

VINHO VERDE - MAIS UM PERSONAGEM DA NOSSA VITIVINICULTURA QUE NOS ORGULHA SUBLINHAR

“Exceptuando o vinho do Porto e da Madeira, os vinhos verdes são os mais personalizados vinhos de Portugal. Não se encontra em parte alguma algo de semelhante, excepto os vinhos com «agulha» da vizinha Galiza, feitos, grosso modo, pelo mesmo processo, mas que nunca conseguiram alcançar muito sucesso fora da sua região.” (Jan Read).

Vinho verde não pela sua cor mas pela frescura e idade, mais apreciados e consumidos na Primavera e no Verão,

Não se confundem com outros vinhos novos, em regra ásperos porque imaturos, os verdes são delicados e levemente frisados, devido ao método de vinificação utilizado e adequado ao tipo de uvas, não muito doces, mas sempre apanhadas maduras, em especial mais a Sul. Os maiores produtores e cooperativas impedem a fermentação malo-láctica, utilizando anidrido sulfuroso e acrescentando anidrido carbónico numa fase posterior que lhe dá o borbulhar característico. Os tintos são fermentados com peles grainhas e engaços. Os brancos em bica aberta, isto é, eliminando, antes da fermentação, peles, grainhas e engaços.

As suas características estão relacionadas com o clima, altitude e morfologia das regiões onde as vinhas estão implantadas em latadas, em altas cepas apoiadas em árvores ou em pilares de granito ou betão, em cruzeta, localizam-se em terras de: Monção, Ponte de Lima, Braga, Basto, Penafiel, Amarante e ainda Lafões na fronteira com a região do Dão. Estas são as sub-regiões implantadas na Região Demarcada do Vinho Verde que se estende do rio Minho até à Galiza e até ao Sul do Douro - extremidade leste. De acordo com normas da CEE.

As castas estão distribuídas pelas respectivas sub-regiões e as mais famosas são:

Monção. Tintas: vinhão, cainhos, doçar, brancelho. Branças: alvarinho e loureiro

Aqui o *Alvarinho Branco* é o que predomina, um vinho próximo de um maduro semelhante ao *Alvarino Galego*. Claro e fragrante, elegante e frutado com final seco.

Basto. Tintas: vinhão, espadeiro-de- basto, borraçal, azal tinto. Branças: azal e pedernã

Os vinhos de Celorico de basto são famosos e com menos agulha que o habitual.

Amarante: Tintas: tinto nacional ou vinhão, borraçal, azal tinto e espadeiro. Branças: Azal branco

Esta zona, mais a Sul, produz vinhos tintos de cor intensa e mais fortes e pesados que os da anterior.

Braga. Tintas: vinhão ou tinto borraçal, espadeiro e azul tinto. Branças: dourado e azul branco.

Vinho vivo e frisado, de excepcional frescura, muito frutados e com final longo, mas não superiores aos anteriores.

Penafiel. Tintas: Borraçal, espadeiro e azul tinto. Branças: azal branco, esgamoso, murrão e cascal

Aqui se produz um quinto da produção global de vinhos verdes. Aqui se localiza a quinta da Aveleda a mais bela propriedade vitícola do mundo. Vale a pena visitar. Aqui se produz um verde, delicadamente perfumado e seco - O Quinta da Aveleda, feito com três castas: loureiro, trajadura e pedernã.

Ponte de lima: Tintas: pinhão, borraçal, verdelhas, espadeiro. Branças: dourada, cainho branco, e branco lameiro.

Mais um vinho tinto, cor forte e algo pesado.

Lafões. Tintas: amaral, tourigo, castelão, moreto, mortágua, rufete e trincadeira. Branças: arinto, alva, cerceal, folgazão, e tamarez.

Uma das mais recentes sub-regiões, na bacia do alto Mondego. São os vinhos verdascos, de características intermédias entre maduros e verdes. Vinhos frutados e, como quase todos os verdes, de baixo teor alcoólico. Embora presentemente os verdes já atinjam elevadas graduações semelhantes aos maduros.

Historicamente as nossas exportações de Vinho Verde, em especial branco, foram para Inglaterra, Brasil, França, e Estados Unidos .

Últimos números de exportações em litros por País importador entre 2002 e 2006. (fonte INE):

França, EUA e Alemanha, 2.000.000l; Angola, Canadá, Reino Unido, Brasil 5000.000l; Luxemburgo, Bélgica, Suíça, Suécia, Dinamarca e Espanha , abaixo dos 500.0000l por país.