

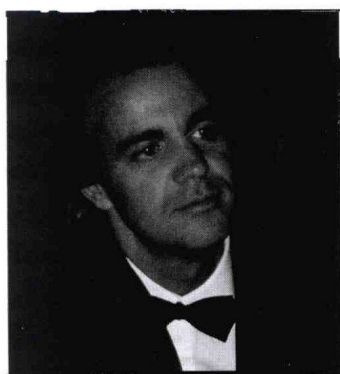
Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: n.a.	
Título: Repare nas diferenças					Temática: n.a.	
2006/05/05	BLUE WINE – PRINCIPAL	Pág.54	Imagem: 1/1		Periodicidade: n.a.	Inv.: n.a.

PROVE VOCÊ MESMO

VINHO DO PORTO

Bento Amaral

Repare nas diferenças...



Quando fiz a primeira prova com diferentes Vinhos do Porto, lembro-me de ter ficado confuso com a quantidade de tipos de Vinho do Porto existentes. Naturalmente que já me encontrava familiarizado com palavras como “Vintage”, “Colheita” ou “10 anos”, mas não compreendia inteiramente o seu significado. Trabalhando, agora, e provando diariamente Vinho do Porto, lembrei-me de auxiliar quem está a iniciar esta viagem. O mais fácil, e penso que o mais correcto, é dividir os Vinhos do

Porto atendendo às suas características sensoriais. Dessa forma, temos três grupos – um que engloba todos os vinhos brancos, sendo os vinhos tintos divididos em dois grupos: um com um carácter em que é mais notório o envelhecimento em madeira (os Tawny e os Colheita, entre outros) e um segundo com um carácter mais frutado e encorpado (os Ruby e os LBV, por exemplo). Para ter uma ideia da variedade do teor de doçura nos vinhos brancos, sugiro que prove um branco seco (ou um branco extra-seco) e um branco “lágrima”, também denominado muito-doce. Repare na diferença da lágrima que escorre pelas paredes do copo entre o “branco seco” e o “lágrima”; verifique, a seguir, que mesmo no aroma é possível detectar qual o vinho mais doce; confirme isso provando os vinhos. Outra forma de destrinçar os vinhos brancos é tendo em consideração a forma de vinificação e envelhecimento, sendo possível diferenciá-los por terem uma cor dourada ou mais palha, ou aromas com nuances de frutos secos semelhantes aos dos Tawnies, ou mais frescos, como frutos de árvore e florais.

Compare a complexidade...

Relativamente aos Vinhos do Porto tintos, como referi, existem dois tipos. Prove um Tawny e um “10 anos” e repare que, apesar de ambos apresentarem cores na gama dos alourados, existem diferenças na tonalidade e intensidade de cor. Compare a complexidade e intensidade aromática. Tente identificar aromas como os das nozes, avelãs, amêndoas, caramelo ou baunilha. Na boca, verifique que ambos são vinhos suaves e que o “10 anos” apresenta maior persistência. Estes dois vinhos são exemplos de vinhos pertencentes ao grupo dos “Tawny” ou de envelhecimento oxidativo, no qual é mais evidente o estágio em madeira. Deste grupo de vinhos fazem ainda parte os Reserva Tawny, Tawny com Indicação de Idade (10, 20, 30 e 40 anos) e Colheita, pelo que poderá optar por outros dois destes vinhos.

*Provando diariamente
Vinho do Porto, lembrei-me
de auxiliar quem está
a iniciar esta viagem...*

SUGIRO-LHE UMA PROVA...

Finalmente, chegamos ao grupo dos vinhos “frutados e encorpados”. Neste tipo de vinhos tenta-se preservar, durante mais tempo, as características de um vinho jovem: cor tinta ou retinta, aroma a frutos silvestres e compotas dos mesmos frutos; encorpado, com alguma adstringência característica de vinhos novos. Sugiro-lhe uma prova comparativa entre um Ruby e um Late Bottled Vintage (LBV) jovem, como por exemplo um de 2000. Verifique as

diferenças, mas também as semelhanças dentro do estilo, ao nível da intensidade de cor – qual o mais opaco; intensidade e complexidade aromática; e, na boca, tenha especial atenção à estrutura do vinho e qualidade dos taninos, ou seja, se se trata de um vinho encorpado mas sem taninos demasiado adstringentes. Poderá ainda fazer uma prova semelhante com os vinhos das outras categorias pertencentes a este grupo:

Reserva Ruby, Crusted e Vintage. Caso não pretenda fazer uma prova tão extensa, como primeiro passo para conseguir distinguir os tipos de Vinho do Porto sugiro que faça a experiência de provar, lado a lado, um “branco seco”, um “LBV” e um 10 anos, e procure identificar os vinhos pelas características sensoriais acima descritas, olhando para as suas cores, aspirando os seus aromas e degustando os seus sabores. Boa prova!