



Vinhos Apresentação mundial do Porto Vintage 2011

Nunca tantos vinhos foram tão bons

A apresentação mundial dos vintage 2011, realizada no Porto, não atraiu os grandes críticos internacionais que a organização pretendia, mas serviu mais uma vez para confirmar a excelência daquela colheita. Todos os 56 vinhos foram provados às cegas e o grande desafio que se colocou, face à elevada qualidade geral, foi estabelecer uma hierarquização. *Pedro Garcias*



O s Porto Vintage de 2011 foram alvo de apresentação mundial no passado dia 21, no Porto, naquela que foi a primeira grande prova cega da mais badalada e elogiada colheita das últimas décadas. As principais instituições do sector-IVDP, CCDRN, associação de empresas do Vinho do Porto e Confraria - reuniram no novo espaço BH, na marginal da Foz, vários jornalistas estrangeiros e nacionais e alguns convidados para um exercício degustativo único e exigente: provar às cegas 56 vintages de 2011 em cerca de quatro horas. Das principais marcas existentes, só faltaram o Quinta do Noval Nacional e o Vargellas Vinhas Velhas, os dois vintages mais raros e caros do mercado. A prova confirmou a excepcionalidade da colheita de 2011 e mostrou uma qualidade geral como há muito não se via, tornando difícil distinguir os vintages muitos bons dos vintages excelentes. "Não me lembro de um ano vintage com tantos vinhos tão bons", sublinhava Charles Symington, o responsável enológico do grupo Symington.

Dispor de apenas quatro ou cinco horas para provar 56 vintages não era o problema maior. A grande dificuldade residia na natureza dos próprios vinhos, por serem do mesmo ano e da mesma categoria, ou seja, vinhos ainda jovens e muito parecidos nas suas componentes principais: álcool, açúcar, cor, aroma, sabor, estrutura

e acidez. Há provadores capazes das maiores proezas, mas, sejamos honestos, é uma utopia pensar elaborar um ranking justo e irrefutável de 56 vintages numa prova única, demore a mesma quatro ou oito horas. A grande estrutura tânica destes vinhos tem um tal impacto sobre o palato de qualquer provador que, ao fim de 10 a 15 vinhos, começa a ser difícil julgar e comparar.

Uma boa parte dos vinhos em apreciação já tinham sido provados pela Fugas em apresentações individuais promovidas pelos respectivos produtores (ver prova da Fladgate Partnership ao lado). Reduzindo o leque da prova, é sempre mais fácil detectar as diferenças e as particularidades de cada marca. A presença dos seus criadores também nos ajuda a perceber melhor a origem do vinho e a valorizar pequenos detalhes. Por outro lado, o facto de conhecermos à partida o nome da marca acaba, diga-se o que se disser, por influenciar o resultado da prova. Por exemplo, perante o vintage Noval Nacional, o mais caro e exclusivo de todos, qualquer provador sente uma responsabilidade acrescida que o inibe de atribuir uma classificação com base exclusivamente no impacto imediato causado pelo vinho, sobretudo se esse impacto não foi muito positivo. Nas provas cegas não conhecemos o nome, o preço e a história do vinho, critérios essenciais na hora de tomarmos uma decisão de compra. O que prevalece é a impressão que cada vinho causa no provador. Estará aqui a virtude? Claro que não. Um vinho é muito mais do que uma mera bebida e uma

prova cega apenas permite avaliar o gosto do provador naquele dia. Num dia diferente, de certeza que o mesmo provador atribuiria notas diferentes. Acresce que as provas cegas tendem a valorizar os vinhos sensorialmente mais exuberantes. Vinhos mais fechados e austeros acabam quase sempre por ser penalizados. É, pois, necessário relativizar a importância que se atribui à prova cega, usada em quase todos os concursos de vinhos (na sua maioria, sem qualquer utilidade, a não ser para os produtores das gamas mais baixas e para os seus promotores, que ganham dinheiro com a inscrição dos vinhos). Seja como for, não deixa de ser interessante sujeitar todos os vinhos às mesmas regras de análise, até porque, em prova livre, os nomes menos sonantes são muitas vezes prejudicados.

Para contornarmos a fadiga do palato e diminuirmos a dificuldade de comparação entre os vinhos provados (é difícil comparar um vinho provado ao meio-dia com um outro provado duas ou três horas antes), usámos a seguinte estratégia: em cada série de nove vinhos começámos por cheirar todos os vinhos, sem atribuir importância à cor, e assinálamos os mais exaltantes. De seguida provámos cada um dos vinhos, tendo em atenção a complexidade, estrutura e acidez. Provada toda a série, repetimos a prova, colocando agora em confronto os vinhos mais valorizados e estes com os menos valorizados. E no final atribuímos a cada um deles uma nota de 0 a 100, seguindo o critério utilizado pelos principais provadores mun-



diais. Para mantermos bem vivas as referências de cada série, de modo a podermos comparar melhor todos os vinhos, optámos por fazer a prova das várias séries de uma forma mais rápida do que é habitual, valorizando sobretudo o primeiro impacto do vinho - o impacto da inocência, digamos. Em muitos casos, voltar várias vezes ao mesmo vinho só serve para acumular dúvidas.

Facilitando a tarefa dos provadores, a organização dispôs as classificações e promoveu durante a par-

te da tarde (a anteceder a declaração oficial de ano vintage pela Confraria do Vinho do Porto) uma prova livre com a presença dos produtores. Desta forma, era possível repetir provas e ajustar notas. Para não alterarmos o espírito da prova cega, decidimos manter as notas iniciais. A classificação que se segue vale, por isso, o que vale e não pretende funcionar como um ranking. Em bom rigor, reflecte apenas a nossa avaliação daquele dia, com toda a subjectividade que a mesma tem.