

COLHEITAS TARDIAS

A confirmação dos melhores

Alguns chamam-lhe alquimia, outros, menos dados ao empirismo, dão-lhe o nome de microbiologia. De qualquer forma, é por ação de um fungo, chamado *Botrytis cinerea*, que a magia acontece.

É um tipo de vinho tão antigo quanto a própria vitivinicultura. Os vinhos doces (não fortificados), que podem ser obtidos de diversas formas e deitando mão a diferentes técnicas, têm conhecido crescente notoriedade entre nós, apesar de as tendências de consumo ditarem caminhos bastante opostos.

A desidratação dos bagos de uva, segundo várias técnicas, ainda na vinha ou já depois de colhidos, provoca a concentração dos açúcares, sob a forma de glucose, frutose e sacarose essencialmente, para dar origem a vinhos únicos. Os exemplares de grande nobreza – não por acaso, provocados pela chamada podridão nobre gerada pelo fungo *Botrytis cinerea* – correspondem aos melhores Colheitas Tardias. Outras formas de elaborar estes vinhos doces passam, por um lado, pela desidratação do bago pelo calor, que estão na base de vinhos como os 'passito', ou os célebres 'Ice Wines', estes a latitudes mais elevadas, em que a concentração de açúcares dá-se pelo congelamento da água dos bagos, ainda na vinha. Vinhos doces mais comerciais podem ser obtidos através da adição de mosto a um vinho base.

A superfície dos bagos é habitada por um universo invisível (a olho nu) de microrganismos, incluindo leveduras, bactérias e fungos. Estes desempenham um papel importante na produção de vinho, desde logo no processo fermentativo e na atribuição de propriedades aromáticas significativas. O fungo *Botrytis cinerea* é um dos microrganismos patogénicos mais importantes na viticultura, uma vez que provoca frequentemente danos na uva (podridão cinzenta). Mas, sob condições climáticas específicas, leva à podridão dita nobre, pela perda de humidade do bago e a já mencionada concentração de açúcares. Não despreciando é também o aumento de concentração de ácido málico, que contribui para o equilíbrio da prova.

Um dos grandes mistérios deste processo reside na diferenciação das causas que podem conduzir, por um lado, à podridão nobre ou, ao invés, à indesejada podridão cinzenta. Trata-se, na realidade, de um fungo quase omnipresente, capaz de infetar cerca de 200 tipos de hospedeiros, encontrando-se disseminado pelo globo. Alguns estudos referem que os sintomas de podridão nobre parecem depender da densidade da população microbiana e da interligação com outros microrganismos, como bactérias e leveduras.

Tal densidade pode, por sua vez, estar relacionada com as condições climáticas mais favoráveis ao aparecimento da podridão nobre, parte essencial na formação do chamado triângulo da doença: parasita (*Botrytis Cinerea*), ambiente ou vector (formado pelo conjunto dos fatores que favoreçam a doença) e hospedeiro, no caso a videira.

A chave estará, assim, no lado do ambiente, ou vector: as condições de humidade e o teor de açúcar no bago propiciam a infeção, cujo inóculo 'repousa' nos sarmentos, sob a forma de esclerotos, e nos micélios dos detritos e do solo. A presença de água livre na superfície do tecido da planta, humidade relativa de 85 a 90% durante 24 horas, após as quais desce para 60%, e uma temperatura ótima de 18°C (entre 12°C a 25°C), oferecem as condições ideais para a germinação das suas estruturas e do desenvolvimento do micélio. As feridas na película do bago são fatores agravantes na infeção. Está bem de ver, portanto, que uma vinha com incidência regular desta infeção terá maiores probabilidades de ver repetida a manifestação da doença – com os efeitos, que todos desejamos positivos, da podridão nobre.

Vinhos doces, para que te quero...

Uma vez que, tipicamente, a levedura cessa de funcionar em ambientes com volume de álcool superior a 15%, os mostos com elevada concentração de açúcares não conseguirão completar a fermentação, com a restante quantidade de açúcar a permanecer no vinho final. Outras formas de parar a fermentação podem ser o frio ou, ainda, a adição de sulfuroso em quantidade tal (≤ 400 mg/lt. em vinhos com a menção Colheita Tardia) que faça cessar a atividade das leveduras – estes, no entanto, podem ficar marcados pelos aromas reduzidos, de cariz sulfuroso ou enxofre. Essencial é que, para ser classificado como vinho doce (não-espumante), tenha no mínimo 45 gramas de açúcar por litro.

É possível ainda distinguir estilos de vinhos doces elaborados a partir de castas mais aromáticas e florais, como seja Riesling e Gewurztraminer, de outras menos aromáticas, com estágio em madeira, desde logo a Semillon dos melhores Sauternes (que no Douro é reconhecida como Boal) ou Sauvignon Blanc.

Em paralelo, a podridão nobre contribui positivamente para as sensações aromáticas do vinho. O composto fenilacetaldéido, presente, por exemplo, no chocolate de leite e no trigo sarraceno, aporta descritores como mel, cera de abelha, gengibre ou citrinos a este conjunto. Em alguns exemplares, é possível encontrar aromas de musgo, líquen ou mofo, que associamos a podridão.

A viscosidade do vinho pode ser incrementada pela presença significativa de glicerol nos mostos infetados pela podridão nobre. Nos melhores exemplares, a doçura e viscosidade de boca são equilibradas pela acidez dos vinhos e/ou um lado herbáceo/vegetal, que enobrecem a prova, não causando fadiga.

Foi com o propósito de avaliar a evolução dos vinhos doces portugueses que a Revista de Vinhos levou a cabo esta prova temática, que contou com mais de três dezenas de amostras, dando conta da proliferação de vinhos e de produtores que apostam na categoria como forma de enriquecer o seu portefólio. Os vinhos doces clássicos, porém, marcaram a sua posição e destacaram-se dos demais. A prova comprovou ainda que, em alguns casos, a idade é mesmo um posto.

Foi, como afirmou, Luís Costa, "uma prova sem surpresas", assinando que Portugal padece da "difícil conjugação de condições climáticas que permitem obter uvas 'botrytizadas' adequadas para colheita tardia". Porém, o desenvolvimento de fitotecnia alternativas, como a privação de seiva nos cachos pela técnica de torcer a vara, ou a mais simples sobrematuração e passificação da fruta, são bem-sucedidos sucedâneos – passe o pleonasma... Por este motivo, é de assinalar a produção desta categoria de vinhos um pouco por todo o país, desde os Vinhos Verdes e o Douro até ao Alentejo – revelando que, para além das condições climáticas, também o desenvolvimento da ciência enológica e da viticultura dão azo à abertura de possibilidades na adega.

Trata-se, no fundo, de uma categoria que acrescenta mais-valias ao portefólio de muitos produtores, mas que pode (e deve) ser bem trabalhada e redescoberta. O aprofundamento da ligação gastronómica é um dos caminhos a seguir nesse âmbito, beneficiando da enorme virtude da doçaria tradicional portuguesa ou do riquíssimo universo da queijaria nacional. E, para quem acredita em ligações feitas no céu, a parceria entre vinhos doces e foie gras é bem o exemplo da divindade dos sabores...

COLHEITAS TARDIAS

18,5


**Casa de Vilacetinho
Avesso Late Harvest
2017**

Vinho Verde / Colheita Tardia / Casa de Vilacetinho

—
Acobreado, rebordo âmbar. Notas sugestivas de marmelo, mel, fruta cristalizada e tostados, toque de musgo. A acidez é vincada e conduz a prova, alperce no aroma de boca, cheia e saborosa. Final longo, fresco e elegante. MB Consumo: 2022-2032 34,99€ / 6°C

18


Areias Gordas Fernão Pires 2010

Tejo / Colheita Tardia / Sociedade Agrícola de Areias Gordas

—
Tonalidade âmbar. Nariz com interessantes apontamentos de iodo, folhas de chá e fruta desidratada. Na boca mostra equilíbrio e frescura, nota apimentada e travo herbáceo no final. LC Consumo: 2022-2025 22,00€ / 6°C



18


Falcoaria 2016

Tejo / Colheita Tardia / Casal Branco

—
Âmbar. Alguma folha de chá, damasco, marmelo e notas de pastelaria fina. A doçura do fruto está muito bem contextualizada com a acidez, tem camadas sucessivas de sabor, termina com profundidade e nobreza. JJS Consumo: 2022- 2030 20,00€ / 6°C



18


Grandjô 2007

Douro / Colheita Tardia / Real Companhia Velha

—
Acobreado brilhante. Belíssima dimensão aromática, entre as frutas cristalizadas, como alperce e ameixa branca, notas de mel e panificação, bem como algum musgo. Conjunto elegante, que se prolonga na boca, untuosa e fresca, com acidez em equilíbrio, fruta madura e marmelada. Final longo, com alguma especiaria, saboroso, sem cansar. MB Consumo: 2022-2026 70,00€ / 6°C



18


Vértice Late Harvest 2006

Douro/ Colheita Tardia / Caves Transmontanas

—
Tonalidade âmbar. Apontamentos olfativos com notas de chá, folhas secas, fruta desidratada, tâmara e açafraão. Boca fina, elegante, suave e delicada. Um colheita tardia de perfil menos doce e glicerinado. Consumo: 2022-2024 LC 50,00€ / 6°C



Trata-se de um fungo quase omnipresente, capaz de infetar cerca de 200 tipos de hospedeiros, encontrando-se disseminado pelo globo. Alguns estudos referem que os sintomas de podridão nobre parecem depender da densidade da população microbiana.

COLHEITAS TARDIAS

| NOTA | PREÇO | NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR |
|---|---------|---|
| 17,5  | 21,99 € | Outono de Santar 2016 / Dão / Sociedade Agrícola de Santar Cobre dourado. Aromas generosos de fruta cristalizada, entre o damasco e os citrinos, com laivos de fruto seco e notas de mel, musgo e alguma resina. Na boca é fresco e especiado, a acidez eleva o conjunto acima da sucrosidade evidente e prolonga a prova até final, longo e saboroso. Consumo: 2022-2026 MB |
| 17,5  | 15,00 € | Portal Late Harvest 2016 / Douro / Quinta do Portal Amarelo com tonalidade cobreada. Apontamentos olfativos com notas de melão cantalupe, mel de flores e damasco desidratado. Na boca é extremamente doce, maduro e concentrado. Um colheita tardia de açúcar generoso. Consumo: 2022-2024 LC |
| 17 | 18,00 € | Colinas do Douro 2016 / Douro / Colinas do Douro Sociedade Agrícola Tom cobre dourado. Nariz elegante e requintado, com aromas discretos de fruta cristalizada, ameixa, pêssego em calda, marmelada. Bom volume, a acidez competente equilibra o conjunto, marmelo no aroma de boca. Final longo e especiado, com laivo tostado. Consumo: 2022-2026 MB |
| 17 | 19,99 € | Quinta da Biaia Síria Ecological Estate 2017 / Beira Interior / Quinta da Biaia Cobre dourado. Os aromas de fruta passificada e de mel não escondem uma certa mineralidade salina, a par de nota iodada, num conjunto elegante e rico. Bom volume e untuosidade, a acidez ampara e equilibra a prova de boca. Final algo curto. Consumo: 2022-2028 MB |
| 16,5  | 12,00 € | Cabo da Roca Fernão Pires Late Harvest 2017 / Palmela / Casca Wines Amarelo dourado. Aromas suaves e delicados a maçã desidratada, flores brancas, grãos de pólen e casca de laranja cristalizada. Na boca sobressai a sensação de acidez média/baixa perante doçura intensa e notas de cítrico doce. Consumo: 2022-2024 LC |
| 16,5 | 22,00 € | Dalva 2015 / Douro / C. da Silva Dourado, reflexos âmbar. Notas florais delicadas, algum damasco e querosene. A estrutura equilibra a doçura do fruto e a acidez, o final é consensual e exato. Bem elaborado. Consumo: 2022-2028 JJS |
| 16,5 | 23,50 € | Quinta do Pinto Homenagem a António Manuel Cardoso Pinto 2019 / Regional Lisboa / Quinta do Pinto Dourado. Notas finas de cera de abelha, raspas de lima e de tangerina. O registo é apurado e elegante. Equilíbrio entre açúcar e acidez, leveza estrutural, final delicado e muito bem conseguido. É um prazer. Consumo: 2022-2029 JJS |
| 16,5 | 13,99 € | Três Bagos 2016 / Douro / Lavradores de Feitoria Âmbar. Notas de melaço de fruto, fumo e massapão. Fino, aporta acidez ao fruto desidratado, revela alguma tensão e tem final saboroso. Consumo: 2022-2026 JJS |

| NOTA | PREÇO | NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR |
|------|----------|---|
| 16 | 15,00 € | Brejinho da Costa Exclusive 2016 / Regional Península de Setúbal / Resigon Cobre dourado. Aromas ricos de fruta passificada, pêssego e ameixa branca, algum fruto seco, nota salina que se estende à prova de boca. Acidez em equilíbrio com a gordura e sucrosidade, final com ligeiro especiado. Consumo: 2022-2026 MB |
| 16 | 10,20 € | Bridão 2021 / Tejo / Adega Cooperativa do Cartaxo Amarelo intenso e brilhante. Aromas de fruta de polpa amarela, pêssego maduro, apontamento de marmelada e mel de flores. Na boca sobressai a doçura e a textura glicerinada, a pedir um pouco mais de acidez. Consumo: 2022-2028 LC |
| 16 | 18,20 € | Herdade da Calada Clemente de B. 2018 / IVV / Herdade da Calada Tonalidade âmbar. Agradável nota de iodo e mel de urze com apontamentos de pêssego em calda. Na boca é equilibrado, fresco e elegante, mas o final podia ser um pouco mais intenso e persistente. Consumo: 2022-2028 LC |
| 16 | 22,90 € | Marquês de Borba Late Harvest 2018 / Alentejo / João Portugal Ramos Alaranjado. Notas de raspas de tangerina, flores secas, pastelaria fina e amêndoa torrada. Untuoso, tem a doçura do fruto sempre vincada na prova. A dimensão é correta e o final é saboroso. Consumo: 2022-2027 JJS |
| 16 | 13,90 € | Monsaraz 2018 / Alentejo / Carmim Acobreado. Flores brancas no ataque, abre para aromas tostados e de panificação. Notas de figo cristalizado. Bom volume, sucroso sem fadigar, a acidez está equilibrada e sustenta a prova de boca até ao final, de fruta madura. Consumo: 2022-2026 MB |
| 16 | 25,00 € | Quinta da Folgosa 2019 / Regional Lisboa / Sociedade Agrícola Quinta da Folgosa Tonalidade âmbar. Repleto de notas de damasco, alperce, geleia, rebuçados da Régua e lichia. Na boca exprime toda a sua doçura, pedindo mais acidez. Mas tem laivos de frescura, sublinhados por uma agradável componente cítrica. Consumo: 2022-2028 LC |
| 16 | 30,00 € | Quinta de S. Francisco 2010 / Regional Lisboa / Companhia Agrícola do Sanguinhal Dourado, reflexos âmbar. Nariz de casca de laranja, querosene, fumo e um ligeiro salino. A tensão conferida pela boa acidez é de aplaudir e embala a doçura ao longo da prova. Tem profundidade de sabor e ainda margem de progressão. Consumo: 2022-2028 JJS |
| 16 | 110,00 € | Torre de Palma Tinto 2020 / Regional Alentejano / Torre de Palma Tonalidade cobreada brilhante e intensa. Aromas expressivos a fruta vermelha desidratada, muita uva passa e apontamento de miolo de noz. Na boca é pleno de doçura. Bom para acompanhar sobremesas calóricas. Consumo: 2022-2024 LC |

COLHEITAS TARDIAS

| NOTA | PREÇO | NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR |
|------|---------|---|
| 15,5 | 8,49 € | Casa Santos Lima 2017 / Regional Lisboa / Casa Santos Lima Dourado, reflexos esverdeados. Florais evidentes, complementados por raspas de lima e de tangerina. Leve, solto, com balanço entre acidez e doçura. Termina breve, a remeter-se para momentos de conversa. Consumo: 2022-2025 JJS |
| 15,5 | 13,99 € | Quinta da Alorna Fernão Pires 2017 / Regional Tejo / Quinta da Alorna Vinhos Amarelo limão. Notas de lichia, raspas de lima e fermento. A acidez é bem conseguida, a doçura da fruta é suave. Termina com leveza. Consumo: 2022-2026 JJS |
| 15,5 | 25,00 € | Quinta Vale d'Aldeia 2015 / Douro / Quinta Vale d'Aldeia Leve tonalidade âmbar. Aromas expressivos a damasco, alperce, ananás maduro, meloa Gália e caixa de marmelada. Na boca sobressai a doçura, o lado maduro da fruta, a componente açucarada, o carácter glicerinado do vinho. Consumo: 2022-2024 LC |
| 15 | 50,00 € | Areias Gordas Fernão Pires & Semillon 2012 / Tejo / Sociedade Agrícola de Areias Gordas Cobre profundo. Belíssima dimensão aromática, entre o iodo e a componente balsâmica, caramelo e cedro; fruta cristalizada. Bom volume de boca, untuoso, a percepção de doçura está amparada na acidez bem conseguida e nas especiarias pretas. Final de bom comprimento, balsâmico. Consumo: 2022-2025 MB |
| 15 | 15,00 € | Quinta da Prelada 2019 / Douro / Quinta da Prelada Cor terracota. Marmelada, alperce e ameixa, a par de fruto seco e notas de mel. Ligeiro herbáceo seco. Bom volume e gordura de boca, a acidez e o travo especiado conferem leveza. Consumo: 2022-2026 MB |
| 15 | 25,00 € | Ribeiro Santo Sono de Vindima 2020 / Dão / Magnum Dourado, reflexos alaranjados. Notas de fumo, fruto de perfil oxidativo e noz. Tenta a harmonia da integração do açúcar com a acidez, sendo um vinho simples, de estrutura e final leves, de matriz prazenteira. Consumo: 2022-2025 JJS |
| 15 | 30,04 € | Rozès Noble Late Harvest Malvasia Fina 2019 / Douro / RoZès Dourado, laivos âmbar. As notas de fumo prevalecem na percepção aromática. Seguem-se alperce e lichia. O volume está bem definido, a doçura lembra pastelaria e domina o sabor. Deverá emparceirar com frutos secos. Consumo: 2022-2026 JJS |

| NOTA | PREÇO | NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR |
|------|---------|---|
| 15 | 13,50 € | Vale de Lobos Riesling 2017 / Regional Tejo / Sociedade Agrícola da Quinta da Ribeirinha Amarelo dourado. Aromas a fruta madura de polpa amarela e flores brancas com leve nota de fermento. Apontamento de raspa de laranja. Na boca é doce e untuoso, a pedir maridagem de sobremesas à base de ovos. Consumo: 2022-2024 LC |
| 15 | 16,00 € | Vinha d'Ervideira Antão Vaz 2020 / Alentejo / Ervideira Amarelo brilhante. Notas tostadas a par de fruto cristalizado, ameixa, alperce, algum fruto seco. Aromas de flores brancas, panificação. Bom volume e amplitude de boca, a acidez acompanha e prolonga a prova, de final levemente especiado. Consumo: 2022-2025 MB |
| 14,5 | 25,00 € | Malhadinha Nova 2018 / Regional Alentejano / Herdade da Malhadinha Nova Dourado, coração âmbar. Notas de fruto desidratado e canela. A doçura domina toda a prova. O final é texturado, a lembrar confeitaria. Consumo: 2022-2024 JJS |
| 14,5 | 26,40 € | Quinta de Carapeços 2017 / Vinho Verde / Quinta de Carapeços Tom cobre dourado. Aromas de ligeiro fumado, fruta passificada, notas terrosas, fruto seco e iodo. Na boca mostra bom volume e untuosidade, acidez condizente, especiado, conjunto que se destaca pela leveza de prova. Consumo: 2022-2027 MB |
| 14,5 | 12,50 € | Quinta do Rendeiro 2019 / Regional Lisboa / Caves Rendeiro Palha dourado. Aromas sugestivos e elegantes de flores brancas, alperce, laivo de citrino gordo. Notas de panificação. Bom volume, acidez alta, final algo curto. Consumo: 2022-2024 MB |
| 14,5 | 56,70 € | Quinta dos Frades Tinto 2017 / Douro / Fracatel Rubi acastanhado. Aromas a geleia, uva passa e apontamento arbustivo. Na boca é doce, licoroso e glicerinado, com ligeiro travo vegetal. Consumo: 2022-2024 LC |

A podridão nobre contribui positivamente para as sensações aromáticas do vinho, desde logo pela presença do composto fenilacetaldéido, que consta, entre outros, no chocolate de leite e no trigo sarraceno, com descritores como mel, cera de abelha, gengibre ou citrinos.