

Prova

Um belo branco a celebrar a charneca

Manuel Carvalho

Durante quase uma década, um dos grandes senhores do vinho português, Nuno Cancela de Abreu, empenhou-se em contribuir para que o Ribatejo se despisse da sua velha imagem de região anacrónica e carrasqueira para dar lugar a uma “nova Austrália na Europa”. Quando chegou à Quinta da Alorna, em 2002, os seus antecessores na gestão daquela magnífica propriedade com 2800 hectares tinham já dado os primeiros passos nesse caminho: as castas menos recomendadas tinham sido arrancadas e, mais importante, a vinha deixou as terras mais férteis para as culturas de Inverno e instalou-se nos solos mais pobres e mais aptos da charneca. Mas foi na última década que a Alorna deu passos firmes para se consolidar como uma empresa emblemática dos vinhos da região: apostou na enologia e na adega, investiu no plantio de castas internacionais (Syrah, Cabernet Sauvignon, Chardonnay) que combinou com as tradicionais variedades da região ou do vizinho Alentejo (há, também, a clássica Touriga Nacional) e criou condições para se impor nos mercados externos, para onde vão 57 por cento da sua produção.

O segredo desta estratégia delineada por Nuno Cancela de Abreu (que deixou o cargo de director-geral da empresa no ano passado) e apoiada pela família Lopo de Carvalho, que detém a totalidade do seu capital, não está na invenção de grandes conceitos, nem na aposta na criação de vinhos estratosféricos no preço e nos atributos. Se há um denominador comum no seu portefólio é a consistência e a preocupação

em ajustar o que fazem ao gosto dominante que privilegia vinhos macios, volumosos, frutados e fáceis de beber. Sem as condições naturais do Douro ou do Dão para fazer vinhos para a categoria acima dos 95 pontos da *Wine Spectator*, a Alorna investiu a sério num princípio sagrado: o que um apreciador pagar será sempre um preço sensato e justo face às ofertas do mercado.

Tome-se como exemplo o Marquesa da Alorna, um branco com madeira da temporada de 2009, para se constatar esta

realidade. Não é um vinho barato, mas vale a pena. Porque é um branco com uma enorme harmonia entre as suas componentes de fruta e acidez, com um corpo sedoso mas seco e vibrante e uma paleta de aromas à qual a madeira confere profundidade e complexidade. É possível encontrar ali a tensão da casta Arinto e a solenidade da Chardonnay, as variedades que

fazem um outro branco da casa também ele muito recomendável, mas na fórmula deste Reserva entram outras componentes que lhe conferem outra estatura. Em síntese, este belo branco do Tejo é um vinho distinto, que conjuga bem elementos do Novo Mundo (a expressão da barrica é neste particular evidente) com uma acidez fresca e seca que lhe confere personalidade e elegância. Um belo vinho da autoria de Marta Reis Simões que há-de ganhar com um par de anos na garrafa.



Quinta da Alorna Marquesa da Alorna Reserva 2009

Quinta da Alorna, Almeirim
Graduação: 13,5% Vol.
Preço: 15€
Região: Tejo

Nota de prova

8,5

Relação Qualidade /Preço

8

Escala de 1/2 (mau)
A 9/10 (excelente)