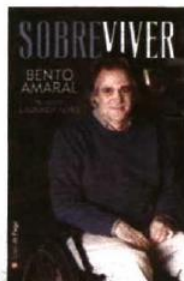




# Um Madeira como rasteira

No exame final de um curso de Análise Sensorial, Bento Amaral, especialista em vinho do Porto, pediu que, em prova cega, os alunos analisassem um licoroso. Todos dissertaram sobre um Porto. Na realidade, era um vinho Madeira.

EDGARDO PACHECO



## Um homem feliz

A história de Bento Amaral é conhecida por ser o tetraplágico que ultrapassou as barreiras que se colocam aos deficientes. Este é um relato comovente e muito franco. Antes do acidente só pensava em fazer vinhos; hoje é o responsável da câmara de provadores dos vinhos do Douro e do Porto. Se o mar lhe tirou a mobilidade em 1994, isso não o impediu de se tornar campeão do mundo de vela adaptada em 2005, nem de praticar ski regularmente. Vive no Porto, casou-se com a Carmo em 2007, é um homem feliz e - desculpem o cliché - um exemplo de vida. Aqui de Lisboa levanto um copo deste Colombo Colheita 1995 em sua honra.

**E**m 2003 fui aluno de uma cadeira de Análise Sensorial numa pós-graduação na Universidade Católica do Porto, cujo responsável era Bento Amaral. Foi uma cadeira estimulante por causa da personalidade e do nível de conhecimentos técnicos do professor - chefe dos provadores do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. Daqui resultava que quando tinha uma dúvida, reflectia bastante antes de impertinar a inteligência do mestre.

As aulas práticas consistiam no treino de prova de vinhos. Todos os sábados, mal chegávamos à sala, tínhamos séries de 10 copos numerados e com uma substância aromática comum mas com intensidades diferentes em cada copo. O exercício consistia em colocar os copos pela ordem decrescente da intensidade aromática, em que o 1º copo era o que mais cheirava e o 10º só água pura. A coisa corria sempre bem até ao 5º/6º copo. A partir daqui, era o diabo. Então do 8º para o 10º, nem se fala.

Com estes e outros treinos, Bento Amaral preparou a malta para o exame final, que consistia em descrever vários vinhos em prova cega. Indicar, para cada um, a região, ano, castas, solos, técnicas enológicas e por aí fora.

Ora, quando me apareceu um vinho licoroso com idade, pouco pestanejei. Era um Porto. Sendo Bento Amaral quem era, não meteria no teste um vinho de Carcavelos. A única dificuldade seria adivinhar a categoria de vinho de Porto. Lá meti Porto Colheita. No "recreio" e com o resto da turma, o Porto vem à baila. Todos meteram Porto - todos caíram na esparrela. O vinho era um Colheita, mas um Madeira Colheita e não Porto Colheita. Uns puxaram os cabelos, outros riram-se e outros ficaram com aquela expressão facial de quem está a chamar nomes ao professor mas cobardemente não diz nada. Bento Amaral divertiu-se com a experiência e lá deu uns conselhos sobre a importância da humildade na prova.

Quando, há umas semanas, comprei o relato autobiográfico de Bento Amaral (ver caixa) lembrei-me da história e fui ao frigorífico à procura de um Madeira que estaria aberto desde Fevereiro passado. Se na altura este Colombo Colheita 1995 estava fantástico, hoje continua igual e a revelar que, tanto os consumidores (que acham que vinho Madeira é coisa para comida) como os produtores (que nada fazem por promover o seu vinho) deveriam ser penalizados fiscalmente por maus tratos a um produto de excelência e que só existe em Portugal (ok, na Madeira).

Este Colheita da empresa Justinos é feito com casta Tinta Negra e tem uma estrutura aromática complexa, misturando madeiras exóticas com flores, ceras e chás pretos. A boca doce está bem equilibrada com a acidez típica de um vinho insular. Este grande vinho de sobremesa vende-se na Adega Latina (Aveiro), por um valor a rondar os 38€. **W**