

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>			Âmbito: <b>Especializada</b>	
Título: <b>E o Porto aqui tão perto</b>			Temática: <b>Transportes/Logística/Distribuição</b>	
2006/06/05	<b>INTER MAGAZINE – PRINCIPAL</b>	Pág.32	Imagem: 1/1	Periodicidade: <b>Mensal</b>
				Inv.: <b>n.a.</b>

Gente do Vinho

# E O PORTO AQUI TÃO PERTO

**Se pensa** que o vinho do Porto é algo transcendente e antiquado, feito por uns velhotes no escurinho de umas caves frias, esqueça. Vive-se um processo de renovação tecnológica e a transcendência apenas se verifica na qualidade. São os melhores vinhos do mundo.

**David Guimaraens** nasceu e cresceu com aromas de vinho do Porto. Há muitas gerações que a família se dedica a esta arte. O seu pai, Bruce, contagiou-o nas viagens que juntos faziam desde o Porto até ao remoto Douro, que distava quase um dia de viagem.

As memórias de seu pai estão sempre associadas a viagens, promovendo o vinho do Porto por todo o mundo. Talvez por isso David opta por se licenciar

em Enologia na Austrália.

“No novo mundo, a abordagem prática e tecnológica criou uma nova enologia, distante da prática conservadora europeia. Ao voltar, em 1990, tentei casar a tradição do Douro com a tecnologia australiana”.

David Guimaraens, eleito enólogo do ano pela Revista de Vinhos, é Administrador e responsável pela Viticultura e Enologia da casa Taylor, com 310

anos de história, detentora de algumas das quintas mais afamadas do mundo e de vários vinhos perfeitos.

A sua última paixão é a investigação sobre aguardente vínica que, afinal, “constitui 20% do vinho do Porto. A sua qualidade é 10 vezes melhor que há 20 anos atrás. Esta evolução positiva tornou mais apelativos os Vinhos do Porto novos, designadamente o Porto Vintage”.

Sobre o serviço do vinho na restauração, “este assunto é tão importante que estruturei um curso de formação para os profissionais. A Taylor, através do Raúl Riba d’Ave, investe fortemente na educação e na associação dos vinhos do Porto

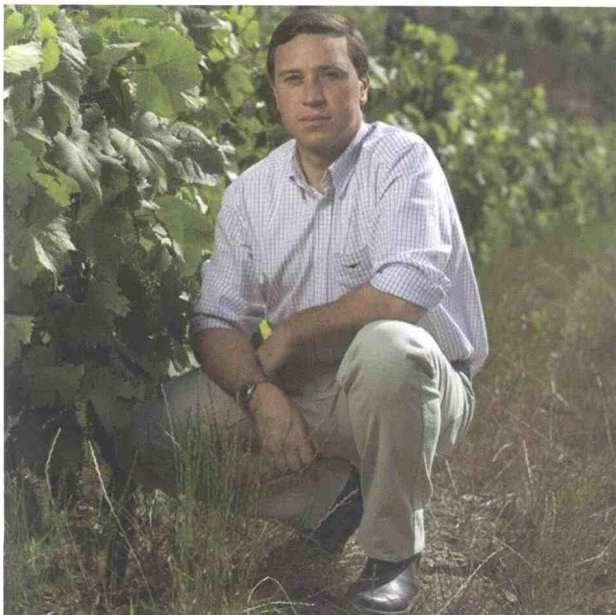
com a gastronomia”.

David Guimaraens comenta que as suas escolhas pessoais de restaurantes dão primazia à oferta de vinhos. “Procuro diversidade de regiões e de marcas. Procuro restaurantes que servem vinho a copo. Dá para beber, pelo menos, um branco e um tinto, sem ter que comprar duas garrafas”. Reconhece que o vinho, para si, faz parte da refeição e, por isso, apesar da pouca qualidade dos copos e das condições de refrigeração, ainda assim bebe vinho. “Há vinho para beber e há vinho para provar. Não promovo o snobismo do vinho”.

Quanto à oferta de pequenos formatos, “dentro das meias garrafas há uma lacuna tremenda na escolha de vinhos de qualidade e não vejo uma evolução positiva”.

Também a promoção do vinho do Porto na restauração merece um reparo. “Falta a sugestão do profissional quando leva a ementa de sobremesa. Cada proposta deveria ser acompanhada por uma opção de vinho doce. Os clientes são muito sugestionados e os (poucos) restaurantes que aplicam esta combinação têm imenso êxito. Também não percebo porque não se implementam listas de queijos”.

Quanto às temperaturas de serviço fica a recomendação do especialista para a refrigeração dos Tawnies, no nosso clima. Já um LBV ou outros vinhos frutados especiais devem ser servidos à temperatura da cave. Mas lembre-se das temperaturas nas caves de Porto... ■



**David Guimaraens é um apaixonado pela investigação de aguardente vínica.**