



* vinho do porto

Super Tawnies

BREVE RELANCE SOBRE TESOUROS ESCONDIDOS**TEXTO** Luis Antunes * **FOTOS** Ricardo Palma Veiga e cortesia dos produtores

Velhos Portos Tawny de grande qualidade sempre foi uma coisa muito portuguesa. Às categorias de topo de 20, 30 e 40 anos juntava-se ocasionalmente um esplendoroso Colheita antigo. Mas recentemente, o patamar subiu, apareceu uma frente de enormes, vetustos vinhos, com mais de um século de vida, embalagens a enfatizar o seu puro luxo e uma aura de *glamour* que os torna alvo do desejo de apreciadores em todo o mundo. Mas, o que se passa dentro destas preciosas garrafas que trouxeram os Tawnies para o palco onde antes só os Vintages brilhavam?



*vinho do porto



Quando os vinhos que sossegam no remanso da adega se tornam muito velhos, a pergunta ocorre sempre: quando se devem beber? Na verdade, qualquer colecionador de vinhos encontra cedo ou tarde esta pergunta. Quando, com quem, como, com quê, etc. A resposta é muitas vezes apenas um simples e surpreendente: sim, hoje! Mas quando falamos de Vinhos do Porto, em particular de velhos tawnies guardados nas caves há muitas décadas, a pergunta banal de todos os nossos dias, pode transformar-se na “pergunta de um milhão de dólares”.

Se pensam que exagero, pensem que uma pipa de 550 litros, tradicional no Vinho do Porto, origina cerca de 700 garrafas. Se cada uma delas custar 1500 euros, chegamos já ao milhão. Mas, claro, algumas custam muito mais.

Não é de hoje que no Vinho do Porto se engarrafam e colocam no mercado vinhos a custar muitas centenas, mesmo alguns milhares de euros. No sector sempre houve a percepção da inigualável qualidade dos vinhos velhos, da sua longevidade, encanto e poder de sedução. Sempre houve clientes para esses vinhos, engarrafados pouco a pouco e quase a pedido para uma elite de conhecedores sem problemas de tesouraria, e dispostos a pagar por valores altos estes produtos de verdadeiro luxo. Vinhos passados de geração em geração, em quintas desconhecidas, por um encadear de anónimos que sabiam o valor do tesouro que guardavam e como o conservar para um dia ofuscar quem o abrisse: limpeza, arejamento, escuridão, frescura, por vezes lotas, por vezes lotes, jóias raras, herdadas e para deixar em herança. Não nos iludamos, em muitas quintas do Douro estes vinhos existem e são cuidadosamente acarinhados, com ensinamentos de avós para pais e para filhos, para os preservar, e, não menos importante, conhecer. Não existem é em quantidades que se possam comercializar, que possam fazer e deixar uma marca.

Algumas casas cuidaram de inaugurar esta tendência dos super-Tawnies, e aproveitaram para isso a euforia do milénio. Dinheiro farto de várias bolhas financeiras, um clima de festa e frivolidade, onde o vinho sempre aparece como sinal distintivo do glamour e do luxo, e os grandes Portos Colheita a aparecerem a bater na trave dos 2000€ por garrafa. “Desperdício!”, clamaram uns; “Excentricidade!”, outros; “Ganância!”, ainda outros; e “Que barato!”, os últimos, compradores de grandes vinhos do mundo, os tais que nos habituamos a sonhar com codícia e que, na nossa modéstia portuguesa, pensamos que só podem vir de outras paragens. Sem ver que aqui os cifrões são trocados por vinhos à prova de risco, prazer garantido, onde a relação preço/qualidade brilha mais quando se divide o preço pelos segundos do fim de boca do que pelos mililitros de cada garrafa. Barato, de facto, embora não pouco dinheiro em absoluto, nem acessível a qualquer bolsa. Mas talvez fosse disso que o sector do Vinho do Porto precisava para se recolocar num lugar de topo entre os grandes vinhos mundiais.

A guerra no Vinho do Porto estava colocada realmente noutras trincheiras, a dos vinhos de supermercado, frequentemente de marca própria, onde os 750ml muitas vezes não atingiam os 3€. Esta guerra desbaratou um pouco o capital de prestígio granjeado desde o meio dos anos 1990, quando grandes Vintages entraram no mercado e na imprensa para espantar o mundo com a sua precisão, elegância e puro poder. Talvez estas circunstâncias expliquem que os pioneiros destes super-Tawnies, a saber, o Burmester Colheita 1900 lançado para festejar a passagem do ano 2000, e o Andresen Colheita 1910, lançado para festejar o centenário da República Portuguesa, servissem realmente mais para aquecer os motores para o que se seguiria.

E o que se seguiu foi uma cartada de mestre da Fladgate, ao lançar o Taylor's Scion, um velho Tawny datado de 1855.

*vinho do porto



19,5 €1500

5G Five Generations
Very Old Porto Wine
Wine&Soul

Âmbar escuro, concentrado. Complexo, com chocolate de leite, especiarias, caramelo, iodo, salino, muito cremoso, com notas perfumadas de lavanda. Suave e rico na boca, aveludado, muito equilibrado, com excelente doçura bem compensada pela acidez. Termina leve, longo e sedutor. (19,5%)

19,5 €2950

Adelaide Tributa
Vinho do Porto Muito Velho
Quinta do Vallado

Castanho muito escuro, com bordo amarelo. Muito intenso e químico, com vernizes e ceras, caramelo esbatido, chocolate de leite, enorme complexidade e riqueza. Incrível volume de boca, com acidez perfeita muito bem integrada, final com textura sedosa, voluptuosa, persistência longuíssima. (19,5%)

20 €2750

Andresen
Porto Colheita 1910

J. H. Andresen, Sucrs. Âmbar escuro, bordo esverdeado, muito concentrado. Intenso, puro, muito complexo e cheio de tensão. Frutos secos tostados, iodo, caixa de charutos, um lado químico bem integrado. Volumoso, com corpo viscoso, sucedendo-se vagas de sabores, com acidez e taninos a dar equilíbrio, muito longo, com final complexo e sereno. (20%)

20 €3750

Burmester
Porto Colheita 1900
Sogevinus

Âmbar escuro, muito concentrado. Muito químico, com notas de amêndoa, tostado, muitas especiarias, hortelã, móveis antigos, caixa de charutos, geleia de marmelo. Intenso e cremoso, equilibrado e harmonioso, sereno, franco, elegante, muito focado e longo. (20%)

19 €2500

Carvalhas
Memórias do Séc. XIX
Porto Muito Velho
Real Cia. Velha

Âmbar escuro, com bordos esverdeados. Pó e terra, caramelo, iodo, muitas especiarias doces, salino, com frutos secos tostados, ranço, muito intenso e profundo. Doçura e acidez muito bem integradas, corpo volumoso, longo e sedutor, com final especiado, elegante e sereno. (21%)

20 €5500

Graham's Ne Oublie
Very Old Tawny Port
Symington Family Estates

Âmbar escuro, bordo esverdeado. Químico, suave e elegante, com nozes e casca de amêndoa, madeiras exóticas, especiarias, xarope de casca de laranja. Fresco e com um lado vegetal, como chá de menta. Muito volumoso, suave e aveludado, com harmonia e equilíbrio, incríveis notas agriçoces, muito sofisticado, com um equilíbrio raro entre intensidade e contenção. (20%)

18,5 €680

Kopke 375 Anniversary
Porto Colheita 1940
Sogevinus

Âmbar translúcido. Denso mas muito delicado, com caramelo, iodo, frutos secos, baunilha, muito complexo e focado. Fresco e aveludado, muito sedutor e equilibrado, com taninos finos, final longo, muito expressivo e bem definido. (20%)

18,5 €1500

Niepoort VV
Very Old Tawny Port
Niepoort (Vinhos)

Âmbar escuro, bordo amarelo. Ranço, café, sugestões torradas e tostadas, muitas notas de farmácia, iodo, bolo inglês, casca de laranja cristalizada. Intenso, resinoso, com acidez alta, viscosidade moderada, termina com muita persistência e frescura. (20,5%)



descoberto em quantidades consideráveis na cave de uma velha família do Douro. O prestígio mundial da Taylor's e uma operação de packaging e marketing antes nunca vista tornaram o vinho sumamente apetecível, e inauguraram o conceito dos super-Tawnies, antes um prazer raro e secreto de uns poucos sortudos.

Percebido o valor deste mercado, e muito correctamente lido o potencial de ele transformar todo o negócio dos Vinhos do Porto de grande nível, outras marcas seguiram esse caminho, não imitando, antes homenageando (por vezes explicitamente e *on-the-record*, como recentemente fez Paul Symington) o rasgo da inovação da Fladgate,

mas, mais importante, exibindo ao mundo o poder de fogo de uma região há demasiado tempo na obscuridade.

A afirmação é muito clara: somos grandes, somos-lo há muitos anos, e temos nas nossas caves jóias inigualáveis do mundo vinico, tesouros que nos podemos dar ao luxo de continuar a guardar, ou abrir uma pequena fresta e com a luz que entra em banda estreita na cave, vos deixar vislumbrar apenas um flash desta imensa caverna, construída e alimentada ao longo de décadas sem fim pelos nossos antepassados, e que deixaremos quase intocada, mas já não desconhecida, aos nossos descendentes.



20 €2000

Roncão

Vinho do Porto Muito Velho
Agri-Roncão Vinícola

Âmbar muito escuro. Cremoso, muito intenso e complexo, puro, rico, tenso, especiado, com bolo inglês, tabaco, caixa de charutos, muito generoso. Super volumoso na boca, denso e espesso mas etéreo, com taninos finos a dar estrutura, muito equilíbrio e harmonia, entre doçura, acidez, uma certa secura austera no final, sedutor e longo. Brilhante. (20%)

19 €600

Sandeman Cask 33

Very Old Tawny Porto
Sogrape

Cor de chá muito avermelhado. Nariz complexo e subtil. Amêndoas torradas, crème brûlée, caramelo discreto, madeira exótica, tangerina madura, baunilha. Muito cremoso na boca, muito harmonioso entre um ligeiro herbáceo de tabaco, doçura contida, acidez perfeita. Espesso e cheio, final elegante, cheio de nuances. (20%)

20 €3000

Taylor's

Porto Colheita 1863

Quinta and Vineyard Bottlers

1650 garrafas. Âmbar carregado, brilhante, com muitos laivos esverdeados. Nariz intenso e delicado, sofisticado, com torrefacção, caramelo, iodo, frutos secos, mel, pólen, especiarias e madeiras exóticas. Muito volumoso, com acidez viva, intenso e equilibrado, num registo expressivo, vivo, salino, picante e muito, muito longo. (20%)

19,5 €2500

Taylor's Scion

Very Old Port

Quinta and Vineyard Bottlers

1400 garrafas. Âmbar escuro, bordo amarelo. Um lado químico, muito intenso e cremoso, iodado, com caramelo, móveis velhos, frutos secos. Texturado e suave, complexo, muito sedutor, profundo, equilibrado, explosivo, longo, sedutor. (21%)



68 Super Tawnies: todo o esplendor do Vinho do Porto

Custam centenas, milhares de euros. Mas valem cada cêntimo. Os Tawnies seculares, velho segredo caseiro, vieram para ficar. E para mostrar ao mundo todo o esplendor de um vinho único.