

Os aromas e sabores de um Porto de 1847,
um jantar muito especial com 'double magnuns'
de antologia, a garra e a *finesse* de um tinto clássico
bairradino ou as disfunções entre a madeira e o vinho.
Temas para reflectir.

UM PORTO DE 1847

Ter oportunidade para provar um Vinho do Porto muito velho é, por si só, uma felicidade. O grau dessa felicidade aumenta, e muito, quando o vinho em causa é de excelente qualidade. Em recente visita às caves Ferreira, a propósito de uma prova vertical de um dos vinhos da casa, tivemos a rara felicidade de beber (sim, que um vinho tão velho não se deve desperdiçar) um Porto de 1847, recentemente re-rolhado e pronto (pensava ele, coitado...) para mais um sono de 30 anos em cave. Mas não lhe demos essa chance.

Revelou-se magnífico, cheio de aromas de garrafa e com uma delicadeza desconcertante

Bebido ao almoço, revelou-se magnífico, cheio de aromas de garrafa e com uma delicadeza desconcertante. Um momento raro. E é por estes momentos serem raros que se percebe porque é que neste arquivo fantástico ainda repousam muitas das garrafas que lá foram colocadas por Dona Antónia Adelaide Ferreira.

Pode considerar-se uma maldade estar a contar esta história aos leitores da Revista de Vinhos, uma vez que tal vinho não se consegue adquirir.

Mas não é. O propósito é alertar para o potencial de qualidade que alguns vinhos do Porto velho apresentam. É que, sabemos nós, há muita garrafeira particular com vinhos velhos e, por isso, valerá a pena dar-lhes o melhor destino: bebê-los enquanto têm saúde. (JPM)