

ADEGA

A REVISTA DO VINHO E OUTROS PRAZERES

**+ DE 125 VINHOS
SELECIONADOS
E AVALIADOS**

**PORTO VINTAGE 2011
A CERIMÔNIA QUE CONSAGROU
A MAIOR SAFRA DE TODOS
OS TEMPOS E A AVALIAÇÃO
DE SEUS GRANDES VINHOS**

**A REGIÃO DE CHAMPAGNE
REVELA SEUS SEGREDOS**

**VINHO NA TELONA
BASTIDORES DO MAIS TRADICIONAL
FESTIVAL DE CINEMA SOBRE VINHO**

**A VERDADEIRA IDENTIDADE
DO VINHO DA BAIRRADA,
SEGUNDO FILIPA PATO**

**CATA DE BERLIM
SURPREENDENTE DESAFIO DO CHILE
AOS ÍCONES DO VELHO MUNDO**

**VINHOS PERFEITOS PARA O
INVERNO HARMONIZADOS
COM OS PRATOS TÍPICOS
DA ESTAÇÃO**



inner



ANO IX - Nº 93 - R\$ 14,90 - € 1,00

ESPECIAL | por CHRISTIAN BURGOS



VINTAGE 2011

A FORÇA E EQUILÍBRIO DESTA QUE PODE SER A MELHOR SAFRA DE
PORTO VINTAGE DE TODOS OS TEMPOS

É difícil definir o que torna uma safra especial, ainda mais quando explicar o porquê disso significa tentar definir o conceito de perfeição. Um ano perfeito para um vinhateiro envolve tantas variáveis que a única forma de compreender todas as nuances que transformam as condições climáticas no vinhedo em um grande vinho é provando a bebida.

Em Portugal, com seus seculares vinhos do Porto, um ano é considerado Vintage quando a maioria das casas produtoras e exportadoras aplicam e têm seus vinhos reconhecidos nessa categoria. Para tanto, além de cumprir as exigências relativas à produção, o vinho tem que ser aprovado pelo painel de degustadores do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP). No dia 21 de junho, na cidade do Porto, ADEGA participou da cerimônia da declaração de 2011 como safra Vintage.

A última declaração havia sido feita para a safra de 2007, batizada de “a safra milagrosa” (ADEGA também cobriu o evento na época e você pode encontrar a matéria em nosso site www.revistaadega.com.br). Antes disso, o único outro Vintage do novo milênio foi 2003. Segundo as estatísticas, as safras Vintage ocorrem, em média, apenas três vezes por década.

DEFININDO A SAFRA 2011

Charles Symington, enólogo chefe da Symington Family Estates, considerou o ano excepcional. “Uma primavera moderadamente quente e outono

com muita brisa tomaram uma safra que deveria ser colhida mais cedo em uma safra tardia. Um período crítico aconteceu em agosto. A prolongada ausência de chuvas levou ao estresse das videiras e levantou dúvidas sobre o estilo e mesmo qualidade da safra. Mas finalmente, choveu em 25 de agosto e mais um pouco em 1º de setembro, tudo na medida ideal”, apontou Symington. E a partir daí a natureza não parou de ajudar. Durante a colheita, a previsão do tempo era muito estável e sem chuvas, dando aos produtores a tranquilidade de esperar o momento ideal sem ter que se defender do mau tempo.

Dirk Niepoort, um ícone da nova geração do Douro, ressalta que além do clima perfeito, “a atitude das casas também foi perfeita, pois a maioria dos produtores produziu muito pouco, focados fortemente na qualidade”. Mas outras razões, além do foco na qualidade, levaram as casas a produzir muito menos Vintage do que poderiam – em média menos de 10% de sua produção total – e definitivamente muito menos do que poderiam vender.

Dominic Symington, um dos mais proeminentes líderes desta indústria, revelou que, nas safras Vintage, ele, Charles e os outros diretores da Symington se reúnem para discutir quanto Vintage será engarrafado. Os mercados mundiais, ávidos por esses tesouros do Porto, são preteridos em termos de venda presente para que a casa possa guardar uma parte considerável desses vinhos de qualidade excepcional para que um dia possamos degustar os espetaculares Tawnies e Colheitas com 10, 20, 30, 40 ou mais



Fotos: Jorge Castro



anos. “Esse sacrifício econômico imediato é um presente às futuras gerações de Symingtons e, ao mesmo tempo, um tributo aos que os precederam e fizeram o mesmo”, diz o produtor. Os consumidores de Tawnies envelhecidos certamente agradecem.

UM VINHO PARA GUARDAR?

Conversando com Bento Amaral, chefe do painel de provadores do Vinho do Porto, indagamos sobre o estilo Vintage – um vinho que alcança seu apogeu depois de décadas – frente à um mundo que parece não ter tempo ou paciência. Sentimos ter ousado questionar um dogma, visto que isso requereria um debate sobre o que deve ser um Vintage em 20 anos, e isso não está em questão no painel de provadores, admiráveis guardiões e avalistas do Vinho do Porto.

No entanto, o “vanguardista” Dirk Niepoort aborda a questão mais naturalmente: “É maravilhoso tomar um jovem Porto Vintage, mas um dos grandes prazeres é tomá-los com mais idade”. De fato, o tema do estilo, momento de consumo e capacidade de guarda dos Vintage é um de seus grandes encantos, mas a interpretação do futuro de um vinho muitas vezes leva a conceitos equivocados que Charles Symington faz questão de esclarecer ao ressaltar que “a longevidade está ligada à força, um vinho longo

Durante a cerimônia, representantes das casas são convidados a despejar seus vinhos em uma grande taça que representa o blend do Vintage Confraria





não precisa ser desequilibrado e com arestas”. E força é o que não falta à esta safra de vinhos clássicos, poderosos e estruturados “que só está passível de ser apreciada jovem pelo grande avanço das técnicas de vinificação”, conforme aponta Symington.

Ainda assim, cada safra tem suas características. Por exemplo, 2007 foi mais elegante e característica de um ano mais frio e, invariavelmente, para ilustrá-las, elas são comparadas com safras passadas. Mas 2011 tem características muito próprias, sendo difícil de relacioná-la a uma única safra antiga. Niepoort faz o exercício e diz que 2011 seria a combinação das características de diversas safras históricas: “a concentração de 1945 (com 45 mais sobremaduro), os toques terrosos de 1997, a fruta de 1966 e o equilíbrio de 2005 (com a irreverência de quem foi o único a declarar um vintage naquele ano)”. Para ele, 2011 talvez seja a melhor safra Vintage de todos os tempos.

EM BOCA

ADEGA degustou os 56 Vintages 2011 junto a alguns dos mais proeminentes críticos de vinho do mundo, que se reuniram no Porto em uma sala muito especial e carregada de simbologia. Ao contrário dos anos anteriores, quando a degustação ocorria no tradicional Palácio da Bolsa, essa sala era moderna,

toda branca, com excelente luminosidade, adornada com poucos móveis e obras de arte e cujas mesas com toalhas pretas estavam dispostas com vista para a parede de vidro com espetacular vista para a foz do Douro. Um local realmente inspirador para uma degustação tão especial.

A potência de fruta, taninos e acidez premiarão a paciência dos que comprarem e guardarem essas garrafas, e fazem de força e equilíbrio as palavras que definem esta safra. Entretanto, não é possível generalizar a descrição de todos os vinhos, que carregam consigo os estilos de cada casa e as características peculiares de cada vinhedo. No Douro, há uma combinação infinita de fatores – com alguns vinhedos à beira do rio e outros a mais de 800 metros de altitude em encostas que apontam para os diversos pontos cardeais e índices pluviométricos muito distintos em cada região. Apesar das peculiaridades de cada rótulo, a cerimônia onde cada produtor entorna uma garrafa de seu vinho na grande taça de onde sai o Vintage Confraria, com que todos os presentes brindam, lembra que uma safra Vintage só é alcançada pelo esforço de qualidade do conjunto das casas do Vinho do Porto.

Todos os 56 vinhos foram degustados às cegas e ADEGA apresenta aqui alguns dos que se destacaram na degustação.

**EM 2011, HOVE
UMA PRIMAVERA
MODERADAMENTE
QUENTE E
OUTONO COM
MUITA BRISA, O
QUE TORNOU
UMA SAFRA QUE
DEVERIA SER
COLHIDA MAIS
CEDO EM UMA
SAFRA TARDIA**

VINHOS AVALIADOS



94 pontos

BIOMA VINHA VELHA VINTAGE 2011

Niepoort, Porto, Portugal (Sem importador). Aroma austero. Característica que se confirma em boca com boa estrutura, fruta negra profunda e um toque de bosque. Os taninos andam junto com a doçura, e a acidez aporta um toque cítrico de laranja que harmoniza a obra. Destacado volume e exuberância no fim de boca. CB



96 pontos

BURMESTER VINTAGE 2011

Burmester, Porto, Portugal (Adega Alentejana). Delicioso aroma de figo com toques de mexerica e pimenta rosa. Em boca, uma densa e vibrante calda de frutas escuras com doçura na medida, fazendo par com exuberante acidez e taninos tenros e elegantes. Retrogosto guloso. CB

95 pontos

CAPELA DA QUINTA DO VESÚVIO VINTAGE 2011

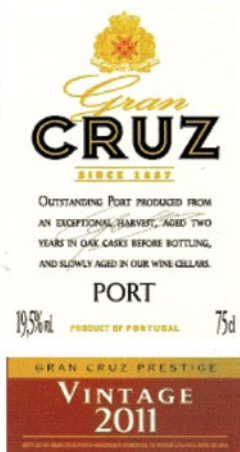
Quinta do Vesúvio – Symington, Porto, Portugal (Mistral). Aroma em que sobressai um toque terroso e mineral. Em boca, é super denso, com ameixa negra, taninos terrosos e ervas que, junto com a acidez, refresca o fim de boca e prepara o paladar para mais um gole. Um Porto exuberante e longo. CB



94 pontos

CRUZ VINTAGE 2011

Porto Cruz, Porto, Portugal (Sem importador). Belíssimo floral com toque de ervas. Na boca, doçura de mel com ervas e fim medicinal que aporta frescor ao conjunto. No fim de boca, inebriante açúcar queimado. CB



94 pontos

DALVA VINTAGE 2011

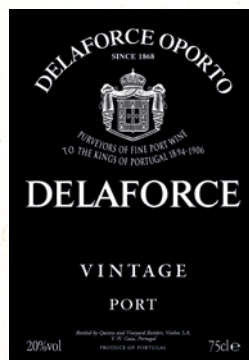
C. da Silva, Porto, Portugal (Da Confraria). Bem-vindos os aromas de stevia e ervas. Denso como uma calda de frutas. Na boca, é concentrado e a doçura da fruta harmoniza muito bem com a vibrante acidez e taninos. Muito longo. CB



94 pontos

DELAFORCE VINTAGE 2011

Delaforce, Porto, Portugal (Sem importador). Aroma com toque de argila e um floral, com violeta. Na boca, a boa acidez já se revela no primeiro ataque, seguida dos taninos e da fruta (ameixa em passas) com toque de mel. O fim de boca volta a destacar o terroso e o retrogosto encanta com um toque de feno. CB



96 pontos

KOPKE VINTAGE 2011

Kopke, Porto, Portugal (Wine Mundi). Fruta vermelha, capim cortado e sela suada. Ultra concentrado, com fruta para comer de colher. Na boca, a acidez e os taninos explodem em conjunto com a fruta. Imponente suculência com equilíbrio. Vibrante hoje, mas destaco os taninos que merecem anos de evolução. Se você achar que é velho demais para comprá-lo, mas ama seus netos, não se reprima. CB



A **Cantu Importadora** em 2013 completa 10 anos. Para celebrar essa conquista apresentamos a nossa seleção de vinhos. Além de marcas ícones de diversos países como Viña Ventisquero, Dominio del Plata, Herdade São Miguel, Montresor, Pommery, entre outros, nosso portfólio destaca-se pela excelente relação custo-benefício.



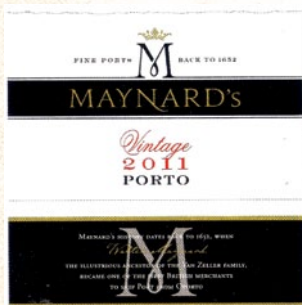
Para mais informações, entre em contato com os nossos especialistas: Tel (11) 2144.4464 - contato@cantuimportadora.com.br

 Cantu Importadora de Vinho

 Cantu_importa

www.cantuimportadora.com.br

cantu
Importadora



94 pontos 

MAYNARD'S VINTAGE 2011

Barão de Vilar, Porto, Portugal (Sem importador). Um defumado encantador marca sua personalidade e se integra bem à fruta vermelha. Na boca, é denso e exuberante. Frutas, calor, taninos e acidez lá em cima. Um fim de boca com toque de chocolate e a lembrança da textura dos taninos. CB

96 pontos 

NIEPOORT VINTAGE 2011

Niepoort, Porto, Portugal (Mistral). Aromas minerais de pedra de isqueiro caminham juntos com a cereja e um toque de feno. Na boca, sente-se de imediato a estrutura e o equilíbrio. A fruta é límpida, os taninos têm uma textura adorável, com uma certa rugosidade. A acidez complementa perfeitamente esse quadro. Longo e longo, potente sem ser enjoativo. Força e elegância à la Bruce Lee. CB

95 pontos 

OFFLEY VINTAGE 2011

Sogrape, Porto, Portugal (Zahil). Destaca-se o grafite que acompanha a fruta vermelha e um toque de tangerina. Intenso e concentrado, com grande acidez, taninos e muita fruta. A doçura da fruta segue presente até o fim de boca, que revela um toque medicinal e que limpa o paladar para um delicioso retrogosto de chá de ervas. CB

94 pontos 

PINTAS VINTAGE 2011

Wine & Soul, Porto, Portugal (Adega Alentejana). Nariz bem distinto, com toques de flor de laranjeira. A boca confirma o nariz e vibra com frutas vermelhas e sálvia. Muito equilíbrio entre frutas, acidez e taninos. Uma elegância que não apela à doçura da fruta para brilhar. CB

96 pontos 

POÇAS VINTAGE 2011

Poças, Porto, Portugal (Obra Prima). Aromas de ervas e leve defumado de pinus na lareira. Boca concentrada e densa de cereja e amora maduras com potentes taninos e acidez. O retrogosto também ressalta pinus. Um grande vinho, que certamente resistirá ao teste do tempo. CB

95 pontos 

PRESIDENTIAL VINTAGE 2011

C. da Silva, Porto, Portugal (Sem importador). Um buquê inebriante de stevia e outras ervas aromáticas como sálvia e manjeriço. A boca segue na mesma trilha, mas revela força com a acidez e sobretudo com os taninos de textura deliciosa, que prometem longevidade. Um Porto exuberante. CB

95 pontos 

QUINTA DA PRELADA VINTAGE 2011

Quinta da Prelada, Porto, Portugal (Porto Mediterrâneo). No aroma encontramos cogumelos e cavalos. Paladar com boa "pegada". Taninos e acidez deliciosos, equilibrados com fruta na maturação perfeita. Tudo isso conferindo um conjunto com destacada vibração. Fim de boca longo e um delicioso retrogosto com toque de açúcar queimado. CB





Uma tradicional receita Alentejana.

APRECIE COM MODERAÇÃO



Sepa responsável pela sua moderação. © 2012 Esporão. Todos os direitos reservados. <http://www.esporao.com>



94 pontos 

QUINTA DE VALLE LONGO VINTAGE 2011

Valle, Porto, Portugal (Malbec do Brasil). Seu aroma combina mel e ervas. Boca densa e uma concentração sem exageros de compota de frutas vermelhas. Deliciosa acidez e taninos de grande qualidade. CB

95 pontos 

QUINTA DO CRASTO VINTAGE 2011

Quinta do Crasto, Porto, Portugal (Qualimpor). Nariz austero e com toque de musgo. Na boca, é a definição da potência com controle. Alegria e equilíbrio. Fruta muito límpida e ervas andando de mãos dadas com acidez e taninos, que demonstram deliciosa rugosidade. Longuíssimo, mantém-nos salivando por horas. Degustada amostra de barrica. CB

95 pontos 

QUINTA DONA MATILDE VINTAGE 2011

Quinta Dona Matilde, Porto, Portugal (Sem importador). Nariz profundo com almíscar e toques de musgo. Em boca, mostra toda sua força e apresenta a doçura da fruta domada pela acidez em um conjunto vibrante. Taninos também elegantes e um quê terroso no retrogosto. CB

97 pontos 

QUINTA DO NOVAL VINTAGE 2011

Quinta do Noval, Porto, Portugal (Adega Alentejana). No nariz, um princípio de capim verde e toque de musgo. Na boca, profundidade. Cheia de tensão. Taninos protagonizam elegantemente. Acompanhados pela acidez, levam o vinho lá em cima antes de finalizar com elegância. A acidez também escolta lindamente a doçura da fruta e prepara o paladar para um próximo gole. Com retrogosto de frutas (cerejas) e um toque de pólvora. No primeiro impacto, parecia um dos menos prontos hoje, mas, na hora que contemplava a elegância do retrogosto, essa impressão desapareceu. CB

94 pontos 

QUINTA DO VESÚVIO VINTAGE 2011

Quinta do Vesúvio – Symington, Porto, Portugal (Mistral). Aroma com perfume de lavanda, almíscar e cereja. Na boca, tem a doçura escoltada pela “sharpness” da boa acidez e taninos com bela textura. Muito elegante. CB

94 pontos 

QUINTA SEARA D'ORDENS VINTAGE 2011

Quinta Seara D'Ordens, Porto, Portugal (Adrimar). Aroma com toques florais e salobro. Em boca, a doçura da fruta vermelha segue a acidez e os taninos marcantes e estruturados. Essa potência em boca vai cedendo espaço a um elegante retrogosto com toque de cana-de-açúcar. CB

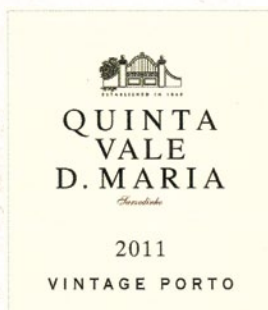




www.mistral.com.br

*Os melhores
vinhos*

APRECIE COM MODERAÇÃO



96 pontos

QUINTA VALE D. MARIA VINTAGE 2011

Quinta Vale D. Maria, Porto, Portugal (Vinho Sul). Elegante, como uma modelo da Victoria's Secrets, esbelta, mas com volume nos lugares certos. No nariz, flores, fruta e mineral a xisto se completam de maneira complexa. Boca com bela estrutura e grande personalidade. As frutas são uma cristalina salada de frutas vermelhas com um finalzinho medicinal. Excelente acidez acompanhada de taninos presentes e voluptuosos, com uma textura que permite ser tomado com poucos ou muitos anos de vida. CB

96 pontos

ROZÈS VINTAGE 2011

Rozès, Porto, Portugal (Domaine Montes Claros). Um dos narizes mais distintos da prova, com estimulantes floral e pólvora. Na boca, fruta madura no ponto, acidez marcante e belos taninos. Tudo forte, tudo elegante. Um final de boca com boa fruta e certeza de longevidade. Contemplativo. Um vinho que nos faz torcer para estarmos aqui para saboreá-lo em 15 anos. CB



96 pontos

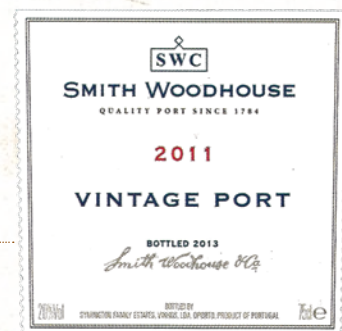
SANDEMAN VINTAGE 2011

Sogrape, Porto, Portugal (Pernod Ricard). Nariz inebriante, indo além da fruta, um passeio no campo de stevia no alto das encostas do rio Douro. Na boca, uma potência, com concentração e densidade de frutas muito bem balanceada pela acidez. Com taninos bem presentes, que formam a base e seguem até o fim do paladar, e que merecem anos para atingir seu potencial. Retrogosto fresco com toque mentolado. CB

94 pontos

SMITH WOODHOUSE VINTAGE 2011

Smith Woodhouse – Symington, Porto, Portugal (Sem importador). Que nariz envolvente. Frutas silvestres e flores. Na boca, é denso e concentrado, com compota de frutas vermelhas, bela acidez e taninos com textura arenosa. CB



95 pontos

VIEIRA DE SOUSA VINTAGE 2011

Vieira de Sousa, Porto, Portugal (Sem importador). No nariz, a stevia e pinho conferem frescor. Um mar calmo que abre espaço para a potência de boca que surpreende. Dulçor de fruta madura escorado pelos taninos e pela acidez que novamente leva a composição à elegância de um retrogosto etéreo. CB

94 pontos

VISTA ALEGRE VINTAGE 2011

Vallegre, Porto, Portugal (Malbec do Brasil). Aroma com um toque de bolo de laranja. Em boca, destaca-se a densidade. Repleto de frutas, com proeminente acidez e taninos que as escoltam. Ao fim de boca, suaviza-se e cede espaço para um retrogosto de melado com toques de laranja. CB

