

* vinho do porto

PORTO BRANCO

DE PARENTE POBRE A ESTRELA DE PALCO

No conjunto da produção do Vinho do Porto, o branco sempre foi colocado em segundo plano. Sem razões para brilhar e usado apenas nos vinhos correntes, o branco tardou em chegar à ribalta. Mas tudo mudou e no espaço de uma (quase) década assistimos a uma verdadeira revolução.

TEXTO João Paulo Martins * FOTOS Ricardo Palma Veiga

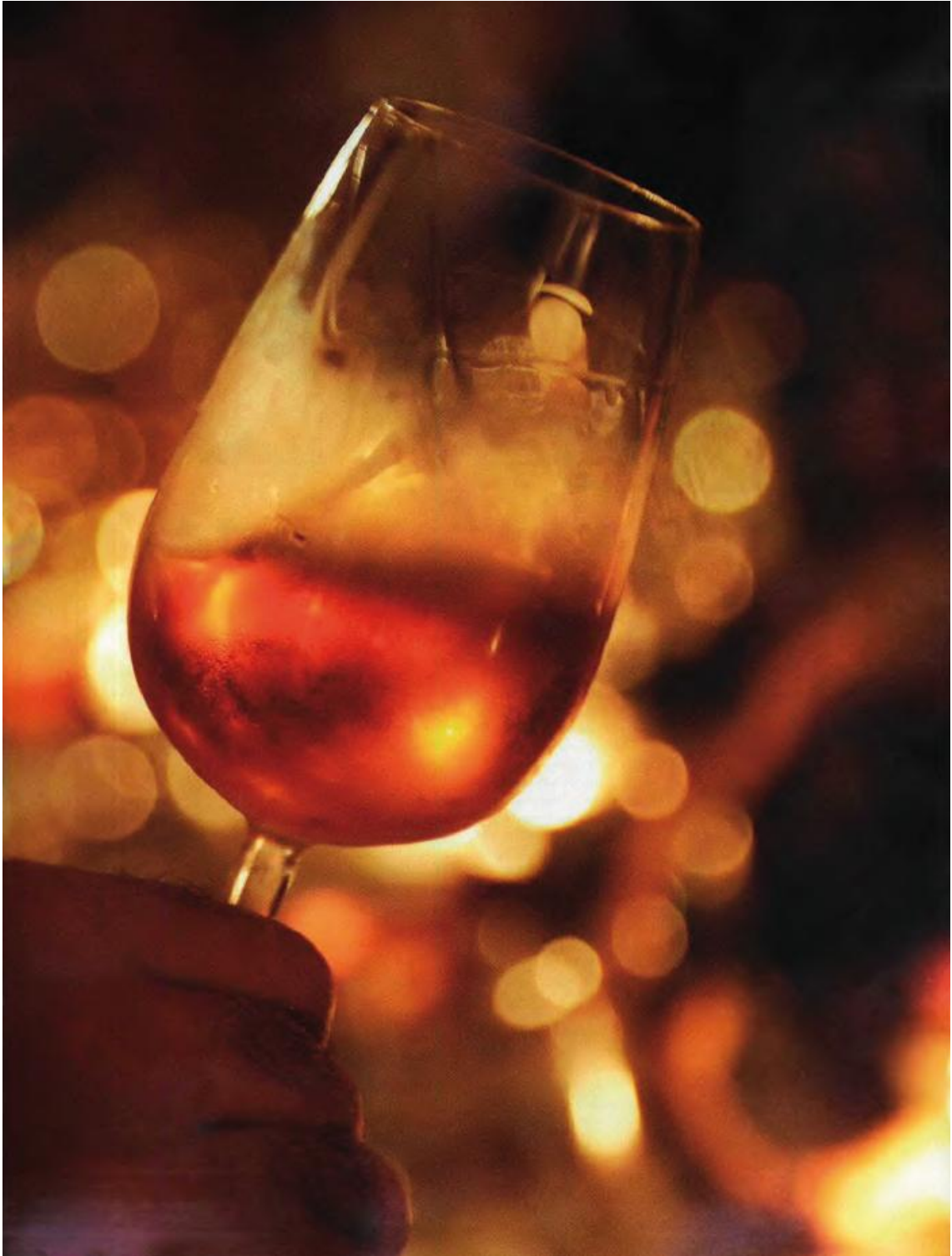
Se estivermos no Porto, quer numa empresa do sector do Vinho do Porto quer num restaurante onde exista uma preocupação com o serviço de vinhos e a qualidade dos mesmos, é provável que nos proponham para aperitivo um Porto branco, servido fresco. Pode mesmo ser em várias modalidades: a solo, com uma casca de limão ou na versão Portonic, com gelo, limão e água-tónica. Ainda é possível uma outra opção, um Reserva branco, com mais tempo de casco e alguma oxidação, servido bem fresco com uma pequena casca de laranja. E na mesa provavelmente vamos encontrar amêndoas torradas mas também, e porque não, azeitonas ou tâmaras com bacon. De há muito que o Vinho do Porto branco seco é utilizado para aperitivo e sobremesa (no caso do Lágrima ou Reserva), bebido fresco. Tem várias vantagens: não requer cuidados especiais no manuseamento da garrafa (uma vez que não há depósito), não há hierarquias de datados e não datados e é vinho sem grande história para contar. Pode parecer estranho se pensarmos que as quantidades de Porto branco produzidas anualmente são bem maiores do que imaginamos. Segundo dados do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), em 2015 a produção de Porto branco correspondeu a 17,4% do total desse ano e o branco foi responsável por cerca de 12% das exportações.

Apesar deste "peso", o branco tem permanecido na sombra do tinto, o verdadeiro rei do sector. Muitas casas utilizam vinhos adquiridos à produção, nomeadamente a lavradores e adegas cooperativas, para suprir as necessidades. Estes vinhos são sobretudo destinados à gama Dry White, o tal vinho de aperitivo que pode ainda ser classificado como Branco leve seco, com uma graduação mais baixa do que os restantes brancos. Todas as casas contemplam no seu portefólio o branco e muitas têm grandes stocks de vinho em cave. Se, por um lado, nas vinhas velhas as uvas de branco estavam misturadas com as tintas —, sendo vindimadas em conjunto —, por outro sempre houve uma plantação específica de vinhas de uva branca, sobretudo nas zonas mais altas,

onde seria possível obter mostos de mais acidez e frescura. Quando afirmamos que é um vinho com pouca história para contar estamos a pensar no facto de ser um vinho sem possibilidade de ser protagonista, num universo dominado pelos tintos: com o branco não se fazia (nem faz) Vintage ou L.B.V., com o branco não se produziam Colheitas datadas ou Porto com indicação de idade, de 10 a 40 anos. Restava assim ao branco remeter-se a um vinho para aperitivo, para comprar lotes, vendido barato e pelo qual ninguém dava a cara. As exceções eram isso mesmo, momentos raros em que o branco ganhava algum protagonismo: lembro-me de alguns vinhos velhos da Niepoort, Very Old Dry White, recorde um branco muito velho da Barros e depois alguns, poucos, em que certos produtores apostaram, saindo um pouco do marasmo geral, como o da Churchill's, um vinho com estágio e alguma oxidação, muito afinado, e da Rozès, um branco com 7 anos de casco. Algumas outras empresas apresentavam também marcas com alguma pretensão mas que por razões comerciais não se vendiam em Portugal, como o Offley Cachucha. O branco sempre ficou em posição secundária face ao tinto. Dizia-se no sector, e cito aqui Richard Mayson no seu "O Porto e o Douro" (Quetzal 2001), que o Vinho do Porto tinha dois deveres a cumprir: o primeiro era ser tinto e o segundo era ser bebido. Foi precisamente este lugar secundário que se alterou em finais da década passada.

MUDA A LEGISLAÇÃO, MUDAM AS VONTADES

A legislação mudou e os brancos ganharam espaço para se mostrarem em terrenos que até então lhe estavam vedados. Após três anos de conversações entre a Associação das Empresas de Vinho do Porto (AEVP) e o IVDP surgiu, em 2007, o primeiro Porto branco 10 anos, da firma Andresen. Estava assim concretizada a primeira ruptura com um passado de séculos. O Porto branco passaria a ter outra identidade e, além dos vinhos com indicação de idade — 10, 20, 30 e 40 anos — a legislação actual contempla também o Porto bran-



*vinho do porto



A equipa da Gran Cruz aposta, nos brancos, em vinhos do Porto jovens; Luís Sottomayor (Sogrape, foto à direita), nota um crescimento no D. Antónia Reserva branco

co Colheita, com as mesmas exigências do tinto: 7 anos de casco antes do engarrafamento, indicação do ano de colheita no rótulo, aprovação, prova e controlo da conta-corrente por parte do IVDP.

Com esta abertura legal assistimos ao surgimento no mercado de vinhos que estavam "guardados" em cave em várias casas do sector; foi o caso do Wiese & Krohn de 1961, foram vários colheitas datados da marca Dalva (C. da Silva). Outros produtores estão ainda fora deste "combate" dos Colheita mas já se afirmaram nos vinhos com indicação de idade, como é o caso da empresa Andresen. Carlos Flores, desta casa de Vinho do Porto, diz-se surpreendido com o sucesso que o 10 anos branco teve, já que "ultrapassou tudo o que podíamos imaginar: esperávamos vender 3.000 garrafas e dele estamos a vender 25.000 garrafas/ano. Desde o início que pensámos fazer também vinhos com as outras idades mas fomos com calma: o '20 anos' só surgiu em 2010 e o '40 anos' em 2013", afirma Carlos Flores. O enólogo da Andresen, Álvaro van Zeller, confirmou-nos que quanto entrou para a empresa, em 1999, deparou com enormes stocks de vinho branco velho e foi daí que nasceu também a ideia de fazer um branco com indicação de idade. Carlos Flores recorda que "quando houve o projecto de plantação de novas vinhas com apoio do Banco Mundial (início de 90) houve muito arranque de vinhas de branco para plantar as castas tintas que eram então recomendadas. Muito do nosso stock vem assim do tempo em que havia muito mais vinhas de branco na região".

O movimento ganhou asas e outras empresas abriram esta nova oportunidade de negócio, com algumas a lançarem apenas o 10 anos (Ferreira, Niepoort) mas outras a entrarem na gama total, como a Kopke. A Barão de Vilar, ainda que apostada em grandes volumes, não quis ficar de fora deste negócio, apesar das pequenas quantidades de branco velho que vendeu: do '10 anos' branco, 475 litros em 2015 e, para já, 440 litros em 2016; já no Colheita 1989 branco, a Barão de Vilar vendeu 400 litros no ano de lançamento,

em 2014 e o stock acabou com a venda, já em 2016, dos últimos 50 litros! Além das empresas tradicionais de Gaia, também vários produtores sedeados no Douro se interessaram pelo negócio.

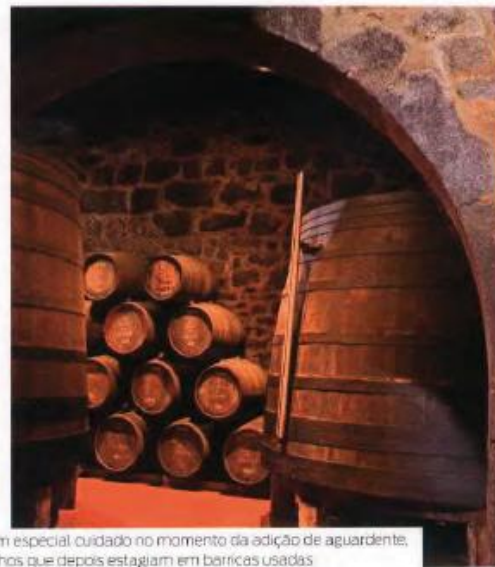
No Grupo Symington, o branco ainda ocupa 12% de toda a produção. Em Portugal estão disponíveis quatro marcas: Grahams, Dow's, Warre's e Cockburn's, com vendas que em 2015 atingiram, no mercado interno, as 204.000 garrafas, num universo de 2.880.000 garrafas produzidas anualmente. O grupo ainda não fez qualquer aposta nas novas categorias mas Paul Symington, ainda que defenda a continuação do portefólio tal como está, não descarta a hipótese de futuramente poderem entrar neste novo segmento, uma vez que o crescimento parece ser notório.

VIRTUDES E DIFICULDADES

O Porto branco está a ganhar adeptos. Os que se destinam às categorias Extra-Dry não chegam a estagiar em madeira e permanecem por isso no inox, conservando a cor citrina (caso do Graham's aqui provado). Algumas empresas estagiam também o branco em depósitos de cimento, favorecendo alguma oxidação e uma cor mais carregada. Outros preferem o estágio em madeira, o que se reflecte na cor e, principalmente, nos aromas. Luís Sottomayor, enólogo da Sogrape, confirma que o Porto Reserva branco tem vindo consistentemente a crescer, com as vendas a atingirem 1,6 milhões de litros/ano, e José Manuel Sousa Soares (enólogo na Gran Cruz) destaca os quatro milhões de garrafas que o grupo Cruz vende anualmente, sobretudo para os mercados externos, da França e Bélgica. A aposta vai principalmente em direcção a vinhos pensados para um consumo jovem e descontraído, onde se incluem os "long drinks" e os cocktails. Já na marca Dalva (que pertence ao mesmo grupo) a aposta é sobretudo nos colheitas datados, uma edição por década (1952, 63 e 71). Para 2017 está prevista a edição de um branco da década de 80.

Não cremos estarem esgotadas as inovações que se podem fazer em relação ao Porto branco. Muito provavelmente

✿ vinho do porto



A Sogevinus (na foto, a Quinta de S. Luís) tem especial cuidado no momento da adição de aguardente, para preservar os aromas das castas nos vinhos que depois estagiam em barricas usadas

quando os brancos passarem a ser totalmente controlados, da vinha à fermentação, pela empresa, em vez de recorrer a compras externas, é provável que este vinho ganhe ainda mais carácter e uma outra complexidade. O extra-seco sofre de uma dificuldade extra: a aguardente tende a "matar" os aromas primários das castas e, por isso, alguns produtores, como a Sogevinus, são particularmente cuidadosos com a junção muito lenta da aguardente ao vinho. A acção,

dizem-nos na empresa, chega assim a demorar 36 horas. E o futuro do branco na ligação com a comida é seguro, substituindo muito bem os vinhos de colheita tardia em algumas ligações clássicas. Assim haja imaginação e vontade de inovar. Um branco velho é melhor ou pior que um tinto com o mesmo envelhecimento? A resposta não é unívoca mas Sousa Soares é peremptório: "Num copo preto é quase impossível distinguir nos aromas um branco de um tinto." Para que conste.



15 € €8,90
Graham's
 Porto Extra-Dry White
 Symington
 Family Estates
 Surpreendentemente citrino na cor, sentem-se aromas maduros, algo marcados pela aguardente, pouco exuberante. Leves notas amendoadas na boca, tem ligeira doçura e é claramente um vinho de aperitivo, com limão. (19%)



16 € €10,99
Dona Antónia
 Porto Reserva branco
 Sogrape Vinhos
 Cor magno, a revelar o estágio em madeira. Muito atractivo no aroma, muito fruto seco (figas) e avelãs, muito bem conseguido. Envolvente na boca, de média doçura e com os frutos a ficarem presentes em agradável final. (20%)



16,5 € €15
Rozès
 Porto White Reserve
 Rozès
 Topázio na cor, sente-se a madeira velha e as notas de frutos secos, tudo bem conseguido. Muito boa a proporção de açúcar na boca, o vinho resulta elegante e basta-se a si próprio. Final longo, macio e de boa complexidade. (20%)



16 € €16,50
Churchill's
 Porto Dry White
 Churchill Graham
 A cor evidencia o estágio em madeira, com notas oxidativas, leve nota de ranço, boa complexidade de conjunto. Seco na boca, poderá ganhar se acompanhar amêndoas torradas ou ser servido com uma casca de laranja. (19,5%)



17 € €30
Dalva
 Porto Colheita branco
 2007
 C. da Silva
 Aroma ainda misterioso, não muito exposto, com boas notas de frutos secos, com notas de caixa de charutos e frutos em calda. Elegante e fino na boca, doçura no ponto, perfil de grande qualidade, com excelente final. (20%)

* Secos mas doces?

Os vinhos do Porto branco podem apresentar vários graus de doçura, conforme a designação que têm. Apesar de por norma se dizer que um extra-dry é muito seco, em boa verdade todas as categorias de branco são razoavelmente doces. Assim, como se pode ver a seguir, o grau de doçura é significativo:

- Extra-seco: menos de 40 gramas açúcar/litro
- Seco: entre 40 e 65 gramas açúcar/litro
- Meio-seco: entre 65 e 85 gramas açúcar/litro
- Doce: entre 85 e 130 gramas açúcar/litro
- Muito doce ou Lágrima: mais de 130 gramas açúcar/litro

O Porto branco leve-seco poderá ser comercializado com um mínimo de 16,5% de volume de álcool, resultando por isso uma bebida com teor alcoólico mais moderado.

A legislação actual não contempla a possibilidade do Porto branco ser um varietal de Moscatel (como não contempla a possibilidade de fazer um Porto monovietal, qualquer que seja a casta) mas tal já foi contemplado em épocas anteriores. Também o termo "tawny" continua a ser utilizado apenas para os vinhos tintos envelhecidos em casco, devendo, no caso dos brancos, usar-se a designação Porto branco velho.

No horizonte, e segundo Bento Amaral, do IVDP, não se prevê a curto prazo qualquer inovação no campo dos vinhos brancos, nomeadamente a possibilidade de se fazer um branco engarrafado cedo e envelhecido em garrafa, como acontece com os vintages. Nem consta que o sector tenha sequer começado a discutir o assunto.

em
PROVA



17 € €20

Kopke
Porto 10 anos branco
Sogevinus

A tonalidade é já de vinho envelhecido em casco com muito fruto em calda, compotas e notas de madeira exótica e ceras. Elegante na boca, com doçura bem ajustada, é um branco de muito boa presença e final muito prolongado. (20%)



18 € €100 (50cl)

Andresen
Porto 40 anos branco
J. H. Andresen

Carregado na cor, com tonalidades verdes a mostrarem a idade do vinho, muito rico de aromas, com tudo o que é suposto um Porto velho ter para mostrar (madeiras, compotas, frutos secos). Grande complexidade, grande finura na prova de boca. Excepcional. (20%)



34 A nova vida do Porto branco

Durante muitos anos, o papel do brancos no "filme" do Vinho do Porto foi bastante secundário. Mas agora estão a voltar à ribalta. No período de uma década, abriram horizontes e ganharam nobreza. Assistimos a uma deliciosa revolução.