

VERDES DE ELEIÇÃO

A A&D Wines produz grandes vinhos verdes que se mostram muito gastronómicos e que devido à localização das suas vinhas têm uma personalidade única

JOSÉ MANUEL MOROSO

Pela primeira vez, vamos falar aqui do vinho verde, aquele néctar conhecido por ser leve, aromático, com pouca graduação alcoólica mas muito gastronómico, apesar de poder ser bebido também apenas como aperitivo e refrescante.

Vamos até Baião, na sub-região dos Vinhos Verdes, para conhecer um produtor muito pouco falado no nosso país. A empresa chama-se A&D Wines e foi constituída em 2005 por um casal de engenheiros electrotécnicos – Alexandre e Diailina – que com a primeira letra dos seus nomes deram corpo ao seu sonho. Por tradição familiar de várias gerações, Alexandre Gomes seguiu a vontade de fazer vinho.

Em 1991, iniciou o plantio de uma vinha nova (Casa do Arrabalde) com 5 ha, onde foram enxertadas vides das castas autóctones da região, como o Avesso, o Arinto, o Alvarinho. Compraram depois a Quinta dos Espinhosos (7 ha) e mais recentemente a Quinta de Santa Teresa (33 ha). A sua produção anual é de 150 mil garrafas, mas para o ano querem atingir o dobro, muito à custa da vasta área da Quinta de Santa Teresa, adqui-

rida apenas em 2015.

A crise de 2008 foi penalizadora para o casal, que foi obrigado a dirigir toda a sua produção para o Canadá, EUA e Japão, fixando o seu impacto de vendas em Portugal apenas nos 5%. Mas a comercialização no nosso país está agora a aumentar.

Os seus vinhos têm uma personalidade muito própria e isto porque combinam castas da região dos Vinhos Verdes com outras fora dela, de onde resultam néctares únicos, complexos e aromáticos.

O preço nos mercados é muito em conta e a qualidade dos vinhos é enorme, pelo que será sempre uma aposta a não perder. A nossa prova começou no Casa do Arrabalde Branco 2016 produzido com as castas Avesso, Alvarinho e Arinto, tendo evidenciado um vinho seco, com mineralidade, boa acidez e grande frescura. Passámos para o Espinhosos Branco 2016, que a partir das castas Avesso e Chardonnay nos oferece um vinho com estrutura, aromas de fruta branca e grande final de boca. São vinhos gastronómicos e o seu preço anda pelos 6,50 euros.

De seguida, entrámos na área dos monocastas. O Monólogo



Arinto 2016 com exuberância de aroma própria da casta, revela boa acidez e estrutura, com um final persistente. Seguiu-se-lhe o Monólogo Avesso 2016, casta esta que nesta região sai muito arredondada, dando um vinho encorpado com um final longo. Achei-o muito aromático e com ligeiras notas tropicais. A fechar o trio, aparecem os Monólogos Chardonnay 2016 a revelar-se muito elegante e mineral. Não tem madeira nenhuma. Cada um destes vinhos custa 7,50 euros.

Finalmente, passámos ao Singular 2015 (8,50 euros), produzido na Quinta de Santa Teresa. Muito aromático e encorpado, é produzido com uma seleção das melhores uvas feita pelo enólogo Fernando Moura. Tem 50% de Vinhas Velhas, Avesso, Arinto, Alvarinho, Rabigato e Malvasia Fina e foi o único vinho a ir à madeira. Entretanto, provei também o Singular 2016, que acaba de ser lançado e que elegi como um enorme vinho.

Vale bem a pena provarmos estes néctares, vizinhos da histórica Casa de Tormes onde Eça de Queiroz se inspirou para escrever algumas das suas maiores obras.