

# Loureiro e Avesso

## Estrelas em ascensão



TEXTO Nuno de Oliveira Garcia  
FOTOS Ricardo Palma Veiga

A procura de vinhos brancos não tem parado de aumentar nos últimos anos, é um facto. Outro facto é que se busca cada vez mais brancos leves e elegantes, de preferência com acidez viva e refrescante. Nesse campeonato, as emblemáticas uvas Loureiro e Avesso, da região dos Vinhos Verdes, têm uma importante palavra a dizer.





A revista VINHO Grandes Escolhas, agradece à Serenada Enoturismo (RIC 1265, Outeiro André, 7570-345 Grândola) as facilidades concedidas para a realização da fotografia da capa e da Grande Prova, nesta edição.



Ambas as castas proporcionam vinhos refrescantes e saborosos, com acidez quase sempre vincada e ótima ligação gastronómica. A casta Loureiro leva mais alguns anos de estrelato no currículo, desde que despontou na Adega Cooperativa de Ponte de Lima nos anos 80 do século passado, e conta já com diversos produtores a si dedicados e com vinhos multifacetados. O Avesso, por sua vez, está agora talvez no ponto mais alto da sua popularidade, com vários produtores empenhados em conseguir extrair o melhor desta uva nem sempre fácil de trabalhar na adega.

### **Avesso mas nem tanto...**

A casta Avesso é uma casta recomendada para a região dos Vinhos Verdes, contudo a sua predominância é nas margens do rio Douro – sub-região de Baião, Resende e Cinfães –, uma vez que prefere solos mais secos e menos férteis do que aqueles que habitualmente existem em outras zonas da região dos Vinhos Verdes. Necessita de terrenos bem drenados, idealmente solos graníticos de textura arenosa com boa exposição solar e a uma cota de plantação idealmente até os 250 metros, algo que me foi confirmado por Rui Cunha e Gonçalo Silva Lopes, dupla

que trabalha com a casta na Quinta da Covela.

Trata-se de uma uva medianamente precoce (em alguns anos amadurece depois do Alvarinho, mas sempre antes do Arinto), sendo que a sua película fina não tolera o sol direto e não resiste especialmente bem a chuvas intensas. Por tudo isso, o maior desafio é mesmo o das vindimas muito tardias, quando aparecem as primeiras chuvas, correndo-se o risco de podridão.

Quando plantada em locais adequados, o Avesso produz vinhos de grande originalidade, revelando o seu perfil floral, mas também a frutos brancos, por vezes com nuances exóticas a melão e líchias, sempre tentativamente mineral, em especial se plantada em solos graníticos. De grande delicadeza e elegância, associada a uma acidez de filigrana, tem um perfil em boca longo, podendo ainda beneficiar do estágio sobre as borras finas da fermentação. É comumente atribuída ao Avesso a capacidade de envelhecimento, aspeto também salientado por Fernando Moura, enólogo responsável por vários vinhos da casta. O experiente profissional alerta, todavia, para os redobrados cuidados na vinha, por causa do mildio, e, depois, na adega, no que respeita a evitar oxidações dos mostos (é



## Os Loureiros do Ameal

No final da década de 90 do século passado nascia uma marca singular pelas mãos de Pedro Araújo, com apoio na enologia de Anselmo Mendes. Efetivamente, em 1999 e 2000, a Quinta do Ameal surpreendeu toda a gente com vinhos muito puros, de enorme delicadeza e uma mineralidade até então pouco vista. Numa paisagem de cortar a respiração, a dois passos do rio Lima, os vinhedos do Ameal davam origem aos vinhos de Loureiro mais ambiciosos que os críticos tinham provado até então. Não bastou um Loureiro: pouco depois surgiu outro, desta feita fermentado em barrica (Escolha) sob o olhar desconfiado da crítica que, contudo, não poupou elogios após a prova. De então para cá, surgiram mais referências ainda, como é o caso do Solo (colheita de 2015 provada agora: 17,5 pontos), um vinho de mínima intervenção enológica e fruto de uma vindima de pouquíssima produção, ou um Late Harvest (provado agora: 16,5 pontos), e ainda um espumante (de Loureiro claro, com 10% de Arinto). Mas o grande momento neste retorno aos antigos Ameal esteve reservado para o Escolha 2002, a revelar uma evolução absolutamente perfeita, um hino à elegância (provado agora: 18 pontos). Quanto ao Ameal 2016, também provado, é caso para dizer que está muito bem, mas que melhorará muito com, pelo menos, mais um ano em garrafa. Afinal de contas, foi com os Loureiros do Ameal que ficámos a saber que a casta pode proporcionar vinhos que evoluem bem, que pode merecer fermentação em barrica, e que origina vinhos sublimes! (NOG)

quase sempre indispensável o recurso a sulfuroso), pelo que não é uma casta propriamente fácil de se trabalhar (e talvez por isso se chame, precisamente, Avesso...).

### Perfume de Loureiro

O Loureiro, por sua vez, é predominante em toda a zona Noroeste da Região dos Vinhos Verdes, sendo a casta rainha no vale dos rios Lima e Cávado. Prefere solos férteis, mas bem drenados (podendo chegar a grandes produções, em regra superiores às do Avesso), mas é bastante rústica, no sentido em que se adapta a diferentes condições de terroir, aspecto salientado pelo viticólogo Gonçalo Silva Lopes. Ainda por oposição ao Avesso, o Loureiro apresenta um ciclo vegetativo mais tardio, sendo, por isso, uma das castas vindimadas no final da época. Sempre marcado no aroma pelo lado floral (chegando mesmo a folha de louro), é uma uva que pode proporcionar vinhos exuberantes, apesar de a melhor expressão da casta surgir nos casos em que o aroma é contido e fino, muito bonito e sempre com percepção de leveza. No que respeita à longevidade em garrafa, é habitual a ideia de que evolui menos bem do que o Avesso, mas existem já suficientes exemplos de Loureiros a atestar o contrário (provei o Quinta de Ameal de 2002 e estava soberbo –ver destaque nestas páginas).

Em comum, ambas as castas têm uma acidez cintilante, que por vezes precisa mesmo de ser controlada, perfis aromáticos delicados e elegantes (mais floral o Loureiro, mais frutado o Avesso), bom corpo (por vezes realçado com recurso a 'batonnage', a agitação das borras finas, na cuba ou na barrica) e teores alcoólicos relativamente baixos, com o Loureiro a raramente ultrapassar os 12% e o Avesso os 13%. Não admira, pois, que sejam vinhos perfeitos para os dias mais quentes e que proporcionem perfeitas maridagens com os pratos de 'frutos do mar', mas desengane-se quem achar que as suas valências se ficam por aqui. Vários dos vinhos provados no painel demonstraram claramente uma eclética aptidão gastronómica, pelo que não admira que sejam referências indispensáveis nos melhores restaurantes de comida asiática. São, igualmente, e nos melhores casos, vinhos de grande subtilidade aromática, e com uma prova de boca refrescante.

O painel de prova demonstrou uma subida qualitativa muito evidente nos vinhos de ambas as castas em relação ao que sucedia há meia dúzia de anos. Ainda se encontrará um ou outro exemplo onde a acidez foi preferencialmente compensada com algum açúcar residual, e outros onde o gás (que nem sempre é indesejado, note-se) poderia estar um pouco menos presente, mas, no geral, os vinhos estiveram a muito bom nível. A conclusão é clara: existem fantásticos brancos de Loureiro e de Avesso e estas castas ainda têm muito potencial por revelar.



15 € 5

**Opção A**  
**Vinho Verde Loureiro**  
**branco 2016**

**AB Valley Wines**

Aroma exuberante e quase terpenico, com notas a gengibre, aipo e limão maduro ao fundo. Prova de boca com acidez integrada, algum volume e boa fixação de sabor, termina com alguma doçura de fruto. (12%)



15 € 3,60

**Quinta D'Amares**  
**Vinho Verde Do Cávado**  
**Loureiro branco 2016**

**Quinta de Amares**

Aroma discreto, com alguma delicadeza, sentindo-se a casta e o seu lado mais floral. Leve e esguio em boca, fresco e muito afinado, acidez integrada e boa secura de conjunto. Para a mesa. (11,5%)



15 € 2,89

**Via Latina**  
**Vinho Verde Loureiro**  
**2016**

**Vercoope**

Muito limpo e delicado no aroma, com as notas florais da casta acompanhadas de nuances citrinas. Leve e franco na boca, gás presente mas sem excessos, acidez e leve doçura frutada em equilíbrio, tudo simples e eficaz. (11%)



15 € 7,99

**Vila Nova**  
**Vinho Verde Loureiro**  
**branco 2016**

**Casa de Vilanova**

Aroma de pendor vegetal, com notas a casca de árvore, algum citrino e maçã verde também. Prova de boca com algum gás a dar vivacidade, acidez integrada, leve e franco, termina com alguma doçura. (12%)



14,5 € 5,75

**Casal de Ventozela**  
**Vinho Verde Loureiro**  
**branco 2016**

**Casal de Ventozela**

Aroma limpo, com nota tropical a banana verde e pera abacate, ligeiro rebufado. Prova de boca marcada pelo gás persistente, corpo médio, acidez afinada, e alguma doçura no final de boca. (12%)



16,5 € 7,50

**Monólogo P67**  
**Vinho Verde Avesso**  
**branco 2016**

**A&D Wines**

Aroma exótico: nota a litchia e papaia, flor branca, pimenta, com vegetal ao fundo. Bom volume em boca, acidez perfeitamente integrada, muito polido e prazeroso com final cheio e bem persistente. (13%)



16,5 € 6,95

**Muros Antigos**  
**Escolha**  
**Vinho Verde Avesso**  
**branco 2016**

**Anselmo Mendes**

Aroma muito atractivo marcado por citrino elegante, leve floral também, e alguma ervanária. Redondo e com corpo na boca, todo muito afinado e elegante, mantendo a nota floral, com algumas especiarias também. (12,5%)



16 € 9,49

**Casa de Vilacetinho**  
**Vinho Verde Avesso**  
**Superior branco 2016**

**Casa de Vilacetinho**

Estilo sóbrio, mas com percepção de frescura no aroma, algum pendor vegetal num fundo floral. Prova de boca cheia e muito viva, com nervo e acidez presente, seco e austero, perfil moderno e gastronómico. (13,5%)



16 € 6,50

**Cazas Novas**  
**Escolha**  
**Vinho Verde Avesso**  
**branco 2016**

**Turimagri**

Perfil aromático com notas tropicais frescas, leve nota láctea, e fundo vegetal. Prova de boca muito fresca, centrada no citrino maduro, sempre com ótima acidez a integrar a leve doçura frutada no final. (12%)

AVESSO



16 € 5,20

### Curvos

Vinho Verde Avesso branco 2016

Quinta de Curvos

Aroma exuberante, bonito, com notas frutadas a pera, denotando boa complexidade. A prova de boca confirma o perfil, corpo cheio, boa acidez, muito persistente, fino e com elegância de conjunto. (13%)



16 € 7,30

### Quinta de Gomariz

Vinho Verde Avesso Colh. Selec. branco 2016

Quinta de Gomariz

Aroma fresco e quase terpénico, com notas a tangerina e laranja madura, num fundo tropical muito atrativo. Prova de boca expressiva e redonda, marcada pelo trazo citrino e por acidez presente e muito refrescante. (12%)



16 € 6

### Quinta de Linhares

Vinho Verde Avesso branco 2016

Agri-Roncão

Aroma muito fresco, fruto citrino, líchias, um toque mineral de pedreira. Muito expressivo na boca, bastante citrino, com muito sabor, tudo bem equilibrado e desenhado. Moderno e apelativo. (12%)



16 € 8

### Quinta do Ferro Vinha Ribeirinha

Vinho Verde Avesso Baião branco 2015

Quinta do Ferro

Aroma com boa complexidade na definição de fruto, com notas a pera, maçã, e algum vegetal. Boca encorpada, perfil muito equilibrado, excelente acidez, com persistência de sabor até ao final. (13%)



15,5 € 6,80

### Casa de Santa Eulália

Vinho Verde Avesso Superior branco 2016 CSE

Aroma de pendor vegetal, atrativo e denotando frescura de conjunto. Ligeiro gás, meio corpo, vivo e alegre, saboroso, com acidez em alta e nota de fruta doce a equilibrar o conjunto. (12,5%)



15,5 € 3,75

### Quinta das Almas

Vinho Verde Avesso branco 2016

Serafim Pereira Miranda

Aroma com fruto bonito mas também com notas a flores brancas, e algum tropical fresco ao fundo. Equilibrado em boca, com acidez viva, redondo e encorpado, conjunto bem atrativo. (12%)



15,5 € 17,50

### Opção B

Vinho Verde Avesso branco 2016

AB Valley Wines

Estágio em barrica. Aroma frutado com notas a tangerina e laranja, algum floral no fundo. Prova de boca com perfil tropical, bom corpo e expressão de fruta, com alguma doçura frutada no final. (13%)



15,5 € 7,99

### Vila Nova

Vinho Verde Avesso branco 2016

Vila Nova

Aroma bonito, com citrino maduro, e curiosa nota iodada. Vivo na boca, com leve amargo a dar vivacidade, acidez integrada, pendor floral e novamente citrino maduro. Muito interessante. (13%)



14,5 € 6

### Castelo Negro

Vinho Verde Avesso branco 2016

Guapos Wine Project

Aroma exuberante, todo muito citrino, linear e direto. Prova de boca fresca e viva, acidez em alta, e final a pedir maior comprimento. Um branco sem complicações, todo refrescante. (13%)



14,5 € 4,23

### Quinta de Entre Águas

Vinho Verde Avesso branco 2016

Álvaro Teixeira de Sousa  
Nota citrina direta e exuberante, mas também algum fermento. Na boca sente-se uma sugestão de banana verde, num conjunto com acidez em alta, bem compensada no final doce. (13%)