

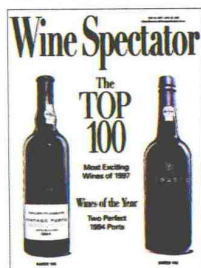
Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 151000
Título: Dicionário do vinho do Porto					Temática: Generalista	GRP: 7.4
2006/10/07	EXPRESSO – ÚNICA	Pág.94	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 5400.00

Dicionário do vinho do Porto

Benefício

Com base num cadastro antigo, que analisou solos, climas, produtividade, altitude, vinhas, foi atribuída a cada parcela de terreno uma determinada aptidão para «beneficiar» os seus mostos, através da adição de aguardente, que o transforma em Vinho do Porto. O preço a que os produtores vendem as uvas depende da quantidade e qualidade registadas no seu cartão de benefício. Uma pipa com benefício pode ser vendida a mil euros, cinco vezes mais que se for para vinho de mesa.

Consumo



Os ingleses, tradicionalmente os principais consumidores de categorias especiais, preferem-no como digestivo, a sepultar uma boa refeição. Os franceses compram enormes quantidades de Porto corrente e usam-no como aperitivo. Os americanos descobriram-no quando a Wine Spectator atribuiu a nota máxima (100) a dois Vintage de 94 (Taylor e Fonseca) e bebem-no a potenciar o prazer de um bom charuto. Tradicionalmente, um Vintage é uma excelente companhia para um Serra amanteigado. E está a entrar na moda beber um tawny refrigerado a acompanhar alguns pratos, como, por exemplo, um «vol au vent» de marisco.

Copo

O copo histórico era o mais pequeno na mesa. Para resolver este problema, e ajudar a relançar o consumo, os exportadores encomendaram a Siza Vieira o desenho do novo copo oficial, que ganha ao tradicional em dignidade, altura, imagem e capacidade — bebe-se mais, o que é bom para o negócio.

LBV

O Late Bottled Vintage (LBV) é o Vintage dos pobres. É um vinho de uma só colheita, boa mas não o suficiente para ser declarada Vintage. Como o próprio nome indica, é engarrafado entre o 4.º e o 6.º ano após a vindima.

Lei do Terço

Os empresários do sector costumam gra-

cejar dizendo que é mais fácil abrir um banco do que uma empresa de Vinho do Porto. Têm alguma razão, porque a Lei do Terço obriga a pesados investimentos em stock. Esta lei, assinada por Salazar, pretende forçar as companhias a deixarem envelhecer os vinhos, ao decretar que apenas podem vender anualmente o máximo de um terço do vinho que têm em stock.

Idade

A ideia de que o Porto melhora com a idade é errada. Com excepção dos Vintage e dos LBV, que não se devem beber logo após terem sido engarrafados, todas as outras categorias de Porto estão prontas a ser consumidas a partir do momento em que são comercializadas e não ganham qualidade (pelo contrário) se as guardarmos.

Origem

O Vinho do Porto foi inventado por acaso, algures no século XVIII, quando os produtores começaram a adicionar uns 20 litros de aguardente por pipa aos vinhos do Douro exportados para Inglaterra, para eles não azedarem na viagem marítima. A receita resultou ao gosto dos consumidores britânicos e nasceu assim um vinho único.

Porto

Produzido no Douro, armazenado e envelhecido nas caves de Gaia, o vinho deve muito pouco ao Porto — para além do baptismo. O contrário não é verdade. O Porto deve ao vinho de que é padrinho o essencial da sua notoriedade internacional bem como o facto de ter sido o grande motor do seu desenvolvimento comercial e industrial no fervilhante século XIX.

Porto tónico

Este cocktail é uma bela opção para um fim de tarde quente. Copo alto, uma dose de Porto Branco Seco, três de água tônica, dois cubos de gelo e uma casca de limão. E se quiser mesmo sofisticar, adicione um folha de hortelã.

Rabelos

Até aos anos 60 (a última viagem de um barco rabelo está documentada num magnífico filme assinado por Manoel de Oliveira), na Primavera, os Vinhos do Porto viajam de barco até aos armazéns frios e escuros de Gaia, depois de terem atravessado os rigores do frio Inverno duriense.

Agora, os rabelos fundeados no Douro são apenas uma atracção turística. Todos os anos, por altura do São João, a Confraria do Vinho do Porto organiza uma movimentada regata que enche o rio de colorido e as margens de espectadores e curiosos.

Ruby

É um Porto corrente, jovem, fresco e pujante, que vai buscar o nome à sua cor (vermelho vivo), que conserva por não estar em madeira.

Tawny

Deve a cor ambarina (aloirado é a tradução de tawny) ao envelhecimento em cascos. A idade que os tawnies datados (10, 20, 30 40 anos) indicam no rótulo refere-se à idade média dos lotes de vinho que estão na sua origem. O estágio prolongado em madeira não só transforma a cor, mas também o paladar — o álcool que se sente nos rubis esvai-se com o tempo nos tawnies, mais doces e suaves.

Vinhas

As vinhas do Douro estão plantadas em solos xistosos nos socacos esculpidos outora por emigrantes galegos nas margens do rio, criando uma paisagem única, que a UNESCO declarou património da Humanidade. Alguns séculos depois, os galegos voltaram ao Douro, mas agora como patrões e já controlam 10% da produção.

Vintage

É o Rolls Royce dos Portos. Vinho de uma só colheita («vintage», em inglês), que a exigente Câmara de Provadores do Instituto do Vinho do Porto concorda em declarar excepcional. É engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a vindima.

Visitas

A maioria das casas está aberta a receber visitas, que por norma são gratuitas e incluem a prova de um branco, um ruby e um tawny. As caves situadas à beira-rio cobram a entrada mas esse montante pode ser descontado na compra de vinho.

Jorge Fiel

