SYPAHADOSUL?

Em vinte anos, a Syrah soube impor-se como casta de climas quentes e, por via disso, ganhou muitos adeptos na região do Tejo e no Alentejo. A integração foi de tal forma conseguida que, actualmente, um tinto alentejano de lote quase obrigatoriamente inclui Syrah. Porquê? Foi o que procurámos saber.

TEXTO João Paulo Martins * FOTOS Ricardo Palma Veiga

Se um dia ouvir algum produtor dizer que, em virtude do apreço que tem por castas estrangeiras, vai plantar uma vinha com as castas Damaszener blau, Hignin noir, Neiretto di Costigliole, Marsanne noire ou Plant de la Bianne, não tenha dúvidas: o que o produtor vai plantar é Syrah. A casta tem dezenas de sinónimos e estes são apenas alguns dos que podem ser encontrados na Wikipédia. Ainda na mesma página dedicada ao Syrah, a enciclopédia on-line inclui um texto quase violento contra qualquer hipótese da casta ter origem no Médio Oriente, nomeadamente no Irão, ideia que tem recolhido muita concordância mas ao que parece (a levar em conta este texto e a sua fundamentação) sem qualquer validade científica. A origem estará algures nas Côtes-du-Rhône, resultando de um cruzamento de outras duas, o que é o mais habitual na história da vitis vinifera.

A Syrah chegou cá pelos inícios dos anos 90 do século passado. Aconteceu-lhe o que a outras também aconteceu num ou outro momento. Foi assim com o Alicante Bouschet, foi assim com a Roriz, terá sido assim com o Jaen. Não é por isso novidade nem é assunto que nos tire o sono. As castas são por natureza viajantes e os produtores, conforme a ideia que têm para o seu negócio, usam mais estas e menos aquelas, sejam nacionais ou não.

A primeira vez que dela ouvimos falar entre nós terá sido na Quinta da Lagoalva (Ribatejo) onde surgiu inicialmente em lote com o Castelão, numa época em que João Portugal Ramos dava consultoria na região. Inicialmente o entusiasmo foi moderado e só começou de novo a falarse dela quando nas Cortes de Cima (Vidigueira) se fez o Incógnito, à revelia dos regulamentos da época. Parece que foi há muito tempo, de tal forma hoje a casta está bem implantada, sobretudo no sul do país. Repare-se: no Alentejo ela já ocupa 6,36% da área de vinha, qualquer coisa como 1.312 ha. Mas não é só aqui, já que em Setúbal a Syrah é actualmente a segunda casta tinta mais plantada na região, contabilizando-se 364,77 hectares e no Tejo ocupa cerca de 450 ha. O mínimo que se pode dizer é que o crescimento foi deveras impressionante.

AS RAZÕES DO SUCESSO

O conceito de sucesso (relacionado com uma casta) varia muito, conforme a época e o destino que se quer dar ao vinho. No caso da Syrah, pode dizer-se que é casta amiga do lavrador e do enólogo e muito apreciada pelo consumidor. Ter este trio de acordo não é nada fácil e por isso é ainda mais importante perceber o sucesso da casta. Começando pela vinha, "é uma casta muito consistente e produz bem praticamente todos os anos; precisa de calor e dá-se bem em climas mais quentes; tem melhor adaptabilidade que o Cabernet Sauvignon e por isso uso-a praticamente em todos os meus projectos", diz Rui Reguinga que usa esta variedade quer no Alentejo quer no Ribatejo. É uma casta com que se pode contar, confirma,





preferindo, no entanto, terrenos mais pobres, onde dá melhores resultados. Ainda na vinha, é resistente a várias doenças, nomeadamente a botrytis e por isso não espanta ouvir Reguinga dizer "para mim é das melhores e se tivesse que escolher a melhor casta tinta, quer na vinha quer na adega, seria sem dúvida o Syrah". Tendo-se notabilizado sobretudo no Alentejo, é notório que não existam diferenças muito significativas entre as várias zonas: "tenho-a plantada desde Portalegre até Beja e noto o mesmo bom comportamento; já no Ribatejo é preferível que esteja na Charneca, porque no Campo pode tornar-se excessivamente produtiva", remata Rui.

Na Herdade do Esporão, David Baverstock veio reencontrar o "seu" Syrah, ele que chegou de Barossa Valley, na Austrália, onde a casta é tão conhecida e apreciada. No entanto, a conversão ao modelo mais "europeu" de Syrah está feita e David confessa que "actualmente já me cansam os Shiraz pesados e doces da Austrália". A casta faz hoje parte do "núcleo duro" do Esporão e, confirma David, "temos 50 hectares e a casta entra desde há vários anos no nosso Private Selection; os clones que temos vieram de Côtes-du-Rhône e hoje já sabemos exactamente onde estão as melhores parcelas da casta. Procuramos apontar sempre para produções da ordem das 4 ou 5 toneladas/ha mas temos notado que as cepas são atreitas a doenças do lenho (em conversa com outros produtores alentejanos confirmámos isto), mas em geral é uma excelente variedade", diz-nos Baverstok.

MUITOS ESTILOS, MUITA VARIEDADE

Mas vamos ao painel deste mês. O nosso conjunto de provadores confrontou-se aqui com estilos muito diferenciados de Syrah e, principalmente com enormes variações de preço final ao consumidor. Fica muito claro que o preço aqui funciona muito para além da qualidade intrínseca do produto; quando a Syrah vem secundada por uma marca ou um produtor com créditos firmados no mercado, o preço final é naturalmente mais elevado. Pode, conclusivamente, afirmar-se que, dada a plasticidade da casta, que se porta bem num registo de grande produção por hectare e também num regime contido de baixa produção, a Syrah ainda tem margem de progressão entre nós. Margem de progressão essa não só em número de vinhos como também em estilos que se candidatem a classificações mais alta do que aquelas que aqui obteve. É verdade que a casta se dá bem com vários tipos de barrica. Por exemplo, Rui Reguinga prefere o carvalho francês e Baverstock o americano. E também é verdade que dá boa resposta a trabalhos de adega com prolongadas macerações. Apesar de tudo isso e atendendo a que temos no mercado internacional vinhos de Syrah de perfis tão distintos, não resistimos a saber qual o modelo que Reguinga mais gostava de seguir. A resposta não demorou: "para mim os vinhos do produtor Jean-Louis Chave (Hermitage, Côtes-du-Rhône) são os que mais gosto e os que me servem de guia". Compreendemos perfeitamente...



CLassificação

17,5 Herdade do Esporão S Syrah 2011 Incógnito 2011 Quinta da Romaneira Syrah 2012 Tributo 2013

17 Herdade São Miguel Syrah 2013 Labrador by Quinta do Noval Syrah 2012

16,5 Casa Ermelinda Freitas Reserva Syrah 2013 Monte da Ravasqueira Syrah+Viognier 2013 Monte do João Martins Reserva 2012 Monte Seis Reis Syrah 2013 QP Syrah 2011

Quinta da Lapa Reserva Syrah 2012 Quinta do Gradil Syrah 2013

Quinta Lagoalva de Cima Grande Escolha Syrah 2012

Senses Syrah 2014

Telhas Reg. Alentejano 2012

Vale de Lobos Syrah 2013

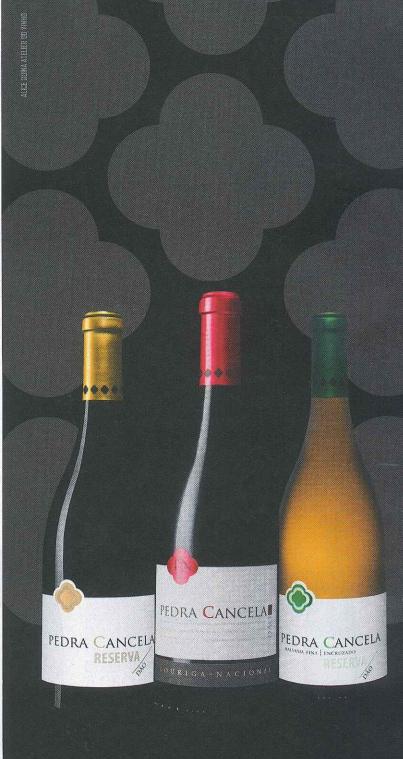
Vila Santa Syrah 2013

Adega de Pegões Syrah 2013
Madre de Água Syrah 2012
Monsaraz Syrah 2013
Quinta de Ventozelo Syrah 2014
Quinta do Francês Terraços Syrah 2012
Quinta do Monte d'Oiro Lybra Syrah 2012
Quinta Vale de Fornos Reserva Syrah 2012

15,5 Alfaraz Syrah 2009 Ameias Syrah 2013 Bombeira do Guadiana Escolha Syrah 2013 Casa Santos Lima Syrah 2012 Grand'Arte Shiraz 2012

Quinta de Arcossó Syrah 2012 Quinto Elemento Reserva Syrah 2012 Santa Vitória Syrah 2012

14.5 Cortém 2011



As Pedras Preciosas do Dão.



www.lusovini.com



Concentrado na cor, aroma denso com um estilo fechado de fruta negra. Perfil tenso onde a fruta negra se liga a chocolate negro, tudo por descobrir. Maduro na boca, com um perfil cremoso e sofisticado. Final tenso a pedir tempo. (14,5%)



16,5 A €11,99 Monte Seis Reis Reg. Alentejano Syrah tinto 2013

Soc. Agríc. Monte Seis Reis

Boa concentração, fruta negra evidente, polido no estilo e já sem arestas evidentes. Na boca mostra ser um tinto trabalhado com estilo de boa estrutura, taninos cooperantes. Resulta acessível e pode assim dar prazer à mesa. Polivalente. (15%)



16,5 **?** €8,50 **QP** Reg. Alentejano Syrah tinto 2011

Marcolino Sebo
Boa estrutura aromática, tem fruta vermelha bem atractiva, uma nota de madeira, ervas aromáticas, tudo sem pesar. Boa estrutura de boca, proporcionado, equilibrado de taninos, com fruta afirmativa.
Um tinto que se apresenta bem. (15%)



Muito concentrado na cor. Mostra um toque mineral a sobressair da fruta mais densa e fechada, leves fumados, com excelente cremosidade na boca. Muito saboroso, fruta azul, tudo em boa harmonia. Tal como se apresenta dá já boa prova. (14%)



16,5 **?** €6,99 Quinta do Gradil Reg. Lisboa Syrah tinto 2013

Parras Vinhos
Clássico Syrah, com
fruta madura (ameixas
negras), com alguma
austeridade. Médio
corpo, taninos à solta,
acidez elevada a
conceder vivacidade,
resulta com harmonia,
final um pouco seco mas
claramente
gastronómico. (14%)





a escolha de João Afonso



Quinta Lagoalva de Cima / Reg. Tejo Grande Escolha Syrah tinto 2012

Soc. Agríc. da Quinta da Lagoalva

Esta marca, que saiba, foi a pioneira desta casta em Portugal, com excelentes vinhos produzidos no princípio da década de 90, muitos anos antes de se tronar a 4^a casta tinta mais plantada nas vinhas portuguesas contemporâneas. Tal como na época mantém grande dose de carácter num estilo decidido e talvez mais focado nas características varietais que outros bem mais pontuados. De tudo isto o meu destaque.

Fruta inicialmente um pouco escondida, frutos vermelhos, leve nota vegetal e fruta cristalizada e, em fundo, um toque de eucaliptal. Boa harmonia de boca, com finesse e sabor, pronto a ser desfrutado. Um Syrah acessível no estilo. (14%)

...........





16,5 **↑** €6,49 **Senses**

Reg. Alentejano Syrah tinto 2014

Adega Coop. Borba

A casta Syrah é rainha nas encostas do Rhône, onde tem um perfil próprio, com fruta, minerais e fumados peculiares. Neste alentejano encontro ligações com o perfil Syrah do Rhône, seja na fruta silvestre, seja nos fumados especiados, seja no estilo terroso e mineral. Um vinho apetecível e ao mesmo tempo contido, com belíssima textura.

Fruta concentrada, uma nota mentolada em fundo, notas de cerejas frescas e pão torrado. Muito afirmativo na boca, bela acidez, texturado, bom final, macio, toque de musgo, todo em harmonia. Conjunto muito aprimorado. (14%)



16,5 €23 Telhas Reg. Alentejano tinto 2012

Terras de Alter
Syrah com um pouco de
Viognier. Concentrado
de aroma, fruta gorda e
algo doce, leves notas
vegetais secas. Macio e
enrolado na boca,
taninos cooperantes a
permitirem prova fácil e
gostosa. Conjunto de
grande polimento.
(15%)

* painel de prova



16,5 ♠ €7,50 Vale de Lobos Reg. Tejo Syrah tinto 2013 Soc. Agríc. da Quinta da Ribeirinha

Nota de eucalipto e leve mentol no aroma, casca de árvore e alguma resina, estilo que surge com frequência nesta casta. Médio corpo, acidez presente a conferir frescura, resulta fresco e gastronómico, já sem segredos mas bem. (14%)



J. Portugal Ramos
Concentrado na cor e
aroma, fruta levemente
doce, notas de ameixa
negra, quase alcatrão.
Cheio na boca, tem
volume e tem muita
matéria, taninos algo
duros. Mostra garra e
pujança, a mostrar que
vai crescer em cave mas
precisa de tempo.
(14,5%)



16 ♠ €5,60 Adega de Pegões Reg. Pen. Setúbal Syrah tinto 2013 Coop. Agríc. Sto. Isidro de

Pegões
Concentrado de cor e
aroma. Sente-se alguma
evolução com notas de
alfarroba e figo, ao lado
e frutos negros e
tostados de barrica. Na
boca mostra potência,
com estrutura, com um
perfil cheio e rico. Já
estará no seu melhor.
(14%)



16 ♠ €17 Madre deÁgua Terras do Dão Syrah tinto 2012

Madre de Água
Concentrado na cor.
Notas de frutos negros
com médio corpo na
boca e tanino um pouco
seco. Tem alguma
complexidade que
resultará bem mas a
secura final é evidente.
Conjunto bem
apresentado e que deve
ser consumido agora.
(13%)



16 **?** €7,49 Monsaraz Alentejo Syrah tint 2013

CARMIM

Perfil químico com intensidade de fruto negros, concentrado mas não cansativo. Tanino presente e aguerrido, notas de de barrica, mais em elegância que em for Algum cacau amargo com futuro, mas dá prova desde já. (14,5



16 ♠ €10,99 Quinta de Ventozelo Reg. Duriense Syrah tinto 2014

Quinta de Ventozelo Média concentração na cor, jovem no estilo, assente na fruta vermelha fresca, algum vegetal fresco. Elegante na boca, tanino cooperante e acidez no ponto a permitir prova fácil e agradável. Para consumo imediato. (15%)



16 **↑** €27 **Quinta do Francês Terraços** Reg. Algarve Syrah

tinto 2012
Patrick Agostini
Aroma vivo a lembrar
carne fresca ao lado de
fruta madura e nota de
azeitona. Boca com boa
acidez, corpo ajustado,
tudo em boa proporção,
equilíbrio entre
componentes. No
conjunto a prova resulta
com boa complexidade.
(14.5%)



16 ↑ €9,50 Quinta do Monte d'Oiro Lybra Reg. Lisboa Syrah tinto 2012

José Bento dos Santos Tem alguma evolução, a mostrar aqui um bom equilíbrio aromático, suave na fruta, um certo lado doce na boca. O estilo é elegante, com evidente aptidão gastronómica. Um Syrah que já está no seu melhor momento de prova. (13,5%)



16 **7** €9,99 <mark>Quinta Vale de Fornos</mark> DOC do Tejo Reserva

Syrah tinto 2012 Soc. Agríc. de Vale de Fornos

Aroma com alguma fruta madura, toque rústico num estilo com vigor mas pouco falador, a precisar de tempo. Boa estrutura de boca, vigor escondido, algum chocolate negro.
Pontiagudo mas correcto, vai ser preciso ter calma com ele. (15%)



15,5 **↑** €12 Alfaraz Reg. Alentejano Syrtisto 2000

tinto 2009
Henrique Uva
Alguma evolução
aromática, notas de
madeira com alguma
serradura, leve nota d
anis ao lado de aroma
madeira e couro. Mac
e fácil na boca, fino de
taninos e pronto a ser
consumido.

Seguramente muito gastronómico. (14%)

INDICAÇÃO DE CONSUMO

- n beber ou guardar
- n beber
- **3** guardar

CLASSIFICAÇÃO QUALITATIVA

19-20

Grande vinho de classe mundial, impressiona extraordinariamente os sentidos

17.5-18.5

Excelente, de grande categoria e potencial.

16-17

Muito bom, com personalidade e complexidade

14-15.5

Bom, sólido e bem feito, bebe-se com prazer

12-13,5

Médio, honesto, simples, correcto, sem grandes pretensões

10-11,5

Abaixo da média, sem defeitos graves mas também sem virtudes.

Menos de 10

Negativo, defeituoso ou desequilibrado

APOIOS

Água S. Pellegrino / Vinalda

Copos Schott Zwiesel / Schmidt-Stosberg



15,5 **?** €5,49 **Ameias Reg. Pen. Setúbal Syrah tinto 2013** Sivipa

Nota aromática de cacau, fruto negro, tosta de madeira queimada, alguma especiaria. Na boca sente-se uma leve nota de drops mas mostra boa estrutura de taninos. É um tinto trabalhado e de perfil fresco, a dar boa prova. (14,5%)



Bombeira do Guadiana Aroma concentrado mas um pouco forçado na fruta madura, cacau amargo, algum fruto negro, tanino em sobressalto na prova de boca. É um tinto com boa acidez e volume mas a dizer-nos que o tempo ainda não fez a sua parte. (14%)



15,5 ♠ €4,99 Casa Santos Lima Reg. Lisboa Syrah tinto 2012

Casa Santos Lima
Mais fruta madura,
muito ligeiro perfil
químico, algum vegetal,
boa complexidade.
Tanino à solta, com
médio corpo, estilo
acessível. Aqui a mostrar
um perfil que
claramente não requer
muito tempo de cave.
(14%)



15,5 ♠ €7,95 Grand'Arte Reg. Lisboa Shiraz tinto 2012

Leve evolução aromática, sente-se uma fruta madura já bem exposta e sem segredos. Macio, fácil, textura enrolada, com fruta vermelha, já pronto porque acidez e taninos estão aqui em boa proporção. (13,5%)



15 **↑** €11 **Quinta de Arcossó** Reg. Transmontano Syrah tinto 2012

Syrah tinto 2012
Quinta de Arcossó
Maduro na fruta que
mostra, notas de
massapão, amêndoa e
fruto negro, com
estrutura bem
desenhada. Gordo,
polido na boca com
alguns taninos
excitados, tonalidade
doce, é um tinto com
bom polimento de
conjunto. (14,5%)



15 ↑ €13 Quinto Elemento Reg. Tejo Reserva Syrah tinto 2012

Quinta do Arrobe
Média expressão
aromática, com leve
oxidação aqui a dar um
tom pouco expressivo
(em termos de fruta) ao
vinho. Médio corpo na
boca, com fruta mais
madura e doce, taninos
escondidos. Conjunto a
que falta um pouco mais
de ambição. (14%)



15 ↑ €17,80 Santa Vitória Reg. Alentejano Syrah tinto 2012

Casa Santa Vitória
Leve rebuçado e mentol
no aroma, notas de
tosta. Na boca é um tinto
polido, de médio corpo,
sem pesar, com um
estilo acessível porque
os taninos escondidos a
isso levam, directo e
sem segredos. Pode,
claramente, ser
consumido desde já.
(15%)



14,5 **(1)** €8,50 **Cortém**

Reg. Lisboa tinto 2011 Christopher Price Aroma terrosos, humus, fruta vermelha, média intensidade. Boca com médio corpo, uma nota mais verde mas algo delgado no conjunto. Pode precisar aqui de uma volta para mostrar melhor as virtudes da casta. (13%)