

MOSTO
BRANCO
CHARDONNAY
2022

LISBOA

O sumo de Touriga Nacional cheira e sabe a vinho de Touriga Nacional?

MIGUEL MADEIRA

Quem quiser cheirar e provar os sumos das grandes castas nacionais pode ir à Adega Mãe ou ao Esporão. Vai ter uma surpresa. Mas, calma, se não gostar da experiência, vinho é o que menos falta nessas casas.

Edgardo Pacheco (texto) e **Miguel Madeira**(fotografia)

9 de Setembro de 2022, 20:01

Rodolfo Tristão é um dos mais experientes escanções portugueses (<https://www.publico.pt/2021/12/08/edicoes-publico/perguntaserespostas/vinho-certo-rodolfo-tristao-1986181>), professor em escolas de gastronomia e responsável por *workshops* de diferentes formatos no universo do vinho. Nos últimos anos anda um tanto ou quanto ralado com o comportamento dos alunos a quem tem de dar aulas. “Não é uma questão de conhecimentos, experiências ou cultura geral,

que nessa matéria achamos sempre que somos os cultos e eles os ignorantes. Não é isso. É o facto de eu receber alunos que, em tese, vão trabalhar no universo da hotelaria e da restauração e revelarem que não dominam os sabores elementares. Conhecem muito bem o que é o doce (/fugas/terroir/conceito/doce) e o salgado, mas arrepiam-se com o amargo e o ácido. Arrepiam-se e, pior, recusam-se a testá-los.” De facto, se avaliarmos bem o sucesso do conceito *fast food* (hambúrgueres e pizzas), os sabores dominantes são sempre o doce e o salgado. O amargo e o ácido são uma espécie de espinhas no prato. *Umami*, o melhor é nem falar disso.

Muitos dos alunos que Rodolfo recebe são maiores de idade, pelo que o álcool não lhes é estranho. “Mas, em matéria de vinho, por vezes as coisas emperram porque não estão habituados a prová-lo ou a bebê-lo, nem tiverem contacto com a bebida de uma forma civilizada e didáctica - como, de resto, todos nós, que entramos neste campo por via de bebedeiras monumentais.”

Donde, enquanto professor, o escanção está sempre a imaginar como se pode iniciar, civilizadamente, a educação no mundo do vinho. E foi a partir uma experiência no Brasil que se lembrou de desafiar produtores nacionais que tenham restaurantes nas suas explorações para criarem menus de sumo de uva a partir das castas que dão origem aos seus vinhos. Isso mesmo, sumo de Alvarinho, de Aragonês, de Trincadeira, de Moscatel, de Touriga Franca, de Touriga Nacional, de Vital e por aí fora.

O escanção Rodolfo Tristão (segurando a garrafa) e Diogo Lopes, enólogo da Adega Mãe MIGUEL MADEIRA

Como se sabe, os brasileiros, em matéria de produção de vinho, chegaram ao negócio na semana passada, mas, talvez por isso, encaram o assunto sem baias (no vinho e, já agora, no azeite). “Quando se olha para os programas de enoturismo das vinícolas, aquilo é uma dinâmica extraordinária. E algo que nunca falha durante a vindima são os sumos de uva das castas que cada um tem. Ou melhor, sucos. É suco na recepção, é suco durante a visita, suco à refeição e suco para levar para casa. Suco que toda a gente bebe: crianças, jovens e adultos. Eles colocam umas zonas de piquenique bonitas no meio das vinhas, com música e tudo, onde não falta vinho e sumo das uvas acabadas de espremer. E cada um bebe o que lhe apetece, sendo que aquilo dá sempre para muita conversa.”

E é essa conversa que os sumos dão que levou o escanção a lançar o desafio à Adega Mãe (Torres Vedras) e ao Esporão (Reguengos) para **servirem sumos das castas aos clientes** que frequentam os respectivos restaurantes, agora, durante a vindima. “É que, se pensarmos bem, este é um conceito que interessa a diferentes públicos. A quem é adulto e não consome

álcool, a quem não tem idade para beber álcool e a quem, consumindo álcool, tem curiosidade para saber a que cheira e sabe o sumo da sua casta (/fugas/terroir/conceito/casta) preferida. Quando me ocorreu a ideia, queria mostrar aos jovens os aromas primários de cada casta, de forma a que se habituassem a este universo. Queria fazer a tal pedagogia de iniciação ao vinho, mas, pelos relatos que temos tido a partir da experiência do Esporão, quem está mesmo interessado nos sumos são os adultos.”

Nos restaurantes, sumos das grandes castas nacionais DR

António Roquette, que é responsável pela área do enoturismo, confirma que quem mais quer provar os sumos é gente que bebe regularmente vinho às refeições. “Para quem não bebe álcool, existe de facto interesse, mas são os adultos que querem perceber a que cheira e sabe o sumo de Touriga Nacional, de Arinto ou de Aragonês.”

Adega Mãe

Na Adega Mãe (<https://www.publico.pt/2022/02/12/fugas/critica/sal-adega-showroom-bacalhau-vista-colinas-torres-vedras-1994714>) passa-se a mesma coisa. Cláudia Santos, *brand manager*, salienta que os miúdos são logo atraídos pelo conjunto de sumos coloridos que temos à entrada do restaurante, mas os pais sentem curiosidade em cheirar e provar. Dá ideia de que estão a ver se os aromas do sumo do Viosinho, por exemplo, correspondem ou não ao sumo da casta uma vez fermentado. É divertido.”

E antes que o leitor pense que vamos dizer que, sim senhor, uma coisa corresponde de imediato à outra, garantimos que, em regra, tal não acontece. Em regra, porque as exceções existem. Ou seja, se estivermos perante castas muito aromáticas (na gíria, castas terpénicas), existe de facto, do ponto de vista dos aromas e sabores, equivalência entre o sumo e o vinho. Até antes do sumo. Se provarmos uns bagos de Moscatel ou de Sauvignon Blanc, eles sabem a vinho de Moscatel ou de Sauvignon Blanc. Se provarmos o sumo não fermentado das duas variedades, idem. E, uma vez o mosto transformado em vinho, só dá, claro, Moscatel e Sauvignon Blanc.

Agora, passemos para a casta Viosinho, que dá fama aos brancos da Adega Mãe e vem do Douro e de Trás-os-Montes. Nos registos dos descritores aromáticos primários dos vinhos podemos encontrar notas intensas de flores e frutas variadas. Já no sumo da casta das vinhas da Adega Mãe parece que estamos a cheirar a polpa de pêra-rocha de uma marca de néctares muito conhecida. É só pêra-rocha. E, sublinhe-se, estamos perante mosto puro, sem inoculação de qualquer *levedura* ([/fugas/terroir/conceito/levedura](#)) de *fermentação* ([/fugas/terroir/conceito/fermentacao](#)). É sumo de uva no seu estado mais puro.

Se passarmos para a casta Chardonnay (que nem é terpénica), aqui sim, os aromas clássicos de maçã que lhe são associados aparecem no sumo, num registo da família das maçãs reineta (picuinhices, pronto).

Já a famosa casta Alvarinho, aqui pareceu-nos mais neutra no aroma (/fugas/terroir/conceito/aroma), mas, em contrapartida, cheia de acidez (/fugas/terroir/conceito/acidez), e, por arrasto, notoriamente menos doce na boca do que todos os outros sumos provados.

Perante isto, Rodolfo Tristão e Diogo Lopes - enólogo da Adega Mãe e responsável pela selecção diária dos sumos - recomendaram, no dia em que estivemos em Torres Vedras, que se testasse o sumo de Alvarinho com uns pastéis de bacalhau (tinha de ser) e com uma selecção de queijos no final da refeição.

MIGUEL MADEIRA

Ora, aqui levanta-se uma questão melindrosa e pessoal (o leitor que nos perdoe). É que quando o assunto é bacalhau - e ainda por cima pastéis de bacalhau -, o vinho, sumos, cerveja ou águas ou o que for, só atrapalham. Um pastel de bacalhau (ou um bolinho de bacalhau) só precisa de uma coisa no processo de avaliação: silêncio. Pode vir o sumo que a gente não se chateia, mas...

Agora, a ligação com os queijos foi perfeita, em particular a harmonia da acidez do Alvarinho com a força do queijo de cabra Granja dos Moinhos, de Adolfo Henriques. Era força de um lado e acidez e a doçura apaziguadora do outro. Na *mouche*.

Esporão

No caso do Esporão (<https://www.publico.pt/2018/06/09/fugas/noticia/esporario-tem-um-novo-chef-e-um-mundo-de-azeite-para-descobrir-1833244>) as coisas são ligeiramente diferentes. Perante a entrada de castas na adega, o *chef* Carlos Teixeira (<https://www.publico.pt/2021/12/15/fugas/noticia/regresso-estrela-michelin-alentejo-esporario-reconhecimento-identidade-1988759>)(uma estrela Michelin) faz, em sintonia com o escanção Emanuel Granadeiro, uma recomendação de pratos para cada um dos sumos. Existe mesmo um menu específico durante o período de vindimas.

Provas de sumos de uvas das grandes castas nacionais MIGUEL MADEIRA

No dia em que estivemos a provar sumos de castas em Reguengos, foi só rir porque, na procura da identificação dos aromas clássicos dos vinhos com os aromas dos sumos das respectivas castas, nada batia certo. Que foi divertido, foi.

A casta Viognier, por exemplo, tem sempre aromas de pêssego, camomila, damasco ou mel. Pois bem, o mosto do Esporão cheirava intensamente a banana, mas - detalhe - com notas de mel na boca.

Já o sumo de Arinto (casta associada às notas de limão) apresentou-se com cheiros de feno, erva seca e bergamota. A mesma bergamota que é associada à Touriga Nacional, mas que, na versão Esporão em sumo, foi substituída por notas de cereja, pêra bêbeda e certas sensações vegetais.

À parte dos sumos, e como Carlos Teixeira é uma cabeça que até a dormir inventa, a ementa do Esporão também oferece umas *kombuchas* que sofreram segunda fermentação com a adição de sumos das castas da herdade, o que torna tudo isso mais desafiante e *complexo* (/fugas/terroir/conceito/complexo).

E é esta a ideia do Rodolfo Tristão: Desafiar-nos, em família, para o conhecimento dos aromas primários das castas. Aprende-se de forma divertida. Mas, atenção, nada disso impede que, a meio da experiência, se mande vir sumos de castas devidamente fermentadas. Para não variar, uma coisa é uma coisa, outra coisa é outra coisa.

No caso do Esporão (<https://www.publico.pt/2018/06/09/fugas/noticia/espouao-tem-um-novo-chef-e-um-mundo-de-azeite-para-descobrir-1833244>), cada sumo custa €4. No Sal da Adega (<https://www.publico.pt/2022/02/12/fugas/critica/sal-adeqa-showroom-bacalhau-vista-colinas-torres-vedras-1994714>), da Adega Mãe, os sumos estão disponíveis na entrada do restaurante e não têm qualquer custo.

Sumo da casta Chardonnay MIGUEL MADEIRA