


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>57037</b>
Título: <b>Os vinhos segundo João Paulo Martins</b>					Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>2.9</b>
2006/10/15	<b>DIARIO DE NOTICIAS – PRINCIPAL</b>	Pág.21	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Diaria</b>	Inv.: <b>4484.38</b>

BOA VIDA

[ GUIA

# Os vinhos segundo João Paulo Martins

Pelo 13.º ano consecutivo, o mais conhecido crítico português publica as notas sobre o que provou, dá as suas pontuações, agora numa escala de 20, e escolhe os sempre mediáticos 'melhores'. Desta vez, avaliou cerca de 2500 amostras enviadas por produtores de todo o País

① Duarte Calvão

**T**emos hoje melhores vinhos, melhores adegas, maior número de bons enólogos e "um bocadinho mais de profissionalismo" no modo como os produtores lidam com o mercado. A opinião é de João Paulo Martins, comparando, a pedido do DN, o estado actual do sector àquele que se vivia há 12 anos, quando publicou o seu primeiro *Vinhos de Portugal*, o mais influente guia português, cuja 13.ª edição (15 mil exemplares) acaba de chegar ao mercado.

Como costuma fazer todos os anos, entre o início de Junho e o fim da primeira quinzena de Agosto o crítico dedicou-se quase em exclusivo a provar os vinhos que os produtores lhe enviam. "Geralmente, provo logo de manhã, entre as 09.00 e as 13.00. À tarde, só mais umas duas horas, o que dá em média uns 60 vinhos por dia. Mas, se forem, por exemplo, vinhos do Porto ou tintos com muitos taninos, provo menos. Se forem brancos mais ligeiros, do Ribatejo ou da Bairrada, posso ir a mais", explica.

Ao todo, ele acredita que terá provado alguns 2500 vinhos para este *Vinhos de Portugal 2007*, com o Alentejo (que está em verdadeiro boom, segundo diz) e o Douro a ficarem com perto de mil marcas provadas.

Também como sempre, as provas não foram "cegas", ou seja, ele sabia qual o vinho que tinha diante de si. "Quero fazer um guia útil para as pessoas, que toda a gente entenda, e não escrever poesia sobre os vinhos.

Faço questão de comparar a colheita de um ano com a de anos anteriores, dizer se o perfil é o mesmo, se as castas se notam ou não, etc. E acho que os leitores já sabem que sou capaz de criticar uma marca famosa que se foi abaixo ou elogiar uma menos conhecida que se portou bem", considera.



**Autor** | João Paulo Martins quer um guia "útil" e não "poesia" sobre vinhos



João Paulo Martins  
Publicações Dom Quixote  
16,65 euros

## Os melhores do ano

● **DOURO** (branco) *Redoma Reserva 2005*; (tintos) *Batuta 2004; Chryseia 2004; CV 2004; Pintas 2004; Quinta da Gaivosa 2003; Barca Velha 1999*

● **TÁVORA-VAROSA** (espumante) *Murganheira Vintage 2001*

● **DÃO** *Conde de Santar 2004; Qta do Perdigo T. Nacional 2004*

● **ESTREMADURA** *Quinta do Monte d'Oiro Reserva 2003*

● **SETÚBAL** *Hexagon 2003; Moscatel de Setúbal Superior 20 Anos - Bacalhã Vinhos 1983*

● **RIBATEJO** *Marquesa do Cadaval 2003*

● **ALENTEJO** *Cortes de Cima Res. 2003; Esporão Res. 2003*

● **VINHO DO PORTO** *Qta do Noval Vintage 2004; Poças Vintage 1996; Poças Colheita 1967; Tawny S. Leonardo 20 Anos*

● **MADEIRA** *Cossart Gordon Boal 1976*

Arquivo DN-Leonardo Negro

A grande diferença deste guia para os anteriores terá sido a mudança de tabela classificativa que acompanha as notas de prova. Deixou de ser de 1 a 8 para passar a 0 a 20, ou, mais precisamente, de 10 a 20, já que os abaixo dessa classificação não figuram no guia. João Paulo Martins explica que esta classificação é "mais familiar para os leitores" e semelhante à de outras publicações, nomeadamente à da *Revista de Vinhos*, cuja redacção integra há vários anos.

Além das classificações e notas de

prova dos vinhos, divididos por regiões, há ainda uma relação de vinhos "aceitáveis", "não recomendados" e produtores "eliminados" por não terem enviado amostras.

E, é claro, a lista dos "melhores" (*ver caixa*), que provoca sempre grande expectativa. Mas não se julgue que são só as classificação mais altas que dão acesso a esta lista, que o crítico quer manter curta. "Aqui sou politicamente correcto: dou destaque a vinhos de várias regiões e não quero andar a repetir sempre os mesmos".