

MOSCATEL ATÉ 10 ANOS QUALIDADE E PRAZER A PREÇO IMBATÍVEL

Surpreendentemente, e apesar do agrado generalizado, o Moscatel de Setúbal é um dos clássicos generosos portugueses cuja grandeza raramente é reconhecida. Os exemplares mais jovens, por exemplo até 10 anos, mesmo se nos referimos ao raro Moscatel Roxo, padecem mais ainda desse estigma. Porém, a qualidade e acessibilidade dos vinhos fazem dessas categorias um verdadeiro achado para qualquer enófilo.

TEXTO NUNO DE OLIVEIRA GARCIA
FOTOS RICARDO PALMA VEIGA





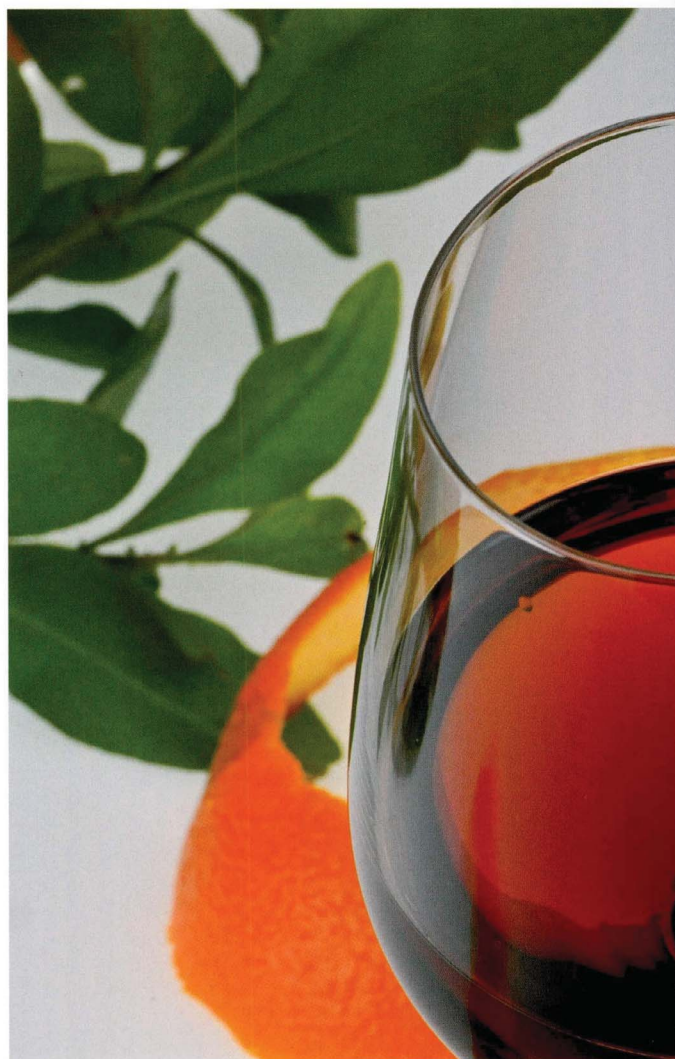
GRANDE PROVA SETÚBAL

Quem não ouviu falar de Moscatel? Pois é(!); a referência a Moscatel é bem conhecida de todos os portugueses e, não sendo rigorosamente polissémica, a verdade é que a utilizamos tanto para identificar a uva como fruto, como, genericamente, um tipo de vinho aromático e doce. Com efeito, para o mero apreciador, e independentemente da multiplicidade de castas com o mesmo nome, Moscatel é sinónimo de vinho generoso. Efectivamente, e apesar das variações não-licoradas no final dos anos 80 do século passado num perfil frutado meio-seco (com a marca João Pires à cabeça), é mesmo o perfil doce e untuoso para o qual mais remete a referência a Moscatel. E, note-se, esta dicotomia, ou plasticidade, noutra perspectiva, das várias castas moscatéis, é transversal a todo o mundo vinícola mediterrânico (o mesmo acontecendo com outras famílias de castas, caso da Malvasia, por exemplo), onde perfis mais ou menos secos convivem lado a lado com versões assumidamente doces. Do Douro (na variante Moscatel Galego Branco) a Palmela, sem sairmos do nosso país, ou de Málaga em Espanha a Samos na Grécia, sem esquecer os múltiplos terroirs em França e Itália, e até no Novo Mundo, casos do Chile, Austrália e África do Sul. Em todos estes lugares, tão diferentes e longínquos entre si, existe uma significativa implantação de variedades de Moscatel, com declinações mais ou menos secas, mais ou menos doces. Curiosa e paradoxalmente, o Moscatel tem vindo a sentir um menor reconhecimento em quase todas as referidas regiões, sendo que, em vários desses lugares, é actualmente utilizado quase exclusivamente para destilação. Em Portugal não é assim (felizmente!), apesar do reconhecimento da qualidade dos vinhos Moscatéis também não acompanhar a sua significativa implementação no país, nem o agrado generalizado que a maioria dos consumidores tem pelos vinhos.

SETÚBAL E ROXO

Neste texto, iremos dedicar-nos ao Moscatel de Setúbal, vinho generoso certificado desde 1908, e ao Moscatel Roxo (mutação do Moscatel Galego) igualmente certificada como Setúbal. Sendo vetusta a certificação, na sequência da demarcação da região um ano antes, em 1907, não admira o reconhecimento e apreço da generalidade dos consumidores por estes vinhos. Tanto assim o é que, do centro do país para o sul, falar de Moscatel é falar de Moscatel de Setúbal. Acresce realçar que os últimos 40 anos têm sido responsáveis por uma maior afirmação e dispersão do gosto por Moscatel de Setúbal fora da região, para o qual muito contribuiu o aperfeiçoamento do método de produção (num vinho onde a maceração pós-fermentativa e o estágio são determinantes). A prova disso mesmo é que, enquanto há 30 anos era difícil encontrar um Moscatel de uma só colheita, pois o blend era quase inevitável, dada disparidade de qualidade entre colheitas, actualmente são muitos os vinhos que provêm de um único ano, aspecto para o qual o fenómeno climático de aquecimento também tem contribuído.

Acresce, que a região de Setúbal tem conhecido um renovado interesse dos produtores no Moscatel, depois de décadas em que a casa José Maria da Fonseca não tinha praticamente concorrência no que respeitava a Moscatel comercializado (coisa diferente era o produzido na região para consumo local...). Com efeito, a partir dos anos 80 passou a ter rivalidade com a produção levada a cabo pela então 'J.P. Vinhos' (actualmente, 'Bacalhã Vinhos de Portugal'). A par destes produtores, e da restante dezena presentes na nossa prova, existem ainda mais cerca de meia dúzia a produzir e comercializar, com certificação, habitualmente este belo generoso em várias (talvez demasiadas) categorias e idades. De resto, os dados da CVR de Setúbal confirmam o crescimento da área de vinha destinada à produção de Moscatel que, entre Moscatel de Setúbal e Mos-



MESMO APENAS COM 10 ANOS DE IDADE, TODOS VINHOS REVELAM ENORME COMPLEXIDADE, O RESULTADO SOBRETUDO DO ESTÁGIO PROLONGADO EM BARRICA OU TONEL, MUITAS VEZES EM SISTEMA DE CANTEIRO.

catel Roxo, já ascende quase a 600 hectares, com claro predomínio para o primeiro, mas notório crescimento recorde do segundo durante a última década, que duplicou em poucos anos (graças sobretudo aos esforços pioneiros da Bacalhôa e, mais tarde, da José Maria da Fonseca), passando de quase extinto aos 50 hectares actuais.

UMA CASTA ANTIGA

Refere Jancis Robinson, no seu clássico *Guide to Wine Grapes*, que o Moscatel de Alexandria (Moscatel de Setúbal) é uma casta antiga, também conhecida como Moscatel Romano, o que permite inferir ser uma variedade com origem em territórios do norte de África, que foi dispersa no Mediterrâneo durante os séculos de domínio do Império Romano. Por seu lado, João Afonso, no mais recente livro *As Castas do Vinho*, segue a doutrina que a casta tem origem provável nos territórios que hoje são a Grécia e o sudeste de Itália, lembrando que se trata de um cruzamento natural da casta Heptakilo T e a mais conhecida e valorizada Muscat à Petit Grain branco.

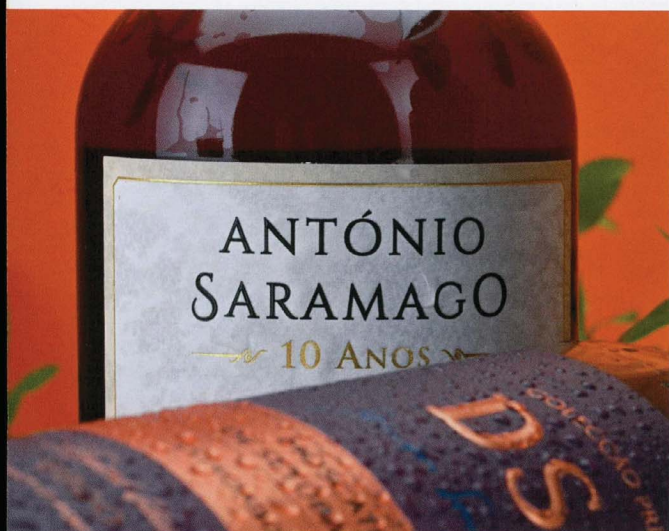
Independentemente da origem, mais ou menos mediterrânica, é uma uva que prefere climas quentes (sendo sensível a doenças em climas frios) e que, por regra, produz vinhos cuja prova é percebida como adocicada, intensa e pouco complexa, ainda que, em certas localizações, proporcione vinhos verdadeiramente intrigantes, desde que se controle a produção abaixo dos 3000 litros por hectare (Note-se que o Moscatel Roxo pode chegar a produzir 15 ton/ha em Portugal se não for controlado). Pois bem, é, como sabemos, o caso da nossa portuguesa Região de Setúbal, uma vez que a casta aqui está perfeitamente adaptada, sendo a complexidade aditivada pela maceração pós-fermentativa e longos estágios em madeira. Tal como sucede com os demais vinhos da região, são diferentes os néctares que provém de vinhas junto à Serra da Arrábida, com solos argilo-calcários – com pH mais baixo e acidez total mais elevada –, daqueles que resultam de fruto provenientes de plantas nas areias de Palmela. No que toca ao nosso tema do Moscatel, os vinhos das areias tendem a ser mais expressivos e melosos, com menos nuances de frescura.



Finalmente, a distinção entre os perfis Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo (uma mutação rosada do Muscat à Petit Grain, ou Moscatel Galego), perfis esses, em parte essencial, determinados pelas próprias diferenças das castas. Para uma explicação rápida, o método comparativo ajuda. Por um lado, ambas as castas são nitidamente florais, com referências a rosa, tília, laranjeira, sardineira, palmarosa e citronela, com notas a baga e grainha de urva. Porém, enquanto o Moscatel de Setúbal é mais citrico (lembrando olfactivamente casca de laranja, torta de laranja, laranja desidratada) e com notas de nozes, mel e massapão, já o Moscatel Roxo revela um aroma mais barroco, seco e tostado, com menos frescura (mesmo quando tem menos álcool), com referências a figo, tâmaras, caramelo, e alfazema seca. Os registos antigos de Ferreira da Lapa, a propósito desta casta, revelam que a sua complexidade e fino paladar são há muito admirados. A nosso ver, e com vários anos de provas, essa complexidade e finura são particularmente evidentes em Moscatéis Roxos com mais de 20 ou 30 anos, sendo que, quando novos, podem revelar-se menos elegantes do que os meios-irmãos Moscatéis de Setúbal.

UM FORTIFICADO MUITO ESPECIAL

De uma forma absolutamente simplista, o Moscatel de Setúbal pode ser abreviado como um vinho generoso, obtido a partir da casta Moscatel plantada na região. Pode existir presença residual de outras castas (era o caso do Fernão Pires com Moscatel e do Castelão com Moscatel Roxo), mas se tiverem a designação às castas terão de ter pelo menos 85% da variedade em questão. Todavia, as fichas técnicas dos vinhos provados comprovam que os produtores da região optam quase sempre por vinhos 100% obtidos a partir de uma só casta. Ainda de forma simplista, trata-se de um vinho cuja doçura natural é mantida pela paragem da fermentação mediante a adição de álcool vínico, sendo o estágio final do vinho em madeira, outra fase fundamental na medida em que, tal como sucede noutros produtos alcoólicos, proporciona um afinamento do produto. Naturalmente, quanto mais tempo de estágio em madeira, maior é



GRANDE PROVA SETÚBAL

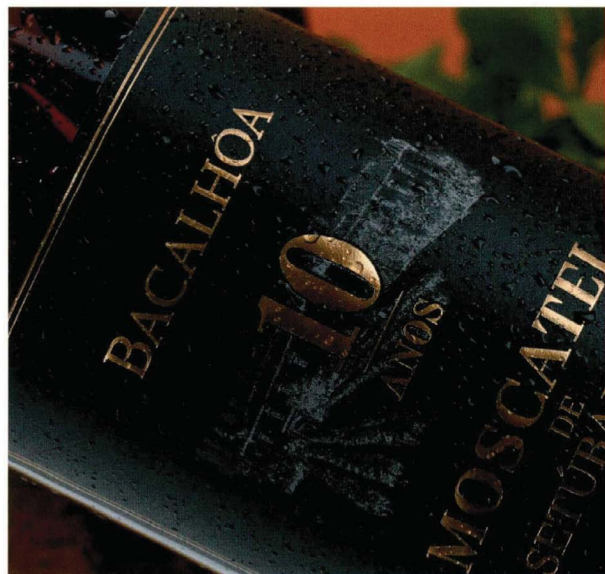
APESAR DO REGISTO NATURALMENTE DOCE, VÁRIOS FORAM OS VINHOS COM PERCEPÇÃO DE FRESCURA E MUITA VIVACIDADE, O QUE OS TORNA RELATIVAMENTE VERSÁTEIS À MESA.

a complexidade e concentração do vinho que será engarrafado (depois do engarrafamento, não tende a beneficiar de estágio, evoluindo pouco e de forma não homogênea, podendo até muitas vezes sofrer alguma turbidez, devendo a garrafa ser guardada ao alto).

Como sempre acontece no mundo dos vinhos, mais a mais quando estamos perante tradições e castas antigas, cada produtor tem a sua maneira própria de vinificar e estagiar. Mais detalhadamente, o processo, em todo o caso, é muito semelhante de casa para casa: inicia-se a fermentação lentamente com as películas, que será, contudo, muito curta (pode atingir os 3/4 de fermentação em três dias), pois é parada (beneficiada, como também se diz) com adição de aguardente vinica selecionada. No que a esta fase diz respeito, existe alguma variação, com preponderância para aguardentes neutras, em tudo idênticas às utilizadas para o vinho do Porto e um teor de álcool compreendido entre os 52% e 86%, algumas de origem portuguesa, outras não (não existem restrições quanto à origem), sendo disso bom exemplo o recurso a aguardentes adquiridas quer na zona de Cognac, quer na de Armagnac, com bons resultados diga-se. Ocorre, depois, uma maceração pós-fermentativa durante o Inverno, que decorre entre cinco e seis meses dependendo, mais uma vez, da regra e do gosto de cada casa. Por exemplo, a José Maria da Fonseca e a Horácio Simões optam por uma maceração em películas de cinco meses, com final em fevereiro/março. Já António Saramago prolonga um mês mais. Esta maceração pós-fermentativa já com a aguardente adicionada é, portanto, feita com as películas das uvas, naturalmente ricas em aromas e sabores, o que também explica a tonalidade de topázio, cobre ou âmbar dos moscatéis mesmo em novos. Segue-se a trasfega e as massas são prensadas, sendo quase sempre utilizado esse vinho da prensa para ser loteado com o que resultou da sangra.

ESTILOS MUITO DIVERSOS

Igualmente relevante é o tipo de estágio, com a generalidade dos produtores a utilizar pequenas barricas (que podem chegar a apenas 100 litros), para assim contribuir com uma evolução mais acentuada. São quase sempre barricas antigas, mas varia o tipo de madeira (de Castanho a Carvalho Americano, passando pelo Carvalho Francês) e a anterior utilização e serviço. Entre outras situações, casos há de barricas com prévia utilização em vinho do Porto, outras servidas a Whisky. Várias casas não hesitam em colocar esses barris em armazéns "quentes", com condições para provocarem concentração e intensidade, seguindo a técnica de canteiro (como sucede também no vinho da Madeira), aspecto bem evidente na prova de alguns vinhos que ficam, efectivamente, marcados por um estilo particularmente intenso e prazeroso, mesmo com apenas 10 anos. No espectro oposto, encontramos também produtores a optar por tonéis de 5000 a 6000 litros. Com estas variações, e como podemos comprovar na presente prova, o nível alcoó-



lico dos vinhos provados varia entre os 17% e os 20,5% (sendo os limites legais 16% e 22%), e o açúcar residual desde os 105 g/l do mais seco João Pires 10 anos (José Maria da Fonseca), aos 240 g/l do mais doce Moscatel de Setúbal da Quinta do Piloto, passando pelos 140 g/l do Encostas da Arrábida (Adega Coop. Santo Isidro de Pegões) e pelos 171 g/l do Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior, entre outros. A título de comparação, veja-se que, nos vinhos mais velhos (com 20 ou mais anos) a doçura pode chegar aos 340 g/l (mas, para vinhos com menos de 20 anos, o limite é mesmo 280g/l).

Como se constata, as diferenças são significativas, mas, verdade seja dita, todas essas diferenças não são particularmente notórias na prova organoléptica, sobretudo quando os vinhos são provados (e assim devem ser bebidos) frescos, por vezes mesmo frios (abaixo dos 10°C). Naturalmente, provados a temperatura mais elevada, as nuances foram mais evidentes, apesar de em todos termos sentido o carácter e personalidade da casta – exuberante, floral e citrica (laranja), perfil sacarino e afectuoso.

Quanto à referência à categoria 10 anos (e, bem assim, às demais 15, 20, 25, 30, 35 e 40) no Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo importa lembrar que, ao contrário de outros generosos, não se refere tanto a um estilo resultante de um lote de vinhos com uma idade média. Ao invés, na legislação de Setúbal, é obrigatório que os vinhos mais novos em cada lote tenham, no mínimo, a idade identificada.

Terminada a prova, (com)provámos a enorme qualidade destes vinhos, e demos algumas das notas mais elevadas registadas na nossa revista para este tipo de vinho. Tivemos vinhos que passaram cinco anos em barricas e outros quase 15, mas a qualidade esteve sempre presente. Se os mais leves e jovens devem ser servidos frios – não acima dos 8°C – ao início de uma refeição, ou até em cocktails, os mais antigos e complexos podem acompanhar sobremesas e devem ser servidos a 10°C. Nos destaques individuais, não podemos deixar de realçar a elegância do António Saramago Moscatel de Setúbal e a precisão do DSF Coleção Privada Moscatel Roxo, sem esquecer a concentração do Bacalhôa Moscatel de Setúbal e o equilíbrio do SVP Moscatel Roxo! **GE**

GRANDE PROVA SETÚBAL



18,5 €34,99 (500 ml)

ANTÓNIO SARAMAGO

Moscatel de Setúbal 10 anos

ANTÓNIO SARAMAGO VINHOS

Colheita de 2007. Estágio em carvalho francês. Cor de aguardente velha, topázio claro. Aroma vibrante e fresco, muito limpo onde ressaltam as notas a laranja, sardinha e funcho. Muito bem em boca, untuoso, doce sem excesso, com enorme equilíbrio e elegância até, termina muito longo. Fantástico. (18%)



18,5 €29,90

DSF COLECÇÃO PRIVADA

Moscatel Roxo de Setúbal Superior 2006
JOSÉ MARIA DA FONSECA VINHOS

Vinha na serra. Âmbar. No aroma é o equilíbrio a principal característica, com notas florais elegantes a conviver com citrinos frescos. A prova de boca confirma o perfil, citrino fresco, doce sem qualquer excesso, mel e laranja amarga, termina muito longo com leve especiaria exótica. Modelar. (18,5%)



18,5 €21,99

BACALHÔA

Moscatel de Setúbal Superior 10 anos 2007

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Vinhas da encosta da serra. Topázio dourado. Nariz exuberante e exótico, massapão, compota de laranja, baunilha, e muito fruto seco. Grande intensidade, sabor e potência, doçura evidente, mas sem perder elegância, notas a chá e compota de laranja amarga. Complexo e longo, muito atractivo. (20,5%)

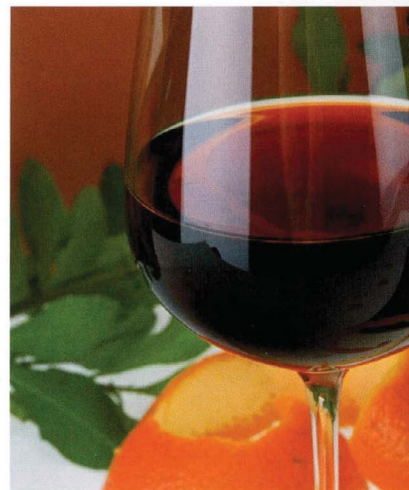


18,5 €40 (500ml)

SVP

Moscatel Roxo de Setúbal 10 anos
SVP

Solo arenoso. Topázio escuro. Envelhecido em barricas de Porto e aguardente. Aroma com fantástica complexidade, fruto seco, café, casca de laranja confitada, bolo da Madeira e alfarroba. Prova de boca com imenso sabor, potenciado por doçura notória, macio e amplo, revela particular intensidade. Enorme. (17%)



18 €24,99

BACALHÔA

Moscatel Roxo de Setúbal Superior 10 anos 2007

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Vinhas da serra. Topázio escuro. Estágio em barricas que serviram whisky. Nariz menos exuberante que o seu meio-irmão, mas igualmente complexo, massapão, Bourbon, bolacha escocesa de manteiga, rosa, anis e alfazema seca. Muito sabor em boca, compensa a sensação de menor frescura com mais complexidade. (20%)



18 €25 (500ml)

SVP

Moscatel de Setúbal 10 anos
SVP

Solo arenoso. Cor topázio. O aroma revela um lado citrico intrigante e austero, com notória acidez volátil num registo próximo de vinagrinho, tabaco também. Mantém o perfil em boca, elegante e fresco, várias declinações de laranja e floral muito fresco, chá, termina muito rico, centrado no fruto seco. (17%)



18 €22 (500ml)

HERITAGE

Moscatel Roxo Setúbal 2007

HORÁCIO DOS REIS SIMÕES

Vinha na serra. Topázio escuro. Maceração fermentativa e estágio em tonel de 6000 litros. Exuberante e original, fruto secos e em calda, notas licoradas exóticas, laranja confitada. Concentrado em boca, revela mais frescura do que seria de esperar, envolvente e cheio de sabor, figo e especiaria. Muito bem! (19%)



17,5 €19,99

JOÃO PIRES

Moscatel de Setúbal 10 anos

JOSÉ MARIA DA FONSECA VINHOS

Vinhas na serra. Topázio no copo. Aroma todo citrico, fresco e alegre, grão de laranja e alguma passa, chá e erva-doce. Na boca a doçura está contida, com notas de fruto seco, laranja e compota de laranja-amarga. Muito limpo e directo, todo em prazer, mas sem esmorecer em sabor e comprimento. (18,5%)



17,5 €45

MOSCATEL DE SETÚBAL

Moscatel de Setúbal Superior 5 anos

CAMOLAS & MATOS

1.ª edição, colheita de 2014. 500 garrafas. Muito fresco e vivo, todo citrino com notas limpas e muito bonitas, licorados com complexidade, especiado, cachimbo e farripa de laranja. Directo e com boa frescura em boca, muito eficaz, com bastante doçura sem perder graciosidade. Muito bem! (18%)



17,5 €40 (500ml)

QUINTA DO PILOTO

Moscatel Roxo de Setúbal Superior

10 anos

QUINTA DO PILOTO VINHOS

Engarrafado em 2023. 1000 garrafas. Aroma muito especiado que convive com citrinos maduros, percepção de complexidade. Mais vivo em boca que o nariz faria prever, muitas variantes de laranja, vivo e gracioso, ainda que a doçura se sinta e potencie o sabor e o longo final. (17%)



17,5 €16,99 (500ml)

VENÂNCIO COSTA LIMA

Moscatel Roxo de Setúbal 2016

VENÂNCIO COSTA LIMA VINHOS

Topázio escuro. Aromaticamente tem um estilo intenso, especiado, bolo da Madeira, melão, percepção de doçura. A boca confirma o perfil generoso, compota de laranja, geleia e caroço, tarde de amêndoa, doçura evidente, final longo e capitoso. (17%)



17 €7

MOSCATEL DE SETÚBAL

Moscatel de Setúbal 2016

CAMOLAS & MATOS

36 meses em barrica. Âmbar escuro. Aroma jovem e muito intenso, directo e cativante com notas de mel, sultana, Bourbon e anis. Prova de boca em linha, com muito citrino (laranja) e sem excesso de doçura, longo e com boa complexidade. Excelente preço! (17,5%)



17 €30 (500ml)

QUINTA DO PILOTO

Moscatel de Setúbal Superior 10 anos

QUINTA DO PILOTO VINHOS

1000 garrafas. Uvas da serra e das areias. Estagiado em barricas de 100 litros de Castanho. Topázio escuro com laivos esverdeados. Directo no aroma exuberante, todo a casca de laranja, chá e tabaco, e mel. Boa proporção entre doçura e acidez, longo e macio, muito consensual. (17%)



17 €19,80 (500ml)

RUBRICA

Moscatel de Setúbal Reserva 10 anos

VENÂNCIO COSTA LIMA VINHOS

Aroma exuberante e com percepção de doçura, compota de laranja, reboçado floral medicinal, açúcar queimado e tabaco. Cresce muito em boca, com nota de figo, massapão, claramente menos doce do que o nariz faria prever. (17%)



17 €20,19

ADEGA DE PALMELA

Moscatel de Setúbal 10 anos

ADEGA COOPERATIVA DE PALMELA

Aroma exuberante, com notas de mel, caramelo, casca de laranja e farripa também. Mais fresco em boca que o nariz faria prever, floral doce, nota a chá, doçura controlada, revela boa complexidade, sendo modelar no estilo. Um típico 10 anos. (19%)



17 €35 (500ml)

CASA ERMELINDA FREITAS

Moscatel de Setúbal Superior 2009

CASA ERMELINDA FREITAS

Vinhas em areia. Topázio claro. Mais elegante que o meio-irmão Roxo, citrinos, floral aberto e fresco, revela precisão e equilíbrio entre os componentes. Mantém o perfil em boca, fino e com doçura controlada, mais floral que citrino, alguma especiaria exótica (cardamomo) e madeira avinhada. (18%)



17 €35 (500ml)

MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL

Moscatel Roxo de Setúbal Superior 2010

CASA ERMELINDA FREITAS

Cinco anos em meias pipas usadas de carvalho francês. Vinhas em areia. Topázio escuro. Aroma com frutos secos, melão, torta de laranja e anis. Muito equilibrado em boca, com boa proporção, doce sem excesso, citrino bonito e apelativo, final num perfil generoso e morno. Prazer generalizado. (18,5%)



16,5 €8,50

ENCOSTAS DA ARRÁBIDA

Moscatel Roxo de Setúbal

COOP. AGRÍCOLA DE STO. ISIDRO DE PEGÕES

Solos arenosos, estágio em barrica de carvalho americano. Âmbar, com nuances alaranjadas. Aroma muito directo, licor de laranja, casca cristalizada também, mel e floral maduro. A prova de boca está em linha, com citrino muito doce, redondo e macio, termina limpo e agradável, num perfil morno. Servir bem fresco. (18%)

Grande Prova
Moscatéis de Setúbal 10 Anos



grandes escolhas

Moscatel de Setúbal 10 Anos

Qualidade e prazer a preço imbatível

MESSIAS E ANA URBANO celebrar o Porto branco/ **SOGEVINUS**
as novas pepitas da Boavista/ **QUINTA DA LAPA** estórias do Tejo/
JUSTINO'S com madeirenses tranquilos/ **MUROS DE MELGAÇO**
25 anos de sucesso



ENCOSTA DO SOBRAL VINHAS VELHAS
TINTO 2020

POR
APENAS
MAIS €6,50
PORTUGAL CONTINENTAL

