

COPO & ALMA

OS MELHORES

319

VINHOS 2012

ANÍBAL COUTINHO



COPO & ALMA

OS MELHORES

319

VINHOS 2012

ANÍBAL COUTINHO

ÍNDICE

FICHA TÉCNICA

| | |
|------------------|---|
| TÍTULO | COPO & ALMA OS MELHORES 319 VINHOS DE 2012 |
| AUTOR | ANÍBAL COUTINHO |
| COPYRIGHT | BY ANÍBAL COUTINHO E AQUI À BEIRA, 2012 |
| CAPA E PAGINAÇÃO | IDEIAS COM PERNAS, LDA. |

| | |
|---|-----|
| ANÍBAL COUTINHO | 6 |
| ANO TRÊS | 8 |
| JUSTIÇA CEGA | 9 |
| DECLARAÇÃO | 11 |
| VINHO & CONTAS | 12 |
| OS TRÊS ZONAMENTOS DE PORTUGAL VINHATEIRO | 13 |
| COMO CONSULTAR ESTE GUIA | 17 |
| ATLÂNTICO DE PORTUGAL | 18 |
| MINHO | 20 |
| BEIRAS BAIRRADINAS | 38 |
| LISBOA | 46 |
| VALES DE PORTUGAL | 62 |
| TERRAS DO DOURO | 64 |
| DÃO BEIRÃO | 104 |
| SUL DE PORTUGAL | 128 |
| TEJO | 130 |
| PENÍNSULA DE SETÚBAL | 150 |
| ALENTEJO | 162 |
| ALGARVE | 214 |
| ÍNDICE 24 MELHORES | 226 |
| ÍNDICE CLASSIFICAÇÃO | 227 |
| ÀS PORTAS DO GUIA | 238 |
| ÍNDICE REMISSIVO | 242 |



ANÍBAL COUTINHO

Aníbal Coutinho, nascido em 1968, licenciado em Engenharia Civil (IST), pós-graduações em Gestão (MBA, ISCTE), Qualidade (ISQ) e Viticultura e Enologia (ISA).

Fundador da IDOM Engenharia em Portugal. Foi colaborador do Laboratório Ferreira Lapa, Instituto Superior de Agronomia e é sócio da Associação Portuguesa de Enologia.

Como jornalista especializado, é membro da Federação Internacional dos Jornalistas e Escritores de Vinho e escreve, actualmente, no semanário SOL. Publica, desde 2005, o guia “Copo & Alma, melhores vinhos portugueses”, agora alojado no seu site www.w-anibal.com.

A colecção “Copo & Alma” inclui ainda o Guia Popular de Vinhos, editado pela Presença. É autor do guia sobre Portugal da colecção internacional “Top 10 Vinhos” editada por Dorling Kindersley (Penguin Group). Como enólogo, elabora as marcas próprias Escondido e Astronauta e assina a marca Contemporânea, no âmbito de uma ampla consultoria com a Sonae Modelo-Continente.

É ainda consultor dos grupos Tivoli e Portugália. Educador de vinho convidado por várias entidades e director técnico da Vinipax, é membro do júri de vários concursos internacionais de vinho.

É membro efectivo do Coro Gulbenkian.

ANO TRÊS

O guia Copo & Alma de melhores vinhos celebra o terceiro ano em versão digital, com a nova edição para 2012. Num ano de nuvens cinzentas decidi apostar por um futuro ambicioso e, posso agora confirmar, ensolarado. O site www.w-anibal.com passou a ser uma referência para todos os enófilos dos países de língua oficial portuguesa. Saúdo todos os amigos brasileiros, quase tantos quantos os portugueses, que espreitam as novidades do vinho luso através do novo portal, já bem dinâmico apesar de registar apenas os primeiros meses de vida

Tenho a certeza que a fileira do vinho continuará a olhar para este projecto com o carinho e o apoio que sempre obtive, desde a primeira hora. Continuarei a tentar ser merecedor da confiança com mais trabalho e aperfeiçoamento na arte da prova. Afinal, num ano em que o consumo de vinho na restauração continua a contrair, todos os profissionais da fileira, independentemente das suas funções, são chamados a provas de dedicação, resistência e criatividade suplementares.

Portanto, em 2012, prepare-se para rever em alta a sua impressão de Portugal e dos nossos vinhos, com a ajuda deste guia que, com menos tradição mas com grande entusiasmo, comemora uma nova era de contacto consigo.



Aníbal Coutinho

JUSTIÇA CEGA

Uma selecção de vinhos pode obedecer a critérios tão diversos como a focalização nas marcas mais prestigiadas, a representação proporcional dos produtores de um país ou de uma região, a relação qualidade-preço ou a melhor roupagem das garrafas. A nossa selecção seguiu a metodologia usada em todos os concursos internacionais homologados pela OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho: a prova cega. Esta metodologia baseia-se na prova organoléptica de um painel de provadores que classifica, numa escala pré-determinada e convenientemente aferida por todos os membros do painel, a qualidade dos estímulos que um determinado vinho provoca nos seus órgãos dos sentidos. A “cegueira” limita-se ao desconhecimento absoluto da roupagem dos vinhos que se provam, todos eles vestidos com o mesmo “pijama”, normalmente uma manga opaca, e com uma codificação que associa essa amostra à respectiva marca e produtor, para efeitos de escalonamento das classificações, após a conclusão da prova. Para melhor comparação entre as amostras, o ano de colheita e a região eram dados conhecidos.

A prova cega que originou a selecção dos vinhos tranquilos (brancos, rosados e tintos) deste livro foi preparada, codificada, servida e controlada pelo corpo técnico da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal. As sessões de prova dos mais de 600 vinhos representativos da gama alta de todos os produtores nacionais, contactados directamente ou através das respectivas Comissões Vitivinícolas, realizaram-se em Setembro e Outubro passados, na sala de provas da CVRPS, em Palmela. As classificações que o leitor encontrará neste livro são, exclusivamente, o reflexo de uma única apreciação, num determinado momento, de um único provador, que agradece todo o apoio empenhado do Presidente, da Direcção e da equipa técnica da CVR da Península de Setúbal, que organizou, serviu e monitorizou todas as sessões de prova.

Destaque:

O autor do livro e único provador usou a classificação de 0 a 100, com máximos de 15 pontos para a avaliação da Visão, 30 pontos para a bondade do Aroma, 44 pontos para as sensações do Gosto e uma apreciação global do vinho com baliza de 11 pontos.



Declaração

Este ano, a realização das provas organolépticas dos vinhos incluídos neste guia, contaram com a colaboração da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, através de todo o apoio logístico, que consistiu na recepção e selecção dos vinhos a apresentar em cada sessão de prova, tendo em conta a região vitícola, o ano de colheita e o grau alcoólico.

Em todas as sessões os vinhos foram provados em prova cega, cabendo a esta CVR, mediante intervenção de alguns dos seus técnicos, a confidencialização das amostras. No total foram sujeitos à prova mais de 600 vinhos.

As sessões de prova efectuaram-se durante os meses de Setembro e Outubro e foram realizadas no laboratório de análise sensorial desta Entidade Certificadora.

Palmela, 29 de Novembro de 2011

A Direcção

Henrique Soares
(Presidente)

VINHO & CONTAS

A edição simplificada deste Ano Três justifica o intervalo momentâneo no contacto com as selecções de dois enólogos, a gastronomia de dois chefs e com o brinde dos nossos melhores vinhos efervescentes. Devido à necessária simplificação desta edição, comprometo-me a lançar, em breve, um novo guia dedicado aos vinhos fortificados.

A parte central do livro expressa os resultados de uma prova cega com mais de 600 vinhos brancos, rosados e tintos, superiores representantes de todas as regiões de Portugal, efectuada em Setembro e Outubro de 2011. Foram seleccionados os 319 vinhos mais pontuados, com notas que variam entre 86 e 96 pontos, de acordo com a classificação 0-100 e respectiva ficha de prova, homologadas pela OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho. Os vinhos tintos contam com 179 referências, deixando um terço dos lugares aos 15 rosados, que continuam em crescendo, e aos 125 brancos. Estes últimos beneficiam da hegemonia dos 24 vinhos verdes brancos minhotos, liderados por 3 nobres Alvarinhos. O Alentejo é a região que mais contribui para esta selecção, com 95 vinhos; em conjunto com as Terras do Douro, com 72 vinhos, as duas regiões cimeiras pintam mais de metade do quadro de honra. Segue-se o promissor Dão Beirão (39) mantendo a representação na qualidade superior. O Tejo aumenta a sua representação com 30 vinhos no quadro de honra. Os representantes do vinho Atlântico - Minho e Lisboa contribuem com 26 e 23 vinhos respectivamente. Seguem-se a Península de Setúbal (15), o renascido Algarve (11) e as Beiras Bairradinas (8). No que respeita à cor, cumpre-se o destino atlântico que, como poderá perceber no texto sobre os terrunhos de Portugal, favorece a elaboração de grandes brancos e rosés; dos 57 vinhos seleccionados entre Lisboa, Beiras Bairradinas e Minho, 43 são brancos e rosados. Nos terrunhos do Sul e das Terras Altas domina a concentração e estrutura do vinho tinto. Notas iguais ou superiores a 90 pontos foram outorgadas a 106 vinhos, com a cor sanguínea a imperar por 67 vezes.

OS TRÊS ZONAMENTOS DE PORTUGAL VINHATEIRO

Continuo a pensar que a melhor e mais nobre forma de retribuir o enorme carinho e o constante apoio que recebo de toda a fileira nacional do vinho é a introdução fundamentada de pistas de reflexão sobre o futuro desta importante actividade económica. Ao longo dos últimos anos, propus algumas medidas de revisão da arquitectura das nossas regiões vinhateiras, em função de algo tão grandioso quanto inegável: a vontade da Natureza e o seu impacto no gosto do vinho

ATLÂNTICO DE PORTUGAL

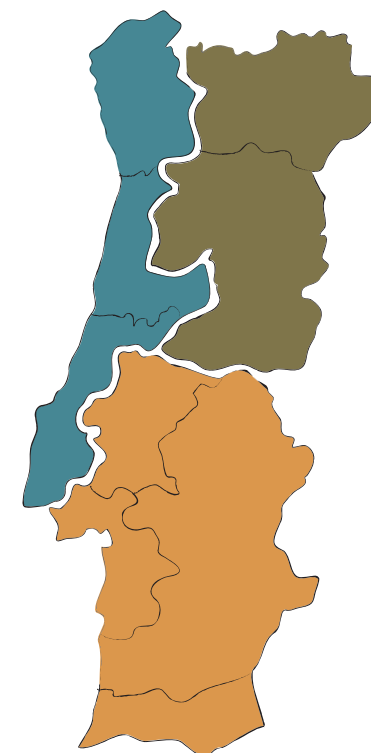
MINHO
BEIRAS BAIRRADINAS
LISBOA

VALES DE PORTUGAL

TERRAS DO DOURO
DÃO BEIRÃO

SUL DE PORTUGAL

TEJO
PENÍNSULA DE SETÚBAL
ALENTEJO
ALGARVE



que, acredito, em Portugal se resume a três terrunhos: ATLÂNTICO (da frescura e leveza, integrando Minho, Beira Atlântica e Lisboa), VALES (da concentração, integrando Trás-os Montes, Douro, Dão e Beira Interior) e SUL (da macieza e doçura, integrando Tejo, Alentejo, Península de Setúbal e Algarve).

Escrevi que os vinhos do Centro de Portugal “cobrem um amplo espectro, desde a frescura atlântica até à concentração da viticultura de montanha – infelizmente a tutela ainda não teve o discernimento para desagregar o vinho Regional Beiras que tudo junta e a todos os consumidores confunde devido à disparidade de estilos que a mesma designação regional pode conter.”

Imagine o leitor como me senti quando fui informado da cisão definitiva nas Beiras: o Conselho Geral da Comissão Vitivinícola do Dão aprovou a criação da nova Indicação Geográfica (Regional) Terras do Dão; os Conselhos da CVR Beira Interior e da CVR Bairrada aprovaram as novas IG Terras da Beira e IG Beira Atlântico, respectivamente. Isto quer dizer que os vinhos certificados por estas CVR passarão a ser designados por Regional (ou IG) Terras do Dão, Terras da Beira ou Beira Atlântico e no patamar cimeiro por DOC (ou DO) Dão, Beira Interior e Bairrada.

Ninguém incluiu o meu nome nas comemorações e, por imperativo da cultura lusa, provavelmente a paternidade será atribuída a mais visível e altiva batuta, mas os milhões de consumidores de vinho nacional são os únicos ganhadores com esta clarificação da prateleira e do que cada garrafa encerra.

Os vinhos de Portugal estão sob a influência de três grandes terrunhos ou “terroirs” que dividem o país em outras tantas zonas.

Atlântico de Portugal

Esta zona é regida pelo clima atlântico. As maiores humidade e precipitação, as menores amplitudes térmicas influenciam decisivamente o ano vitícola. Os solos têm a maior percentagem de areia devido aos

estuários dos rios e aos sistemas dunares. Estamos na zona de maior fertilidade dos solos, das hortas e da produtividade. É uma região com grande heterogeneidade de variedades (castas) de uva mas todas elas amadurecem com maior dificuldade. Basta lembrarmo-nos de um vinho minhoto ou da beira litoral: excelentes na acidez natural, difíceis na boca enquanto jovens. A evolução em garrafa destes vinhos é excelente, sendo o “garrafeira” Bairrada Clássico um dos exemplos típicos. Os vinhos do Atlântico têm um enorme espectro de combinação com a nossa gastronomia tradicional devido, justamente, à sua acidez elevada e à juventude dos seus taninos que se combinam com facilidade com as proteínas da comida. Pessoalmente acho que é a zona de eleição para a elaboração de vinhos brancos e rosados, pela sua frescura, longevidade e vocação gastronómica. A região atlântica tem uma barreira montanhosa que delimita o anfiteatro voltado para o oceano. No Minho são as serras da Peneda, Cabreira, Marão; nas Beiras, a influência atlântica, presente na Beira Litoral, esbarra com o Caramulo, o Buçaco e a serra da Lousã; a Estremadura, agora designada por Região de Lisboa é limitada pelo conjunto Aires-Candeeiros e Montejunto. As regiões de vinho do “terroir” Atlântico são o Minho, a Beira Atlântica (eu designo por Beiras Bairradinas devido à presença estruturante da Denominação de Origem Bairrada) e Lisboa. Também os nossos vinhos das ilhas se englobam no perfil Atlântico.

Vales de Portugal

Sob influência continental extrema, aqui se registam as maiores amplitudes térmicas do país. Sobre Trás-os-Montes escreveu Miguel Torga: “Terra-Quente e Terra-Fria. Léguas e léguas de chão raivoso, contorcido, queimado por um sol de fogo ou por um frio de neve.” Englobada no zonamento dos Vales, designo esta região de vinho por Terras do Douro devido à inclusão da denominação de origem Douro, a mais afamada da nossa terra. Estamos no domínio dos vales profundos com a presença fluvial, do Cávado, do Douro e mais abaixo, do Dão, do Mondego e do Zêzere, porque se inclui toda a Beira Interior (que designo por Dão Beirão, devido à titularidade da prestigiada Denominação de Origem Dão). Aqui o Homem submete-se às penas da viticultura de encosta, tendo sublimado a sua arte nos socacos do

SUL DE PORTUGAL

TEJO
P. SETÚBAL
ALENTEJO
ALGARVE



PENÍNSULA DE SETÚBAL

151

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Solo

A planície é o tipo de relevo predominante em cerca de 80% dos 150.000 ha da área total da península, onde a Serra da Arrábida sobressai com maior relevo e se estende no sentido Nascente-Poente, entre o Cabo Espichel, Sesimbra, Setúbal e Palmela. Entre meandros e estuário, o Rio Sado define a extensão arenosa e fértil. Na zona plana, destacam-se os solos de tipo arenoso (Podzóis e Regossolos), enquanto a zona de maior relevo é caracterizada por solos de tipo argilo-calcário variados. A presença de materiais pedregosos (por vezes estratificados em profundidade) assinala os solos de encosta.

Clima

Duas estações bem demarcadas - um Verão quente e seco e um Inverno pouco frio e chuvoso - atestam a influência mediterrânica amenizada pela proximidade oceânica e dos estuários do Tejo e do Sado. Por sua vez, uma maior influência atlântica na Serra da Arrábida contribui para um aumento da precipitação (entre 700 e 800 mm) e para uma diminuição das horas de sol anuais (2700 a 2800 horas). O índice de pluviosidade média anual nas zonas planas varia entre os 500 e os 700 mm mediante o grau de proximidade da costa, sendo praticamente nula durante os meses de Junho, Julho e Agosto.

Vinha

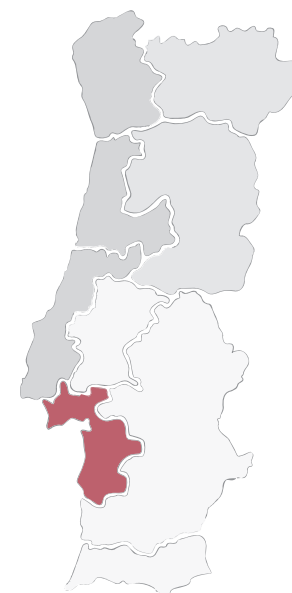
Protagonista da região, a casta Castelão pinta de tons tintos aquelas vinhas, dando lugar a Fernão Pires e a Moscatel de Setúbal no caso das castas brancas.

Precursora na produção vinícola de reputada qualidade, a Península de Setúbal faz-se representar por referências como o Moscatel de Setúbal, um vinho generoso com Denominação de Origem desde 1908. Com boa aptidão para a mecanização dos vinhedos (quase todos em espalдар), esta é uma região de vinhas novas e de alguma vinha velha em vaso.

Homem

A presença de mercadores fenícios e gregos (cerca de mil anos a.C.) levou à P. SETÚBAL um precoce contacto com a vinha. Registos históricos relatam a descoberta de um vaso em Alcácer do Sal utilizado pelos Gregos para diluir o vinho com água antes de ser consumido.

Uma escolha mais vasta de castas nacionais e internacionais designada "Regional P. SETÚBAL", representa o vinho de Indicação Geográfica. Cerca de 80% dos vinhos desta região (com uma área actual de 10.000 ha), são certificados e integram um vinho tranquilo com Denominação de Origem Controlada Palmela.



90



ADEGA DE PEGÕES, ALICANTE BOUSCHET

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Alicanté Bouschet. Rubi opaco e violáceo. Cacau estreme, frutos vermelhos maduros, lácteo, leve resina e tosta. Boca mastigável de Alicanté Bouschet, com longa vida e reinado à mesa.

- A 14.00%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola De Pegões

AMO-TE, RESERVA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2008

Cabernet Sauvignon & Touriga Nacional. Granada opaco e carmim. Madeira doce de leite, também especiada. Frutos vermelhos maduros, leve alcorado de menta e poejo. Suavoso, redondo, Taninos doces ainda jovens e mordentes. Muito consensual.

- A 14.00%
- E Luís Simões e Nuno Cancela de Abreu
- P Malo Tojo Estates

89



154

89



ADEGA DE PEGÕES, TRINCADEIRA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Trincadeira. Granada intenso e violáceo. Vegetal de Trincadeira, resina, tostados doces, frutos vermelhos de groselha. Cremoso e elegante, taninos doces e muito prometedores. Grande na mesa elaborada.

- A 14.00%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

11

COVA DA URSA, CHARDONNAY

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2010

Chardonnay. Amarelo médio e citrino. Chardonnay típico, lácteo, com fruta de pomar, mineral, madeira balsâmica e fresca presente. Cremoso, especial, de longa conversa na boa. Vinho superior para peixes de forno.

- A 14.00%
- E Filipa Tomaz da Costa
- P Bacalhôa Vinhos Portugal

89



10

09

08

06

155

88



MALO PLATINUM, RESERVA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2008

Lote com Syrah. Granada opaco e carmim. Apimentados de especiaria e vegetais, ameixa preta, alguma em passa, bagos, nota láctea em madeira peitoral. Texturas sucrosas e finas, Frescura atrevida e taninos de longa duração, de boa revelação à mesa.

- A 13.50%
- E Luís Simões e Nuno Cancela de Abreu
- P Malo Tojo Estates

VERITAS

DO PALMELA, TINTO, 2008

Lote com Castelão. Granada intenso com evolução. Resina, pinhão, alcorados de ginja e poejo, madeira especiada doce. Elegante, austero de taninos. Um bom Palmela da velha guarda.

- A 13.00%
- E Filipe Cardoso
- P Sivipa Soc. Vinícola de Palmela

87



QUINTA DA BACALHÔA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2010

Lote com Sémillon. Amarelo dourado médio. Madeira de baunilha com pessego e alperce, lácteos. Notas de hortelã e melados. Sucroso, quase doce, arqueado, corpo de boa estrutura e acabamento médio, sem desmaios.

- A 14.00%
- E Filipa Tomaz da Costa
- P Bacalhôa Vinhos Portugal

ADEGA DE PEGÕES, CHARDONNAY & ARINTO

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2010

Chardonnay & Arinto. Amarelo palha médio. Alperce, madeira fresca, leve fruta tropical. Nota de tomateiro. Corpo de média dimensão, em linha com o acabamento. Sempre sucroso e de boa gula.

- A 13.00%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

86



