveram uma colecção de vinhos debaixo do "chapéu" Galeria (a partir de 1989), que eram vinhos varietais e já, então, existia um branco de Bical", recorda.

A fermentação, ainda segundo Francisco Antunes, pode decorrer em barrica. Contudo, a bâtonnage tem de ser muito moderada, para não resultar num branco muito pesado. Assim, no Bacalhôa 1931 faz-se a fermentação em quatro momentos: inox, barrica nova, barrica de um ano e

SUGESTÃO BICAL

barrica de dois anos; depois faz-se o lote nas percentagens determinadas pela prova. Normalmente, fica ainda um ano em garrafa antes da comercialização. É, portanto, uma casta que requer tempo e paciência. Ainda assim, como nos recordou, "tempo não se compra em enologia". Luís Lopes, que trabalha a variedade nas duas regiões, recorda: "no Açor, temos solos com muito limo, que nos conservam bem a acidez do mosto e, na Bairrada, o calcário e a frescura do clima ajudam também à manutenção do ambiente de vivacidade no vinho". Já Jorge Moreira, enólogo e um dos três fundadores do projecto M.O.B., acredita que é da combinação e proporção ajustada entre a Bical e a Encruzado que se conseguem os melhores resultados. Na empresa, o branco topo-de-gama é o Gauvé que, precisamente, é feito de 70% de Bical com 30% de Encruzado. Na zona onde estão as suas vinhas (Serra da Estrela), consegue-se excelente acidez. No entanto, "é preciso muito cuidado para não perder a estrutura de boca e a densidade que lhe são próprias", adverte. Da prova que fizemos, há algumas notas gerais que merecem destaque: olhando os 15 vinhos como um todo, verifica-se que há claramente uma

preocupação com a diminuição da graduação, com nove amostras abaixo dos 13% de álcool e apenas uma com 13,5%. Apesar da maioria apresentar rolhas técnicas, houve, ainda assim, problema de rolha numa das referências.

O leque dos preços é variado, todavia isso também indica ao consumidor que muitos destes vinhos são abordáveis, sobretudo se adquiridos fora da restauração. Ficou igualmente claro que, tal como referimos no texto, o vinho ganha com o tempo em garrafa – nenhuma amostra de 2025 e duas de 2024, enquanto as restantes eram anteriores e mostraram que o tempo lhes fez bem. E mesmo ao Quinta dos Roques, já com 11 anos de idade, o tempo moldou-o, mas não o toldou. **GE**

BAIRRADA

18,5 €64,50

BACALHÔA 1931 VINHAS VELHAS

Bairrada Clássico Bical branco 2022
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Fermentação e estágio em barrica nova e usada. Dourado na cor, aroma maduro de fruta amarela, alperces e ameixas, com a barrica muito bem inserida no conjunto, com leves tostados em fundo. Percebe-se um branco que estará próximo do seu melhor, cheio na boca, requintado, mas com sugestões resinosas e com excelente acidez. Tudo muito equilibrado. (12,5%)

17,5 €20

KOMPASSUS

Bairrada Bical branco 2020
KOMPASSUS VINHOS

Mosto fermentado em barrica usada. Citrino dourado na cor, aroma complexo a que a barrica deu bom contributo sem marcar muito o vinho. Fruta madura aqui ligada a boas notas minerais. Muito boa proporção na boca, é um branco já no seu zénite, de acidez perfeita e final longo. (12,5%)

17 €25

ALIÁS BRANCO DE OUTRORA

Bairrada Bical branco 2023
V. PURO

Jovem de aroma, discreto na fruta de caroço, embora revele que está ainda em crescimento. O ser pouco falador agora pode ser um bom sinal para o futuro. Na boca, sentimos o lado mais vegetal seco e de recorte mineral da casta e dos solos onde está implantada. Um branco que merece mais algum tempo de descanso. (11,5%)



17 €25

CAMPOLARGO

Bairrada Bical branco 2022

MANUEL DOS SANTOS CAMPOLARGO

Da fermentação em barrica nasceu um vinho dourado na cor. Tem perfil de branco maduro e tenso a que a barrica acrescentou um lado pouco falador, embora não menos interessante. No palato, temos um branco de bom volume, de acidez muito ajustada, mas também de volátil, um pouco elevada. (11,5%)

17 €26,50

MOREISH

Vinho Bical branco 2023
LUÍS M.R. LOPES

Poderá não ter sido filtrado e isso nota-se na pouca limpeza do vinho. Percebe-se também um branco, com um lado vegetal seco que se sobrepõe à fruta e em que as leveduras indígenas originaram um vinho afastado dos padrões mais frequentes, onde não há vibração de fruta. Este lado autêntico e marginal fica-lhe bem. É um branco de emoções. (12%)

17 €25

QUINTA DOS ABIBES

Bairrada Bical branco 2019
QUINTA DOS ABIBES

Fermentação e estágio em barrica. Dourado na cor, para já um pouco marcado pelas notas da madeira, o que torna difícil a identificação da casta. É a fruta madura e as notas de tosta que marcam o aroma. Bom desenho na boca, acidez muito viva, aqui a equilibrar o lado mais cheio, que resultou da passagem na barrica. Um perfil possível para a casta. (13%)

16,5 €9,95

MARQUÊS DE MARIALVA

Bairrada Bical Reserva branco 2023
ADEGA COOP. CANTANHEDE

Nas notas da fruta que apresenta nota-se um tom tranquilo que advém dos anos de vida que tem. Maduro, suave, discreto, mas muito atractivo. Temos depois no palato um branco de boa acidez, com bom balanço entre corpo e aromas de boca. Muito bem proporcionado. (12,5%)

DÃO

18,5 €55 B DOMÍNIO DO AÇOR VINHA CELTA

Dão Bical branco 2022
HORIZONTE ILIMITADO

Citrino na cor e aroma, mas com boa complexidade, que deriva da vinha e do solo, há fruta madura e há um ambiente mineral de grande destaque. Enigmático na boca, sugere boas notas de fruta e barrica, tudo num registo que revela muita classe. Um branco raro (1613 garrafas), apesar de luxuoso, a lembrar outros grandes brancos do Mundo. (13%)

17,5 €35 B CÓDIGO

Dão Bical branco 2024
NO RULES WINES

Dourado na cor, muito expressivo nos aromas de fruta madura, com notas de alperce, ameixas e citrinos maduros. Revela muita personalidade.

Muito bem organizado no palato, a mostrar um lado mineral bem conseguido e um perfil equilibrado entre fruta e corpo, a que a boa acidez dá uma grande ajuda. (13%)

17,5 €21,50 B M.O.B.

Dão Bical branco 2023
MOREIRA, OLAZABAL & BORGES

Excelente cor citrina e aroma muito vivo e jovem, com notas limonadas, vegetal verde e boas sugestões de pedra molhada. Não parece ter três anos. Muito bom desenho na boca, muito vivo e fresco, acidez crocante. A revelar ser branco perfeito para ser apreciado desde já. (12,5%)

17,5 €25 B QUINTA DOS ROQUES

Dão Bical branco 2015
QUINTA DOS ROQUES

Dourado na cor, sente-se um aroma naturalmente já evoluído, mas sem oxidação evidente; é a fruta madura e as notas de resina e algum mel que dominam, deixando de se perceber a casta. Muito atractivo na boca, cheio, com boa textura e uma acidez em fundo a dar vida ao vinho. Boa surpresa. Perfeito para queijos de pasta mole. (13%)



17 €18 B

ALVA MAGNA

Dão Alva Bical Reserva branco 2024
QUINTA VALE DO CESTO

Aroma delicado, assente nas notas citrinas, aqui bem equilibradas, com boas notas vegetais verdes e leves notas graníticas. Muito boa frescura na boca, a acidez esprevidada dá-lhe muita graça, o corpo é ligeiro, contudo o resultado é um branco de intensa aptidão gastronómica. E poderá não ganhar com mais tempo de cave. (12%)

17 €35 B

DESUSO

Dão Borrado das Moscas branco 2023
JOÃO TIAGO PINA

Este produtor usa no nome do vinho o sinónimo de Bical. O branco mostra-se citrino na cor, aroma discreto e sem grande exuberância, assente na fruta citrina e nos vegetais secos. A mesma sensação na boca, sugere que está tudo ainda por descobrir, sendo assim, com a boa acidez que tem. Aconselhável a guarda em cave. (12,5%)

16,5 €10,29 B

TERRAS MADRE DE ÁGUA

Dão Bical branco 2023
MADRE DE ÁGUA

Mostra um aroma original, com muita rama verde e especiarias a sobreporem-se à fruta (melão, lima). Bom desenho no palato, com correcto balanço entre o corpo ligeiro e a acidez marcante. Desta forma, ganha muito interesse gastronómico. Será curioso acompanhar a evolução em cave. (13,5%)

16,5 €14,11 B

ADEGA DE PENALVA

Dão Bical branco 2023

ADEGA COOP. DE PENALVA DO CASTELO
Muito bem no aroma, fino na fruta, delicado nas sensações vegetais e com notas de perfumaria. Bom equilíbrio no palato, tem a acidez naturalmente perfeita, daí resultando num um branco muito bem desenhado, que tem tudo para ser excelente companheiro de mesa. Sem ousadias, mas com harmonia. (13%)



Do solo ao copo

O terroir da Quinta dos Termos

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO



@quintadostermos

info@quintadostermos.pt