



Acima, a Vinha do Convento com seus calhaus. Abaixo, o terroir de Châteauneuf-du-Pape com seus galets



DEGUSTAÇÃO

As pedras do terroir

Antonina Barbosa explica os vinhos de Conde Vimioso e seu vinhedo singular

por Eduardo Milan

COM EXCLUSIVIDADE, CONVERSAMOS COM

Antonina Barbosa, enóloga-chefe e diretora geral da Falua, sobre a Vinha do Convento, de onde vem grande parte dos vinhos Conde Vimioso. A Falua conta com projetos nas regiões do Minho (Monção e Melgaço), com a marca Barão do Hospital, que ainda não é importada para o Brasil, e do Tejo, com diversas marcas, entre elas a Conde Vimioso, que chega ao Brasil através da importadora Decanter.

Original da zona de Monção e Melgaço, Antonina foi a responsável por implantar o projeto de João Portugal Ramos na região do Minho e, desde 2004, está na Conde Vimioso, onde cuida da elaboração dos vinhos, além de outras atribuições. Grande parte dos tintos e brancos da Conde Vimioso vêm da Vinha do Convento, segundo ela “um vinhedo único, pois está todo plantado numa área repleta de calhaus”. Calhau é como são chamados os seixos rolados por lá, que são, na verdade, fragmentos de pedras arredondadas, muito comuns nos leitos dos rios. E

diz sorrindo, “pela grande quantidade de calhaus, muitas vezes quem visita a vinha pergunta se as pedras foram lá colocadas por nós”. De fato, visitar esse vinhedo é uma experiência única (ADEGA esteve lá em maio desse ano) e não tem como não fazer uma relação com as vinhas localizadas em Châteauneuf-du-Pape, no sul do Rhône, França, que também possuem grande quantidade de pedras, que lá recebem o nome de galets.

Antonina continua, “a Vinha do Convento foi plantada em 1994 e está localizada na parte sul do Tejo, conhecida como Charneca, e conta com 40 hectares plantados, numa densidade de 4.500 plantas por hectare, com as castas tintas Castelão, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Trincadeira Preta, Aragonês e Alicante Bouschet, bem como as brancas Fernão Pires, Chardonnay e Arinto”. E detalha “a grande concentração de calhaus aumenta a velocidade e o potencial de maturação, pois elas refletem e exalam calor”. Esse vinhedo conta com



irrigação, pois, algumas vezes, é necessário arrefecer um pouco esse calor das pedras, principalmente nas épocas mais quentes do ano. E prossegue, “além da composição particular do terroir, outra particularidade é o entorno do vinhedo estar repleto de eucaliptos, que proporcionam um microclima único, além de aportar algumas notas mentoladas aos nossos vinhos”.

Pela composição do vinhedo, a colheita e o trabalho na vinha só podem ser manuais e a produção é relativamente baixa, com uma média de 6 toneladas por hectare. Atualmente, é mantida segundo os preceitos da agricultura sustentável e nesse ponto Antonina é enfática, “damos toda atenção à vinha, porque os vinhos refletem esse terroir tão especial e único, que é a Vinha do Convento”.

Percepção

Isso é perceptível ao se provar os vinhos. Entre os produtores mais regulares do Tejo, a Conde Vimioso sempre apresenta e tintos, em geral, muito equilibrados, com abundância de fruta e certa concentração, mas também com acidez e estrutura na mesma proporção. Isso, mesmo na primeira década dos anos 2000, eram mais valorizadas. Atualmente, essa percepção de frescor, finesse e equilíbrio é confirmada. Ou melhor, é ainda mais clara, com mais tensão, maior nitidez de fruta e um conjunto mais preciso, perguntado e fluido.

E perguntada sobre o que mudou desde 2004, quando entrou na vinícola, para chegar no perfil dos vinhos de hoje em dia, Antonina responde: “a minha compreensão desse vinhedo, de como trabalhar nele para ressaltar e não encobrir suas qualidades e, além disso, a minha experiência com o passar de tantas colheitas, pois na juventude costumamos ser muito mais intervencionistas”. Pelos brancos e tinto degustados temos que concordar com ela.



VINHOS AVALIADOS

AD 90 | CONDE VIMIOSO COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2020

Falua, Tejo, Portugal (Decanter R\$ 107). Branco composto a partir de Arinto e Fernão Pires, sem passagem por madeira, mas mantendo em contato com as lias por curto período de tempo. Mostra frutas brancas e de caroço envoltas por notas florais e de ervas, que se confirmam na boca. Fresco e gostoso de beber, tem ótima acidez, textura firme e cremosa e final persistente, com toques salinos, cítricos e de peras, que convidam a uma segunda taça. Álcool 12,5%. EM



AD 91 | CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION BRANCO 2020

Falua, Tejo, Portugal (Decanter R\$ 159). Branco composto a partir de Arinto, Fernão Pires e Verdelho, com fermentação e estágio de 6 meses, sendo 80% em tanques de aço inox e 20% em barricas de carvalho francês. Mostra frutas brancas e de caroço seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, que aparecem tanto no nariz quanto na boca. Estruturado, chama atenção pela textura cremosa e pela acidez vibrante, que traz sustentação e equilíbrio ao conjunto. Tem final cheio e persistente, com toques cítricos, de umami, de pêssegos e de peras. Álcool 12,5%. EM



AD 92 | CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION TINTO 2018

Falua, Tejo, Portugal (Decanter R\$ 159). Tinto composto a partir de Aragonês, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah, com estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês. Mostra notas florais, de ervas e de especiarias doces envolvendo sua fruta, lembrando cassis e ameixas, tudo sustentado por taninos firmes e de textura arenoza e vibrante acidez, que conferem fluidez e profundidade ao vinho. Tem final carnudo e persistente, com toques de amoras, de alcaçuz e de grafite. Álcool 14%. EM



AD 93 | CONDE VIMIOSO RESERVA TINTO 2018

Falua, Tejo, Portugal (Decanter R\$ 346). Somente elaborado em anos considerados excepcionais, esse tinto é composto a partir de Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Castelão e Aragonês, com 18 meses de estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês. Dentro do estilo mais maduro e refinado da casa, mostra frutas vermelhas e negras seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, tudo bem equilibrado por taninos finos e firmes e por acidez na medida certa. Tem final cheio, persistente e complexo, com toques terrosos, de tabaco, de eucalipto, de ameixas, de amoras e de alcaçuz. Álcool 14,5%. EM

