vinetur

Nals Margreid apresenta sete colheitas de Nama no Merano WineFestival

A prova percorreu a evolução de Nama, vinho do Alto Adige que passou a ser produzido com 100% Chardonnay a partir de 2019, e destacou a sua vocação para o envelhecimento prolongado

sexta-feira, 6 de novembro de 2026



A Nals Margreid aproveitou a 35.ª edição do Merano WineFestival para apresentar uma prova vertical de sete colheitas de Nama, o Chardonnay de topo da adega do Alto Adige. O objetivo foi mostrar como o vinho evoluiu ao longo do tempo e como o seu estilo de produção se tornou mais definido.

Na sexta-feira, 6 de novembro, em Nalles, na região italiana do Tirol do Sul, a adega afirmou que a prova se centrou nas colheitas de Nama de 2016, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023. O evento incluiu uma masterclass orientada por Cristina Mercuri, Master of Wine e fundadora do Mercuri Wine Club, que guiou os participantes pela prova.

Atualmente, Nama é produzido exclusivamente com Chardonnay, mas nem sempre foi assim. Segundo a adega, a colheita de 2016 foi elaborada com 85% de Chardonnay, 9% de Pinot Bianco e 6% de Sauvignon, enquanto a de 2018 continha 90% de Chardonnay, 7% de Pinot Bianco e 3% de Sauvignon. A partir da colheita de 2019, Nama passou a ser produzido integralmente com Chardonnay.

Esta mudança é central na intenção da adega de afirmar Nama como um vinho de assinatura, e não apenas como mais um rótulo do seu portefólio. A Nals Margreid afirmou que o projeto foi desenvolvido para expressar o caráter das suas vinhas no Alto Adige através de um único Chardonnay, com estrutura para envelhecer ao longo do tempo.

A prova destacou também o método de produção. A Nals Margreid afirmou que cada colheita começa com uma vindima manual seletiva. A fermentação e o estágio decorrem depois durante 18 meses em pequenas barricas de carvalho. Após o loteamento, o vinho repousa em cubas de aço inoxidável até ao engarrafamento: 12 meses no caso do vinho de 2016 e 9 meses nas colheitas posteriores. Segue-se mais um ano de estágio em garrafa.

Estes detalhes de produção são importantes porque a adega procura posicionar Nama não apenas como um Chardonnay regional, mas como um vinho concebido para uma longa evolução. Uma prova vertical, em que se provam lado a lado várias colheitas do mesmo vinho, é habitualmente usada para mostrar como este responde a diferentes anos vitícolas e evolui com a idade. Ao escolher sete colheitas que abrangem o período

anterior e posterior à mudança para 100% Chardonnay, a Nals Margreid colocou essa evolução no centro da sua apresentação.

O enólogo Harald Schraffl, descrito pela adega como a força motriz por detrás da evolução do vinho, afirmou que a prova pretendia mostrar como o tempo molda a identidade de Nama. «Nama nasceu do desejo de dar voz às montanhas e à profundidade dos solos do Alto Adige», afirmou Schraffl em comunicado. «Redescobri-lo através de sete colheitas permite-nos ver como o tempo revela a sua elegância e identidade.»

O diretor de vendas Gottfried Pollinger afirmou que o evento pretendia também dar a conhecer o trabalho da adega a um público mais amplo de profissionais do setor, apreciadores de vinho e especialistas da indústria presentes no festival. Segundo Pollinger, a prova vertical foi concebida para partilhar a abordagem de longo prazo da adega, tanto na vinha como na cave.

A Nals Margreid está sediada no Alto Adige, região vitivinícola do norte de Itália conhecida pelos vinhos brancos produzidos em locais de clima fresco e a grande altitude. A adega afirmou que Nama pretende refletir esse ambiente de montanha e os solos locais de Nalles, no vale do Adige. Ao dar ênfase à seleção das uvas, à origem das vinhas e ao longo estágio em cave, apresenta o vinho como um exemplo de como a identidade regional e as decisões técnicas de vinificação podem convergir num vinho branco de gama alta.

O contexto do festival proporcionou à adega uma plataforma para chegar a um público já atento aos vinhos de gama alta. Na sua 35.ª edição, o Merano WineFestival é um dos eventos vínicos mais conhecidos de Itália e atrai regularmente produtores, compradores, jornalistas e colecionadores. Para a Nals Margreid, foi o palco natural para uma prova destinada a apresentar Nama como um vinho com um percurso estilístico definido e capacidade para evoluir ao longo de várias colheitas.

O formato de masterclass permitiu também à adega sublinhar um aspeto que pode ser mais difícil de transmitir com o lançamento de uma única garrafa: a consistência. Ao servir colheitas de 2016 a 2023, mostrou tanto o impacto das variações anuais como a continuidade da sua abordagem geral à produção. As primeiras colheitas, elaboradas

com lotes de várias castas, e as versões posteriores, com 100% Chardonnay, permitiram comparar diretamente o modo como o projeto foi estreitando o seu foco.

A Nals Margreid descreveu Nama como um dos seus vinhos de referência e afirmou que o rótulo representa um equilíbrio entre precisão técnica e identidade territorial. Na prática, isso traduz-se num vinho moldado por um estágio prolongado, uma seleção cuidada e um aperfeiçoamento gradual do estilo, com o Chardonnay a assumir agora toda a expressão do projeto.

A adega não anunciou alterações aos volumes de produção nem à distribuição associadas à prova, e não divulgou preços no comunicado. O foco esteve na apresentação vertical e no reforço do papel de Nama na gama da propriedade, através da comparação pública de colheitas de 2016 a 2023.