



Paulo Duarte

Habemus Ano Vintage

A maior "declaração" da história por parte das produtoras levará a Confraria do Vinho do Porto a tirar o traje do armário e a proclamar a colheita de 2011, que por aí andarão quando já estivermos debaixo de terra. **ANTÓNIO LARGUESA**

A capa "grenat" debruada a fita preta e o chapéu preto de grandes abas que compõem o traje da Confraria do Vinho do Porto voltam a sair esta sexta-feira do armário para celebrar, ao final da tarde, a proclamação de 2011 como Ano Vintage. Para trás ficaram seis meses intensos de certificação laboratorial e prova das dezenas de amostras entregues no Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), que sentenciou a declaração feita por mais de 40 empresas – a maior de sempre. Dois anos depois de uma "colheita de excepcional qualidade", as primeiras garrafas desta categoria máxima de Porto já começaram a chegar ao mercado.

A contagem está encerrada e a soma con-

firmará que mais de metade das empresas – é essa a condição para existir "Ano Vintage" – viram os seus vinhos aprovados, o que não aconteceu desde a colheita de 2007. Pelas 18h, no Espaço Belo Horizonte, no Porto, serão também misturados, num depósito maior, os "néctares" de cada uma das casas, originando o "blend" da Confraria. O presidente do IVDP, Manuel Cabral, detalhou ao Negócios que "todos os anos há vinhos Vintage", mas os "Anos Vintage" são mais raros. Em média, há três por década. Nos últimos vinte anos, houve em 2000, 2003 e 2007; 1997, 1994 e 1991/92 (este último ano, um "split vintage", por empate técnico, já que metade declarou num ano e metade no outro).

O homem que fiscaliza e controla "talvez o vinho mais fiscalizado e controlado do mundo" relevou a "projeção internacional absolutamente invulgar" pela declaração deste "top dos top" num sector que "tem de vender cada vez melhor, encontrar novos mercados, novos públicos e concentrar a comunicação nas categorias especiais". "Há um efeito de visibilidade, que leva por arrasto todo o sector", completou. Bento Amaral, o chefe da Câmara de Provedores do Instituto – "a minha boca é um laboratório" – não arrisca dizer que a cadência de anos Vintage vai aumentar. Mas, lembrando o maior conhecimento da vinha e a evolução das práticas vitícolas (como o controlo da temperatura que as uvas são fermentadas), tem a certeza que "houve uma evolução tão grande na enologia e na viticultura que hoje é possível fazer vinhos de muito melhor qualidade, com maior regularidade".

QUANDO BEBER? É DESPACHAR OU SENTAR

Os bons anos vitícolas são os anos... nor-

mais: chuva e frio no Inverno; calor e sol no Verão, com alguma chuva no final de Agosto e Setembro, antes da vindima. Sucedeu em 2010/2011, dando origem a um clássico Vintage – intenso, robusto, encorpado e para evoluir durante largas décadas –, depois dos vinhos mais elegantes de 2007, que fugiram ao perfil. E quando se deve beber? Esta é a pergunta mais ouvida por Bento Amaral, que há três anos teve na boca um Vintage de 1815 que "estava excepcional". A primeira resposta: "é uma decisão do consumidor bebê-lo jovem ou evoluído porque acabam por ser quase dois vinhos num só". Torcemos o nariz. Segunda tentativa: "tal como na adolescência, durante a qual passamos por um período em que é difícil sermos compreendidos, os vinhos passam essa fase entre o 4.º e o 15.º ano, em que já perderam a potência e intensidade dos Vintage novos, mas ainda não ganharam a elegância dos Vintage velhos".

Assim sendo, se deixar passar quatro ou cinco anos, o melhor é ter "paciência". Mas não excessiva, pois "corre o risco de o vinho aguentar mais tempo que você aqui na terra". O especialista pega novamente no copo: "se calhar, já passou o momento ideal para bebermos muitas das garrafas que temos em casa". A "tal" pergunta leva-o quase sempre a torcer o nariz (agora é ele) e a pensar: "já devias ter bebido". "É que se durante um ano não encontra um dia especial para beber aquela garrafa, alguma coisa vai mal", conclui Bento Amaral, o chefe sereno e alegre dos provedores do IVDP, que em 1994, dois dias após entregar o trabalho final de curso, teve um acidente na praia que o deixou tetraplégico. **W**