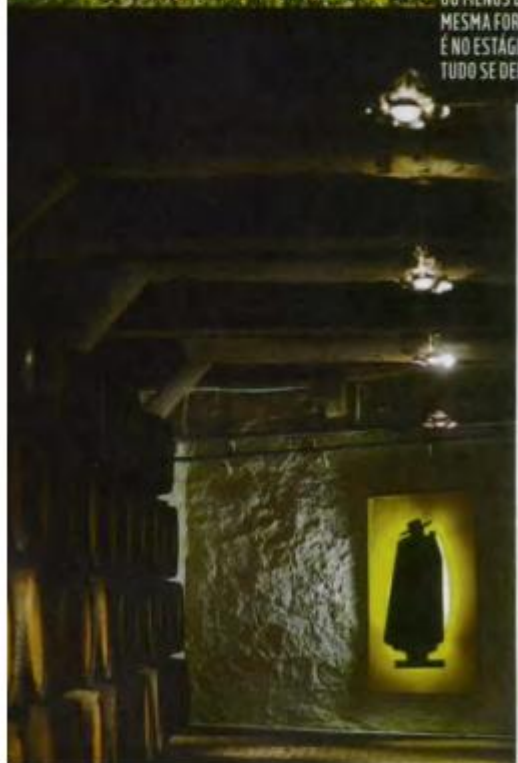


EVASOES



O VINHO DO PORTO
É TODO FEITO MAIS
OU MENOS DA
MESMA FORMA.
É NO ESTÁGIO QUE
TUDO SE DEFINE.



CONHECER O VINHO DO PORTO:

A AVENTURA TERMINÁVEL

Por muita capacidade intelectual que se tenha, nunca a aprendizagem do vinho do porto é curta. Desde saber ler os rótulos até entender a gama de preços, passando pela prova e por perceber quais os estilos que mais nos agradam, dominar o assunto é trabalho para anos. Para uma vida inteltra. Nada como começar – e os primeiros passos podem ser dados desde já.

POR FERNANDO HELO

EVASOES

O vinho do porto é único e exprime em cada copo o maior colosso da vitivinicultura mundial. Um trabalho obsessivo e insano de gerações construiu as vinhas do imenso vale do Douro. Chamamos-lhe «paisagem» e reconhecemos-lhe majestade, e no entanto foi tudo feito por mão humana, a mando de um qualquer genial arquiteto, por imperativos que nunca iremos conhecer. O vinho do porto é por isso, antes de tudo, um legado. Vinhas velhas, castas testadas e perfeitamente adaptadas, e uma base ainda essencialmente artesanal são alguns dos muitos segredos que a grande ilha de xisto esconde.

Apesar da profusão de estilos e designativos, o vinho do porto é todo feito mais ou menos da mesma forma. Obtenção de mostos por pisa a pé, fermentação alcoólica interrompida por adição de aguardente vínica incolor e inodora, e estágio. É, neste que tudo se define, e há apenas dois caminhos. Ambiente oxidativo, que é o estágio de vários anos ou décadas em cascos de carvalho, aloirando os vinhos, obtendo-se os **tawnies**; ou ambiente reductivo, assim dito por evoluir em garrafa, com poucas trocas de oxigénio com o exterior, para se obter vinhos de cor concentrada, ou **RUBY**. As principais categorias de vinho do porto distribuem-se por estes dois grandes grupos. Dão mais nas vistas os **rubies**, porque têm à cabeça o vinho do porto mais valorizado e procurado no mundo inteiro, o **VINTAGE**. Provém apenas de uma colheita e resulta da seleção mais rigorosa de uvas. Estagia pouco tempo em casco, devendo ser engarrafado entre o início de julho do segundo ano e o final do terceiro ano. É fantástico quando é novo, cheio de fruta e força, é extraordinário quando se bebe no momento certo. O «tempo da fruta» dura cerca de quatro anos, seguindo-se um período de dormência de cerca de sete anos, o que fixa o tal momento em cerca de onze anos após o engarrafamento, ou seja, cerca de 14 anos após a vindíma. Estão a entrar nessa fase os **vintage** de 2002, neste momento.

Mais preparados para beber estão os **LBV**, ou **late bottled vintage**, desde que são engarrafados, o que acontece entre o quarto

As vinhas são as mesmas, o resultado difere. Os **tawnies** (página oposta), adquirem um tom alourado, enquanto os **rubies** apresentam cor mais concentrada.



e o sexto ano. A evolução em garrafa é muito menos perceptível do que num **vintage**, pelo que está pronto a consumir desde que é posto no mercado.

No extremo oposto estão os **tawnies**, que em vez de concentração mostram complexidade, com notas de frutos secos, caramelo e *nougats*. Os colheita são, como o nome indica, produzidos numa colheita apenas, o que à partida seria um distintivo de qualidade, mas a grande doutrina **TAWNIES** é a dos lotes. Os **tawnies** com indicação de idade - 10, 20, 30 e mais de 40 anos - são onde o apreciador fervoroso de porto gosta de estacionar e colecionar, mesmo que tenha uma garrafa bem povoada de bons anos **vintage**.

Em termos de prazer e sentido do clássico, é o lugar de todas as boas surpresas. Enquanto os preços dos **vintage** acompanham o mercado, os **tawnies** representam o trabalho real de envelhecimento em cave. Em termos de harmonização, escolha chocolates com mais de 70% de cacau para os **rubies**, frutos secos e *toffees* de caramelo para os **tawnies**. Melhor mesmo é provar e ver como se sente com cada estilo, mediante o orçamento disponível. Certo é que há sempre um vinho do porto para cada um. Boas provas! ●

EVASOES

O DIA DO

PORTO

PORTO Onze dias de festa para assinalar uma efeméride – e um vinho que é, em si, motivo de celebração.

A data é redonda. E impressionante: a 10 de setembro assinalam-se os 260 anos da criação da região demarcada do Douro. E as datas impressionantes, redondas ou não, merecem comemoração à altura. Neste caso, onze dias de comemoração, que arrancaram a 1 de setembro e se prolongam até ao dia 11, sob a bandeira **Port Wine Day**.

No programa, há provas, masterclasses e palestras, agendadas para o dia 10. Mas há também, no Porto e noutros locais à beira-Douro, uma série de iniciativas apostadas em, palavras da organização, «contagiar a cidade»: montras de lojas ilustradas para a ocasião, jantares de menu especial em parceria entre restaurantes e casas produtoras, pratos de edição limitada feitos com vinho do porto em 36 restaurantes de Aveiras à Ervedosa do Douro. E, na noite de 10, a Port Wine Night, traz cocktails especiais a vários bares da cidade, em comum a todos eles um ingrediente tudo menos secreto. Celebremos! JM

WEB: PORTWINE DAY.PT

ENTRE 1 E 11 DE
SETEMBRO,
CELEBRA-SE O
PORT WINE DAY.