

O GÉNIO DA GARRAFA

Para beber já ou guardar



**ALFREDO HERVÍAS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

É uma pena que por cá não se conheça mais e se consuma tão pouco vinho do Porto, sem dúvida um dos grandes do mundo e aquele que deu a Portugal maior projecção internacional.

Há alguns anos, recebi o convite do Instituto do Vinho do Porto para colaborar no projecto do livro *Receitas com Vinho do Porto*. As propostas gastronómicas eram responsabilidade do chefe Hélio Loureiro e formou-se uma equipa de provadores em que estávamos João Nicolau de Almeida (administrador e enólogo da Ramos Pinto), Miguel Castro e Silva (chefe do Bull & Bear) e eu próprio. A nossa função consistia em indicar quais os portos que se poderiam combinar adequadamente com cada um dos pratos. Teve piada, pois tínhamos à disposição dezenas de amostras de todos os tipos, variedades



e marcas para escolher, depois de experimentar as iguarias. A minha conclusão foi que é absurdo e cansativo fazer uma refeição completa com vinho do Porto, mas que pode resultar num excelente acompanhamento com certas receitas, funcionando incrivelmente quando intercalado com vinhos de mesa. No caso concreto deste LBV, uma associação ficou clássica entre os apreciadores, descoberta por Rolf van der Niepoort: bife com molho de pimenta preta. Acreditem que funciona!

O LBV tem características semelhantes a um *vintage*, ou seja, é de uma colheita excepcional, assim confirmado pela Câmara de Provadores do IVP e que é engarrafado entre o quarto e o sexto ano após a vindima, mais tardiamente que o *vintage* que o é entre o segundo e o terceiro ano. Dessa maneira, o vinho evolui mais no casco e apresenta-se com maior idoneidade para consumo imediato, não se oxidando tão rapidamente na garrafa quanto o *vintage* e aguentando bem umas poucas semanas depois de aberto.

Este LBV 1998 da Ramos Pinto foi pisado em lagar e até pode ser que algumas uvas levem o toque dos meus pés, pois nesse ano estreei-me comicamente como pisador na Quinta de Ervamoira, da Ramos Pinto. Leva maioritariamente tinta roriz, tinta barroca e touriga nacional e não foi filtrado, pelo que poderá estar sujeito a depósito. Uma bela pinga para beber ou guardar.

Nota de prova: Muito concentrado na cor e com grande intensidade aromática, mistura sensações de chocolate, compotas de frutos vermelhos, licor de *cassis* e especiarias. Na boca, está muito bem, com estrutura, densidade e longo final. É fundamental bebê-lo refrescado, para que perca as notas alcoólicas. Não hesite pois em passá-lo pelo *frapé* ou pelo frigorífico. E não se esqueça dos copos adequados: os de Álvaro Siza são perfeitos. Os tradicionais de meia esfera destine-os para formas de rissóis ou para beber xaropes para a tosse. (17/20)

A FICHA

RAMOS PINTO LBV 1998

Região: Vinho do Porto

Tipo: Tinto

Preço: 24 euros

Sugestão gastronómica. Bife com molho de pimenta preta