

A pequena (região vitivinícola) Távora-Varosa destaca-se no topo dos Espumantes

Neil Fairlamb sai da rota habitual portuguesa e descobre um diamante bruto predominantemente de espumantes, entre o Douro e Dão. Também participa na edição de 2018 Expodemo

A pequena região de Távora-Varosa encontra-se situada entre as duas famosas regiões do Douro e do Dão com a grande área da Beira Interior a sudeste. Provavelmente é a região vinícola de Portugal menos conhecida, daí o interesse da minha visita (o único jornalista britânico) como parte da recente rota FIJEV. Em Portugal, é mais conhecida pelos fantásticos espumantes da Murganheira, Raposeira e da Cooperativa Agrícola do Távora de Moimenta da Beira, que são, no geral, os melhores vinhos espumantes do país.

Subindo desde o Peso da Régua até aos vales do Douro, com calor tão sufocante que torna difícil a respiração, as paisagens variam, de vinhedos planos para um terreno mais alto de 600-800 metros, paisagens ondulantes, uma população mais esparsa (e os mais jovens fugindo para as cidades) e um clima continental de invernos rigorosos e dias quentes de verão, mas noites mais frescas. Esta pequena região é imediatamente diferente. Apenas a duas horas do Porto, é autónoma e definiu a sua identidade no mercado global através de dois produtos: maçã e espumante. Foi fantástico visitar a Adega Cooperativa de Távora e Varosa com o seu presidente, João Silva, e observar as impressionantes e enormes adegas para armazenar o espumante; grandes blocos de granito dispostos a um esforço laboral tremendo, e a vasta capacidade de armazenamento da gama Terras do Demo, a base da economia vinhateira da região.

Depois, atravessámos o local para visitar o centro de embalagem de maçãs - rios de maçãs a serem lavadas (não para as limpar apenas, mas na preparação para o transporte para todo o mundo). Quão raro é provar uma Granny Smith perfeita e uma soberba maçã Gala numa região tão remota e montanhosa como esta. O equilíbrio do frio no crescimento prolongado da maçã ao longo do ano adapta-se perfeitamente à maçã aqui, sendo tantas vezes um produto sem brilho, monótono e de textura macia, típico dos climas mediterrâneos. Este sucesso com as maçãs é uma pista para o sucesso do espumante - frescura e acidez, e pela qual esta foi a primeira região a ser demarcada para vinhos espumantes portugueses, em 1989.

A Cooperativa (Agrícola do Távora), que conta com mais de mil sócios e 1300 hectares cultivados (manter todos os produtores felizes deve ser um grande problema), é sem dúvida peça fundamental da economia na comunidade de Moimenta da Beira. É uma vila encantadora no seio de uma região onde as visitas vinícolas podem fazer parte de uma rota de mosteiros cistercienses, como o de Santa Maria de Salzedas, e um antigo museu e casa de vinhos espumantes em Dálvares. Terras do Demo é a marca do espumante. São usadas as castas Chardonnay e Pinot Noir, mas os espumantes monocasta são produzidos a partir de Malvasia Fina (redonda e plena de sabor), de Verdelho (sem dúvida um vinho com profundidade e estrutura, para comida) e a Touriga Nacional é usada para o rosé, ligeiramente menos seco. A Cooperativa

também produz vinho branco agradável e tintos mais substanciais, sendo os Touriga Nacional e Touriga Franca Reservas de 2011 impressionantemente sólidos e com boa relação qualidade-preço, a 6 euros. A maturação destas variedades pode ser um verdadeiro desafio no outono, pois o verão fresco deste ano implicou que a colheita tenha sido realizada em fins de setembro.

Esta cooperativa começou e terminou as provas, sendo que na Expodemo (feira da região, com outras regiões vitivinícolas também representadas) tivemos uma prova fascinante de vinhos Terras do Demo mais maduros que datam de 1980, com o enólogo português do ano Pedro Nunes, da Casa da Passarella, no Dão, a apresentar as provas e tecendo comentários úteis sobre o que nunca tínhamos experimentado antes - uma prova de Garrafeiras e Reservas com alguma idade da adega da Cooperativa Agrícola do Távora. A prova foi um sucesso, com a acidez desta região mais alta com noites frescas a manter os vinhos bem vivos, com o bouquet de pétalas de rosa a dar lugar a suaves texturas de sabor com um final fresco e que preserva os sabores. O de 1992 foi o meu favorito. Que delícia!

Murganheira é talvez o maior nome no que toca a espumantes portugueses e sempre o foi desde a sua fundação há mais de 60 anos; Raposeira em Lamego, mais perto do Douro, sendo do mesmo grupo. A vinícola Murganheira, em Ucanha, foi certamente impressionante tal como a atenção ao estilo e apresentação. As adegas são feitas de granito azul. É um negócio familiar, sendo a enóloga Marta Lourenço, que comunica entusiasmo e compromisso total; não foi fácil uma mulher ser aceite como enóloga na cultura tradicional. O Estado detém cerca de 30 hectares e compra dos produtores de mais de mil hectares de vinhas nas proximidades. A vasta gama de espumantes, 10 na categoria Prestige, é formidável, e mais para o topo, um pouco caros para Portugal (mais de 25 euros), mas que merecem comparação internacional. Provámos poucos vinhos; gostei bastante do Chardonnay de 2008, com os sabores desenvolvidos mas ainda com um perfil assertivo e forte. No entanto, o vinho fabuloso que permaneceu na minha memória foi um vinho Vintage, preservado nas adegas para maturação durante 12 anos, como um vinho completo e acabado. Combinava maturidade e frescura idealmente. Também me agradaram os vinhos tranquilos de que eles parecem fazer menos alarido. O blend tinto de variedades de Touriga foi um agradável vinho, com o custo de 4.20 euros.

Os pequenos produtores estavam bem representados na Expodemo, que decorreu de 14 a 16 de setembro e, antes disso, uma prova magnífica de vinhos da Quinta das Cepas foi organizada no meio das vinhas em Fonte Arcada, mesmo em cima da albufeira do Vilar; eram vinhos com bom valor, vendidos baratos à volta de 5 euros no El Corte Inglés, loja de luxo no Porto e Lisboa. Depois, na feira, tivemos quatro produtores com ideias diferentes. Casa de Vinhago tinha brancos atrativos feitos a partir de Malvasia, Cercial e Arinto, combinando sabores cítricos com a estrutura dada pelo Arinto. O Poiesis Reserva Tinto de 2015 de Touriga Nacional foi tradicionalmente feito a partir de uvas pisadas com os pés, com metade do vinho em barricas de carvalho durante 6 meses, e combinava sabores de amora frescos para balançar os 14,5º de álcool. José Viseu Carvalho tinha um excelente espumante Santa Eufémia de

2011 com 20% de Gouveia e 80% de Malvasia, dando frescura e acidez para equilibrar a profundidade dos sabores da Malvasia.

Marcos Hehn Pinto da Silva conquistou o meu coração quando anunciou o seu vício pela acidez; daí o seu interesse, para além das origens familiares, em cultivar Riesling em xisto e granito, o 2016 com 4g por litro de residual era perfumado, fresco com um agradável paladar a meio, e uma grande surpresa deste terreno acidentado. Os espumantes de 2011 e 2012 mostraram sabores bem desenvolvidos e suaves, enfatizando a elegância e o frutado. Carlos Caixas, na Faia, tinha um Tempo Largo Tinto 2016 de Touriga Franca e Tinta Roriz, um blend subtil com uma frescura perfumada. Espero que possamos encontrar alguns destes vinhos no Reino Unido.

Esta região mantém um grande orgulho na sua individualidade e os seus vinhos merecem ser mais reconhecidos. As atrações de Enoturismo estão intactas e vale a pena descobri-las. Entre as provas, a maçã irá certamente servir eficazmente de limpapalato. Os nossos grandes agradecimentos aos anfitriões e à vila de Moimenta da Beira pela hospitalidade, e à Lisete Osório (cuja família produz vinhos perto, no Douro) pela coordenação.