



GOURMET  
POR FERNANDO MELO

fernandogilmelo@gmail.com



# AÍ ESTÁ O VINTAGE 2011

**ENQUANTO VEMOS** o que o futuro nos reserva, temos razões para confiar no valor e glória do vinho do Porto. A categoria Vintage acaba de conhecer mais uma declaração clássica, a de 2011.

A melhor forma que encontro para exprimir o que sinto acerca do ano vitivinícola de 2011 em geral e do porto Vintage em particular é que tenho a sensação de que não vou assistir a outro assim na minha vida. Um pouco por todo o país, damos com um padrão nos vinhos que é, a um tempo, profundo e sedutor. Conseguo o milagre de ser consensual, quando quase todos os vinhos de mesa topo de gama desta prodigiosa colheita precisam ainda de um par de anos em garrafa para revelar todo o seu real valor. À medida que vão sendo colocados no mercado, todos somos forçados a perceber que estamos perante uma nova ordem de tintos. Todos gostam, e os felizes compradores ou colecionadores vão, no geral, ter belas surpresas no futuro. A palavra-chave de 2011 é equilíbrio. Depois, uma fiada longa de adjetivos positivos. Uns mais abertos do que outros em termos de aroma, os vinhos apresentam uma grande unidade de boca e uma concentração notável. Virtude porventura de uma vindima em que em todo o país os bagos estavam de boa saúde, carnudos e no ponto ideal de maturação, apesar de ao longo da campanha ter havido altos e baixos. De facto, esteve-se longe da linearidade e previsibilidade.

O vinho do Porto tem na categoria Vintage a contrapartida direta da campanha vitivinícola das outras denominações de origem e regiões portuguesas. Em rigor, de resto, *vintage* quer

**David Fonseca Guimaraens,**  
Copeiro-mor da Contraria  
do Vinho do Porto.





# EM TODO O ESPLENDOR!

Cerca de trinta profissionais de todo o mundo participaram na prova cega, depois houve encontro informal com os produtores.



dizer colheita e começou há várias décadas a ser utilizada essa designação para dizer que se trata de um vinho do Porto de uma só colheita. Era pois natural, face à óptima qualidade de 2011 declarada pelos produtores de vinho do Porto, que o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) avançasse para a designação de «clássico», o que acontece em média três vezes por década. O nível geral é excelente, o que tenho comprovado em provas parcelares diversas e nos foi dado aferir numa grande prova organizada conjuntamente pelo IVDP e pela Confraria do Vinho do Porto, sugestivamente chamada Vintage 2011 World Presentation. Reuniram cerca de trinta especialistas do mundo

inteiro para provar, num bonito espaço da Foz e com o Atlântico quase a banhar-nos os pés, 56 amostras em prova cega. Organização notável, com uma sequência adaptada ao gosto e ritmo de cada provador, sem constrangimentos de tempo. Fizem a abertura da sessão Bento Amaral, chefe da reputada câmara de provadores do IVDP; Charles Symington, responsável pela produção do grupo Symington Family Estates, um dos maiores produtores de vinho do Porto; e Dirk Niepoort, responsável pela Niepoort, que hoje reparte a sua excelente produção quase equitativamente entre vinho do Porto e vinho duriense (DOC Douro), mas que continua a ter os portos no estandarte. Numa primeira

alocução, Bento Amaral afirmou que após diversas provas estava muito satisfeito com o nível atingido em 2011. «A campanha de 2011 começou com um inverno rigoroso, a que se seguiu uma boa primavera, depois um verão a alternar entre calor e chuva mas geralmente quente», disse, completando que «como resultado obtivemos vinhos equilibrados, com grande potencial». Já para Charles Symington, foi o ano de todas as emoções. Explicou que para a sua casa «a colheita de 2011 foi definida praticamente nas duas últimas semanas antes da vindima». O ano apresentou muitos desafios diferentes e houve que proceder a muitos tratamentos nas vinhas. «Não sei se as pessoas têm a noção

de que o Douro pode bem ser a mais difícil região do mundo, em termos de viticultura.» A fasquia da exigência tem vindo a subir dentro da empresa: «Todos os vinhos do Porto Symington são feitos em lagares e além disso só utilizamos dez por cento das nossas uvas para fazer Vintage.» Empenamento na qualidade. Dirk Niepoort, que apesar de estar a chegar aos 50 anos de idade continua a ser o *enfant terrible* de sempre; alguém que querendo inovar em todas as frentes gosta de honrar e continuar a tradição. Começou a sua exposição com a questão sacramental de o que é e o que deve ser um Porto Vintage. «Em primeiro lugar, é o melhor vinho do mundo», disse peremptoriamente,



## GOURMET



George Sandeman, chanceler da Confraria, serve o lote 2011 a todos os presentes.

acrescentando que «é uma categoria muito especial, que nos permite provar grandes colheitas várias décadas depois». Sobre 2011, «trouxe consigo o equilíbrio e a força e penso que não me engano quando digo que pode bem ser a melhor colheita do século». Grande expectativa, portanto, para a que prenunciava ser a prova do ano.

### A PROVA

Ao longo de mais de quatro horas, com intervalos livres para cada provador, para que cada um tivesse o seu próprio ritmo de prova, pode dizer-se que foi um autêntico desfile de celebridades. De salientar que muitos vinhos apresentados eram amostras de casco, ou seja, não estavam engarrafados na altura da prova. Dadas as alterações dos vinhos logo a seguir ao engarrafamento, isto significava que vários podiam estar um pouco abaixo do seu potencial. Parabéns da salvaguarda de confirmação a que o jornalismo por princípio obriga, procurámos a seguir à prova

esclarecer junto dos produtores todas as dúvidas, já com as garrafas «destapadas», outra iniciativa louvável da organização. Isto foi particularmente importante no caso das amostras que apresentavam defeitos como TCA (ou rolha), acetaldéido ou redução, que depois se puderam esclarecer. Decidimos ainda incluir informação obtida de provas parcelares prévias, feitas

**AS GRANDES  
CASAS DE  
VINHO DO  
PORTO ESTÃO  
A ELEVAR  
A FASQUIA  
PARA NÍVEIS  
JAMAIS VISTOS  
NA HISTÓRIA.**

em condições ótimas. Remando um pouco contra a maré e renunciando ao mero alinhamento dos vinhos por classificação, preferimos apontar os seguintes grupos: 1) Excepcionais, vinhos de recorte clássico e de uma integração notável, plenos de futuro, como se deve buscar num Vintage novo; 2) Copiosos, vinhos que apresentando estrutura firme e boa frescura, impressionam pela força de aroma e sabor que apresentam; 3) Surpresas, títulos que ou estão há pouco tempo no mercado ou marcam em 2011 uma mudança de rumo; e 4) Muito Bons, que são os vinhos do Porto que correspondem à linha clássica dos grandes anos e que matizam, afinal, toda uma colheita com as suas nuances e diferenças.

Poderá parecer que se está a privilegiar as grandes casas, mas é verdade comprovada que são elas que estão a elevar a fasquia para níveis jamais vistos na história do vinho do Porto. E de resto, há muitas e boas surpresas! ●

## NOTAS





# DE PROVA

## EXCECIONAIS

**Andresen.** Entra suave e equilibrado na boca, depois cresce em equilíbrio e força. Uma lição.

**Burmester.** O melhor até hoje? Floral inesquecível, estrutura bem urdida, comprimento interminável.

**Capela da Quinta do Vesúvio.** Elegância surpreendente, com tudo ainda muito fechado. Grande complexidade.

**Dalva.** Uma bomba de emoções, num registo de equilíbrio que impressiona. Grande trabalho.

**Dow's.** Força, elegância e frescura, num equilíbrio insuperável.

**Fonseca.** Um colosso em termos de potência, e ao mesmo tempo a comunicar muito.

**Graham's.** Muita força logo desde o início, para depois abrir em complexidade e sedução.

**Graham's The Stone Terraces.** O equilíbrio entre componentes é tal que se torna difícil isolá-los! Muito discreto mas poderoso.

**Kopke.** Potente e ao mesmo tempo a mostrar grande recorte aromático. Impressionante.

**Niepoort.** Taninos muito finos num conjunto de enorme força e robustez. Nariz e boca num equilíbrio quase misterioso.

**Pintas.** Floral discreto, boca a evoluir vagarosamente, com toques de chocolate e gengibre. Entrada na primeira liga Vintage!

**Quinta da Romaneira.** Edifício monumental, construído pedra sobre pedra, muita frescura.

**Quinta das Carvalhas.** Impressionante trabalho de enologia, grande expressão de um *terroir* de que esperamos sempre o melhor.

**Quinta do Noval.** Vibrante, como o coração de um gigante. Sente-se tudo em gestação.

**Taylor's.** Poderoso, apresenta um perfil muito mineral e floral e uma força notável na boca.

## COPIOSOS

**Cálem.** Monumento floral, com uma frescura mineral que o completa e equilibra. Muito fino.

**Cockburn's.** Notas de chocolate preto e de flores. Comprimento e equilíbrio notáveis.

**Croft.** Notas de alcaçuz, café, numa exuberância muito discreta. Na boca sente-se-lhe a potência. Maravilha.

**Ferreira.** Entra discreto na boca, para depois revelar uma explosão de fruto preto e chocolate.

**Offley.** Forte em especiaria, está vigoroso na boca, a pedir guarda.

**Poças.** Trabalho enológico impecável, oferecendo um grande equilíbrio. Fim de boca potente.

**Quinta do Portal.** Boa estrutura, com a fruta madura a dominar o conjunto, quase pronto a beber.

**Quinta do Vale de D. Maria.** Chocolate, cereja madura, com prova de boca muito séria. Bom futuro.

**Quinta do Vesúvio.** Frutado a impor-se sobre uma estrutura bem trabalhada, num resultado guloso irresistível.



## GOURMET



**Ramos Pinto.** Mineral tão intrigante quanto apaixonante. Coroa de frescura e flores. Belo.

**Sandeman.** Está quase pronto a beber, e no entanto adivinha-se-lhe bom futuro. Bela frescura.

**Warre's.** Perfil clássico, a seguir um estilo muito elegante, assente no floral.

### SURPRESAS

**Alves de Sousa.** Vinho que está quase perfeito, pleno de elegância e força! Quebra com o passado.

**Barros.** Complexidade notável, forte mineralidade e ao mesmo tempo sugestão de trufas, sempre em equilíbrio.

**Bioma.** Todo ele é sedução e discrição, mas tem uma estrutura de aço, fina e indestrutível. Muito original.

**Cruz.** Impressiona pela seriedade e virilidade. Tudo ainda para dar, há que lhe dar tempo.

**Duorum.** Mais tarde ou mais cedo, surgiria um Vintage

assim nesta casa. Grande frescura, belo vinho.

**Maynard's.** Muito atraente e bem feito, sem cair em padrões reconhecíveis. Bom Vintage.

**Quevedo.** Tudo o que um Vintage novo deve ser. Força, equilíbrio e comprimento de boca.

**Quinta da Casa Amarela.** Estreia do produtor nos Vintages. Muito floral no nariz, boca equilibrada, a terminar em força.

**Quinta do Crasto.** Resultado primoroso desta casa, seguramente o melhor de sempre. Bravo!

**Quinta do Grifo.** Nariz muito discreto, sobre o fruto. Boca impressionante pelo crescendo vagaroso e longo.

**Quinta Dona Matilde.** Surpreende pela *finesse* e pela elegância, tudo feito com esmero.

**Quinta do Têdo.** Muito boa complexidade e comprimento notável. Final de boca rico em pimenta.

**Rozès.** Entra fininho e cresce sem parar, com grande elegância. Belo Vintage!

**Vallado.** Vinho muito sério, com elegância e equilíbrio do princípio ao fim da prova.

**Vieira de Sousa.** Passa do anonimato para um estilo muito próprio, rico em especiaria e fruta confitada.

**Vista Alegre.** Teve um desempenho notável na prova dos Vintages, a ombrear com os melhores. A acompanhar!

### MUITO BOM

**Churchill's.** Mineral muito concentrado, vinho de perfil austero mas que está pronto a beber.

**Delaforce.** Fruto bem presente, a evocar a ginja muito madura. Notas de compota e folha de tabaco.

**Passadouro.** Floral intenso, boca explosiva, tudo é forte! Ninguém vai ficar indiferente.

**Presidential.** Perfil clássico, com notas sensíveis de chocolate e fruto seco.

**Quinta Seara d'Ordens.** Muita força, impressionante! A acompanhar na evolução em garrafa.

**Quinta da Prelada.** Exuberante em quase tudo, desde a fruta até às flores, passando pela compota. Muito bom.

**Quinta do Pêgo.** Firme e elegante na boca, adivinha-se-lhe evolução mais em graça do que em força.

**Quinta de La Rosa.** Sente-se uvas muito maduras, mas há notas de boca que o tornam único. Maravilha.

**Quinta do Sagrado.** Quase pronto a beber, é rico em especiarias e cheio na boca.

**Quinta do Vale Meão.** Praticamente pronto a beber, está bem feito, com notas frutadas e especiadas.

**Quinta do Valle Longo.** Está praticamente pronto a beber, parece ter sido feito com esse propósito.

**Smith Woodhouse.** Se houvesse uma categoria de «Vintage de prazer», seria este! Delicioso.