



Porto de Verão

Ernst Cockburn, que em 1934 publicou um livro interessantíssimo sobre a história e as histórias do Douro, dos armazéns de Gaia e dos distribuidores de Londres, dizia para que não sobrassem dúvidas que “o primeiro dever de um Porto é ser tinto”. Ainda hoje há quem subscreva a sua tese. Apesar de todas as tentativas, das imaginosas operações de *marketing* ou das estratégias comerciais que tendem a dessacralizar o branco abrindo-o a misturas com refrigerantes, a maioria dos apreciadores continua a acreditar que o prazer supremo do vinho do Porto se encontra nos Vintage ou nos Tawnies e só aí. Mas, por um momento deixemo-nos de comparações e de hierarquias e procuremos resposta à pergunta que interessa: será que não há no universo dos portos brancos nada que não seja capaz de nos surpreender e deliciar?

Há, e não falemos dos brancos gloriosos que a Kopke, a Gran Cruz ou a Wiese & Krohn deixaram amadurecer décadas a fio nos seus armazéns e que hoje nos proporcionam sensações tão

apuradas e intensas como alguns grandes Colheitas ou Vintage. A abertura à criação de categorias similares às dos Tawnies, como o Branco 10, 20 ou 30 anos, começa a promover um maior investimento das empresas na qualidade dos brancos - quem quiser uma prova desse sucesso encontra-a no muito feliz Ferreira Branco de 10 anos. E mesmo os vinhos da gama de acesso começam a revelar outra qualidade. No Verão que se aproxima, o Porto branco é por isso uma experiência que vale a pena ensaiar. Com ou sem água tônica, pouco importa. Cada um há-de encontrar a melhor solução para o servir e o beber.

Acabe-se, para o efeito, com o mito que os Porto Branco são por natureza subprodutos dos clássicos tintos. Já nas demarcações pombalinas de 1756 se estabeleciam zonas de especial aptidão para a criação de uvas brancas, como as que se localizavam na margem esquerda do rio Pinhão. Ao longo de gerações, foi a procura destes vinhos que alimentou o cultivo de malvasia fina, viosinho, códega, rabigato ou gouveio, entre muitas outras castas brancas que fazem parte do património apeleográfico da região e do país. Hoje, o Porto tem a concorrência da moderna geração dos DOC Douro brancos na disputa desta matéria prima, mas haverá sempre uma parte da

produção destinada a ser vinificada e envelhecida nas caves de Gaia.

É no momento de vinificação que se definem os estilos do vinho do Porto branco que hoje se encontram no mercado: o seco, o meio seco e o doce, também frequentemente conhecido por Lágrima. Quanto mais cedo se suspender o processo de fermentação através da adição de aguardente vínica, mais doçura natural se conserva e, obviamente, mais doce será o vinho. Normalmente, os lotes finais destes vinhos envelhecem em casco entre dois a cinco anos, o que determina em grande medida a cor que apresentam no momento do engarrafamento. Aí chegados, os vinhos podem revelar uma cor mais pálida e confundível com qualquer branco, ou assinalar uma tonalidade dourada, mais ou menos escura.

Por regra, os brancos oferecem melhores aptidões para servirem de aperitivo, com fatias de presunto ou frutos secos - excepto se forem vinhos velhos, que podem perfeitamente acompanhar uma sobremesa doce ou um queijo. Claro que há quem utilize os

Nos dias quentes, abram alas ao Porto branco

Se lá em casa há uma grande colheita de Porto branco com muitos anos de idade, guarde-a, que esses monumentos nada têm a ver com esta história. Por agora, o que há a aproveitar, recomenda **Manuel Carvalho**, são os brancos mais acessíveis. A solo ou, por que não, acompanhados com gelo, água tônica, limão e hortelã





FOTO: LVDP

brancos extra-secos à refeição, mas se essa aventura pode fazer sentido como experiência, provavelmente não convencerá todos os que a tentarem. Os brancos devem ser servidos entre os sete e os nove graus de temperatura, e não se surpreenda se o vinho perder toda a graça se for consumido mais quente. Uma vez abertas, as garrafas podem ser bebidas num prazo máximo de três semanas.

Se é verdade que os Tawnies ou os Vintage se adaptam melhor às agruras dos dias frios (apesar de um 10 anos saber admiravelmente no Verão após umas horas no frigorífico), não é caso para por os Porto Branco de lado. Longe disso.

Um portonic, por que não?

O Porto Branco tem outras utilidades menos ortodoxas. Por exemplo, há quem goste de verter um cálice bem frio em cubos de melão. Há quem tenha experimentado e aplaudido um copo de branco lágrima com uma casca de laranja. Mas as novas aplicações, promovidas pelas empresas e pelos organismos oficiais, divergem para a criação de *cocktails*. E entre todos o mais famoso e mais recomendável é sem dúvida o *Portonic*, também conhecido por alguns por *Porto Flash*.

A receita não é nova (já nos anos 30 do século XX os operários ingleses misturavam *Tawnies* com *Ginger Ale* e limão) e é fácil de fazer. Pegar num copo utilizado em qualquer *long drink*, encher com um quarto de Porto Branco, de preferência seco, colocar gelo, espremer umas gotas de sumo de limão, adicionar água tônica e acrescentar uma folha de hortelã e uma casquinha de limão para refrescar e decorar. E está feito. Há variantes na receita, uma das quais prevê o uso de gelo picado em detrimento de cubos. Mas, de qualquer forma, como aperitivo, ou como bebida de fim de tarde quente, é algo que vale a pena experimentar.

Como acontece quando se prova um Porto Branco sem heterodoxias, o *Portonic* acompanha muito bem frutos secos. E a combinação do álcool e das frutas do vinho com a acidez da água tônica produzem uma sensação deliciosa e muito refrescante. Se isoladamente o Porto Branco não foi capaz de disputar o protagonismo aos tintos que Ernst Cockburn tão zelosamente defendia, com alianças destas foi ao menos capaz de se tornar uma presença mais habitual nas mesas dos apreciadores de vinho.

Pink ou "Ponk"?

Pink

O vinho do Porto era branco, *Ruby*, dourado, cor de tijolo, cor de café com eventuais laivos esverdeados (quando é uma colheita velhíssima) e desde

Fevereiro de 2008 passou também a ser cor-de-rosa. Quando a Croft lançou no mercado o primeiro Porto Pink, um sobressalto gerou-se em Gaia e mundo fora. No site *forthe love of port.com*, o debate a favor e contra foi intenso e houve quem pejorativamente chamasse à ousadia "ponk". De nada valeu: a ideia de criar um vinho do Porto mais próximo da moda, dos jovens e das mulheres veio mesmo para ficar. Num ápice, os exemplos explodiram. Empresas como a Gran Cruz, a Cálem, a Kopke, a Offley ou a Poças incluíram nos seus portefólios o desejo da irreverência de um sector acusado de ser velho.

O Porto rosé sujeita-se a um processo enológico semelhante aos congêneres, mas revela algumas especificidades, como o facto de as fermentações serem feitas a temperaturas mais baixas. A sua identidade impõe-se de imediato pela revelação da cor, muito intensa, muito bonita e, digamos, muito *fashion*. Como o *Portonic*, deve ser servido frio em copos onde caibam cubos de gelo ou, de preferência, gelo picado. Na boca, o que fica é uma sensação doce que só o frio consegue equilibrar no sentido da frescura. Um vinho exótico que se bebe em qualquer momento, mas que se adapta melhor aos que têm papilas gustativas mais sensíveis à doçura.

PAULO RICCA





Porto de Verão

Cinco exemplos para experimentar

Fomos à procura de vinhos do Porto brancos fáceis de encontrar nas garrafeiras ou nos supermercados e que, de alguma forma, possam simbolizar o padrão da oferta do sector. Em prova, verificou-se que não há diferenças exaltantes entre eles. Uns mais doces, apesar de serem todos secos, outros menos, com maior ou menor frescura, todos cumpriram a missão.

Graham's Extra Dry

Gradação: 19%
Preço: 7.20

Nota de prova

7.5



Notas de maçã e de melão, com algum exotismo. Seco na boca, com uma acidez bem doseada. Fresco e equilibrado, peca no entanto pela falta de alguma complexidade.

Noval Extra Dry White

Gradação: 19.5%
Preço: 10.20

Nota de prova

7.5/8



Boa intensidade de fruta fresca, com notas de maçã e meloa. Delicado e elegante, embora não se distinga por deixar impressões duradouras na boca. Um bom vinho para aperitivo.

Cálem Velhotes

Gradação: 20%
Preço: 4.90

Nota de prova

7.5



Com algumas nuances douradas. Fruta não muito exuberante na boca, simples, com alguma doçura a impor-se na prova. Sugestões de madeira. Bom final de boca. Vinho de fácil acesso, com razoável frescura. Preço muito convidativo.

Taylor's Chip Dry

Gradação: 20%
Preço: 7.90

Nota de prova

8



Cor pérola, fruta fina na boca bem temperada por sugestões de madeira. Alguma elegância e frescura tornam-no muito recomendável como aperitivo. Um branco bem conseguido e atraente.

Sandeman Apsitiv

Gradação: 19.5%
Preço: 9.80

Nota de prova

8



Aroma e cor dourada denunciam algum envelhecimento em casco. Sugestões de mel na boca, doçura em equilíbrio com o índice de acidez. O mais sofisticado da prova e um dos mais recomendados para um Portonic.

