

**As castas portuguesas e a nossa teimosia em as manter parecem estar finalmente a dar os seus frutos. Tal como o provam as referências retiradas destes artigos, os vinhos de Portugal começam a estar na moda nos maiores países consumidores, especialmente os que mais interessam aos produtores lusos, como EUA e o Reino Unido. Se estes forem conquistados, muitos outros irão a seguir.**

## Portugal, a grande e próxima moda

<http://www.nytimes.com/2005/10/05/dining/05wine.html>

A diferença é o que parece estar a dar vantagem aos vinhos portugueses. Vários artigos de que aqui damos referência falam nisso e os comentários são, no geral, excepcionalmente elogiosos. Está na hora dos produtores portugueses começarem a rumar a estes países e a aproveitarem a onda. Oportunidades como esta não se perdem...

Uma delas – e possivelmente a mais valiosa – vem no ultra-conhecido jornal New York Times. Na secção Wines of the Times, o jornalista Eric Asimov escreve um artigo com o título "For the Next Big Thing, Look to Portugal" (traduzido à letra, Para a próxima grande coisa, olhe para Portugal).



Tal como temos visto em outros artigos semelhantes, Eric Asimov acha que "Portugal tem vivido a maior parte da sua vida vinica em esplêndido isolamento". E, para além do vinho do Porto, da Madeira e do Mateus Rosé e Lancers (estes últimos "conhecidos por provocarem monumentais ressacas" nos jovens americanos), a maior parte

do século XX viu os portugueses a fazer e beber vinhos pouco interessantes, que "felizmente" pouco foram exportados.

As coisas mudaram depois da adesão à CEE em 1986 e hoje "Portugal é a fonte de vinhos diferentes que podem ser boas compras", sendo que a maioria dos melhores tintos vem do Douro. Um grupo de quatro provadores analisou 25 tintos do Douro em prova cega e a primeira conclusão que tirou foi a de que os estilos dos vinhos diferiam muito entre si: "alguns eram fáceis de beber já, outros eram taninosos, talvez de um modo selvagem, a pedir para serem guardados".

E Asimov continua: "mais do que tudo, estes vinhos mostram-se honestos. Não tentam imitar sabores e estilos que são populares em outros sítios. (...) Nem são rústicos e simples. Decididamente são

do estilo 'Old World', com taninos, sabores minerais e boa acidez, excelentes com comida..."

O que torna estes vinhos diferentes são as castas indígenas, diz Asimov. E refere-as, elogiando em particular a Touriga Nacional, que, a julgar pelo número de referências internacionais que tem tido nos últimos anos, começa a ser um caso muito sério. Asimov nota ainda que a maioria dos vinhos provados são 'blends', ao contrário do que acontece com muitos outros vinhos. Por exemplo, o melhor vinho do grupo de 25, o Quinta do Vale Meão 2001, "possui cinco castas e é talvez por essa razão que mostra a complexidade de aromas e sabores", diz Asimov, que continua: além da complexidade, "este vinho mostrou intensidade e precisão, a marca de um grande vinho". Apesar de custar \$55 dólares (€45,5) nos Estados Unidos (como várias outras provadas, aliás), o jornalista pede aos leitores para "considerarem a quantidade de vinhos medíocres – como Cabernet californianos, Borgonhas e Brunello di Montalcino – que se compram ao este preço e sem queixas". O outro destaque vai para o reserva 2000 da Sogrape, considerado um boa compra.

Antes de passarmos à listagem da selecção de vinhos provados, uma referência à maneira como Eric Asimov termina o artigo: "enólogos de França, Itália e Alemanha têm apostado em como Portugal vai ser o 'Next Big Thing'. Com a evolução na enologia e mais pesquisa nas castas portuguesas, é provável que Portugal atinja a ribalta nos próximos anos. Não tarda e vamos lembrar estas garrafas de 60 dólares como reminiscências de uma idade mais inocente".

Vinho	Classificação
Quinta do Vale Meão 2001	***
Vinha do Fojo 1998	***
Pintas 2001	***
Quinta da Gaiçosa 1997	**
Sogrape Reserva 2000	**
Domini 2000, JMF	**
Quinta da Manuela 2000	**
Quinta da Costa das Aquaneiras 2001	**
Lavradores de Feitoria Três Bagos 2002	**
Quinta dos Quatro Ventos 2000	**

Nota: a classificação por estrelas indica o seguinte: sem estrelas: esqueça; \* - Razoável; \*\* - Muito bom; \*\*\* - Excelente; \*\*\*\* - Extraordinário.

## Os vinhos de José Mourinho

<http://observer.guardian.co.uk/magazine/>

Tim Atkin é o jornalista da revista Observer que escreve sobre vinho. Uma das suas mais recentes prosas teve a ver com vinhos portugueses, um pouco influenciado por José Mourinho, o português mais famoso em terras de sua majestade desde Catarina de Bragança. José Mourinho parece estar a fazer o mesmo pelos vinhos portugueses que Catarina fez pelo chá... enfim, é um certo exagero (alguns diriam exorbitante) mas ainda assim o treinador do Chelsea acaba por chamar à



atenção para outras coisas portuguesas. Assim sendo, Tim fala do Barca Velha que Mourinho ofereceu a Alex Ferguson e que, segundo Salvador Guedes, valeu à Sogrape uma publicidade à borla nunca até à data conseguida. Para agradecer o favor, diz Tim, o presidente da Sogrape mandou uma caixa de Barca Velha a Mourinho (preço por garrafa, €67).

E Tim continua: "a tendência de Mourinho para os vinhos portugueses foi bem-vinda porque é tão invulgar". Tirando uma ou outra cadeia, a maioria dos

supermercados e garrafeiras do Reino Unido não têm vinhos portugueses. O facto de o Mateus Rosé representar cerca de 40% das vendas lusas no RU é classificado por Tim como "a rather depressing story".

Depois de falar do trabalho de associações como o G7, a Portuguese Independent Wine-growers Association e os Douro Boys, Tim acha que "Portugal



precisa de uma associação que promova os vinhos do Sul, especialmente do Alentejo". E provou quatro vinhos portugueses, mencionando especialmente o Quinta do Vallado Reserva 2003, "capaz de desafiar o Barca Velha".

Mas o melhor vem para o fim. Depois de passar uma semana em Portugal, Tim diz que está mais convencido que "Portugal produz alguns vinhos de fantástica relação preço/qualidade. Os brancos são sub-avaliados (...) mas são os tintos que realmente merecem atenção. Num mundo dominado por castas francesas, é um prazer provar vinhos de castas indígenas (...) - são desafiantes, diferentes e excitantes. São, aliás e de certa maneira, como o José Mourinho".

## Mais Decanter Awards para Portugal

**Decanter, Novembro 2005**

O mês passado referimos aqui os resultados do concurso Decanter Awards, realizado pela revista inglesa Decanter. Na altura listámos os medalhados portugueses com preços superiores a £10. Este mês saíram os de preço inferior a £10 (cerca de €15) e os melhores prémios, os International Trophy. Na pág. 92 o texto introdutório à participação portuguesa é igual ao do mês passado (terá sido erro?). Foram 83 os vinhos tintos/brancos lusos avaliados com preço até £10 e nenhum deles ganhou uma medalha de ouro e, por inerência, qualquer troféu. As três pratas (correspondendo a uma pontuação entre 17 a 18,4) foram para um branco da A. Cooperativa de Pegões, o Stella Blanco, uma marca apenas vendida no estrangeiro e para dois tintos: o Quinta do Passadouro 2000, do Douro, e o Dão Reserva 2000 da Sogrape. A lista continua com 17 medalhas de bronze e 23 recomendações.



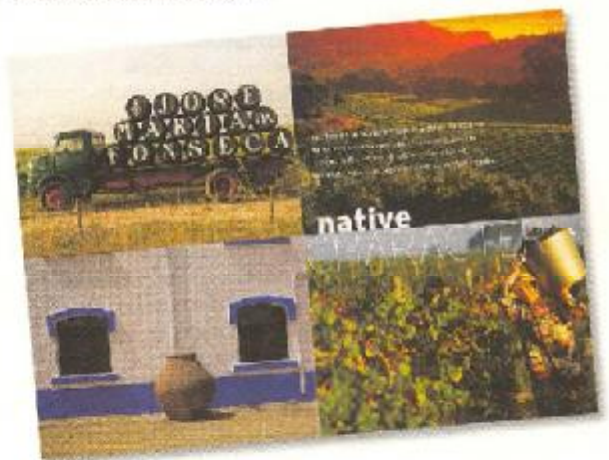


Só na secção dos Porto & Madeira (não incluída na parte de Portugal) houve duas medalhas de ouro. O Cossart Gordon Malmsey 1994 e o Marks & Spencer Reserve Port, produzido pela Fladgate Partnership, que acumularam ainda um prémio Regional Trophy e o cobigado International Trophy: um na categoria na categoria de brancos fortificados até £10 e o outro na de tintos fortificados até £10.

Os International Trophy são escolhidos entre todos os ganhadores de troféus regionais, isto é, os melhores de cada país e/ou regiões. Dos 5.500 vinhos que entraram na prova da Decanter, apenas 31 obtiveram o tal International Trophy, em 31 categorias. Para além dos dois referidos, só mais um vinho português o conseguiu: o Tawny 20 anos da Graham's, nos fortificados acima de £10. Deve dizer-se, em abono da verdade, que aqui a concorrência internacional era pouca (o que não quer dizer que não fosse de qualidade). Nas categorias mais populares de espumantes, brancos, tintos e vinhos doces, a luta é usualmente mais renhida, porque há vencedores de vários países em confronto. Alguns exemplos: na categoria de vinhos Chardonnay acima de £10, o vencedor, da Nova Zelândia, teve que lutar contra 5 concorrentes; o mesmo aconteceu com a categoria vinho de lote tinto acima de £10. E foi exactamente aqui que surgiu a maior surpresa: quem ganhou esta categoria foi um vinho Austríaco, país muito mais famoso pelos seus brancos mas quase desconhecido nos tintos. De resto, a grande maioria dos International Trophy foram para países do Novo Mundo: Austrália com 5, Nova Zelândia com 4 e África do Sul com 3. Temos que pensar, contudo, que muitos dos grandes vinhos europeus (incluindo muitos portugueses) não estiveram presentes.

## O "carácter nativo" dos vinhos lusos

Deceñier, Novembro 2005



Depois de anos a quase ignorar os vinhos portugueses, esta influente revista inglesa tem feito recentemente algumas reportagens sobre os nossos vinhos, como a de Steven Spurrier no Douro (ver edição 188, Julho, pág. 137), sobre os "Douro Boys". Desta vez foi Adam Lechmere o jornalista que veio visitar várias regiões de Portugal, presumo que a convite do agrupamento de produtores que dá pelo

nome de G7 (as 4 páginas do artigo são ocupadas com vinhos e descrições das empresas do G7). Adam apresenta desde logo uma justificação para esta "ignorância" britânica aos nossos vinhos: os portugueses sempre viveram muito virados para dentro, afastados do comércio internacional de vinhos; e parece termos um "complexo de inferioridade". Ao contrário dos espanhóis, que são mais exuberantes e expansivos. Aliás, diz Adam, a única coisa que os ibéricos parecem ter em comum é "a condução extravagante e perigosa".

Parece estar na altura de mudar as coisas. Não resistimos a transcrever um dos primeiros parágrafos: "os portugueses são 'master blenders' e exploram ao máximo o seu terroir. Trabalhando com uma paleta de centenas de castas, eles produzem vinhos tranquilos – brancos e tintos – perfumados e elegantes – imbuidos de carácter regional". Depois de elogiar também a qualidade das castas nacionais, Adam questiona-se porque é que os vinhos nacionais não têm tido grande presença no mercado inglês. Uma das razões vai, desde logo, para a imagem dos produtos e das gamas: rótulos muito variados e de estilos diferentes, nomes de vinhos difíceis de pronunciar (e guardar na memória), etc. Enfim, faltam produtos que seduzam o comprador britânico.

Outra razão apontada para o aparente insucesso dos vinhos portugueses é a prolusão de castas desconhecidas para os britânicos. Mas essa fraqueza é, ao mesmo tempo, a grande força dos vinhos portugueses. Uma maneira de as dar a conhecer no mercado é, por exemplo, juntando-as a castas mundialmente conhecidas como a Syrah ou Cabernet Sauvignon. Mas, avisa Adam, seria uma tragédia se os vinhos portugueses acabassem assim por seguir um estilo internacional. Ele termina dizendo que "os melhores vinhos portugueses são voluptuosos sem serem grosseiros; rústicos sem serem adstringentes; e possuem uma finura que fazem roer de inveja muitos produtores do Novo Mundo".

## Uma viagem ao Alentejo

[www.verema.com](http://www.verema.com)

Antoliano Dávila é um dos mais prolíficos provedores do site espanhol Verema.com e será certamente o que mais prova vinhos portugueses. Podem não acreditar mas, segundo estudos recentes da empresa Alexa.com, este é o site de Vinhos, de caráter informativo, mais visitado no mundo! O site é



o resultado da ação de uma comunidade de aficionados do vinho. Existem muitos provedores que vão colocando as suas apreciações aos vinhos que vão provando. E alguns aproveitam também para publicar artigos, como é este o caso sobre o Alentejo, escrito pelo tal Antoliano Dávila.

Para lá de descrever o Alentejo, as suas sub-regiões, as castas mais usadas (entre outras informações),

Dávila falou de vários produtores

de destaque, do Norte ao Sul do Alentejo, de grandes a pequenos. Não resistimos a referir algumas "bodegas garaje" (Quinta do Moura, Coelhoes) e um erro de peso, mas compreensível: "Caves Allarza: com su extraordinário vino José de Sousa Mayor. Li enólogo "Jefe", Domingo Soares Franco". [José de Sousa Mayor é da JMF e Domingos S. Franco é o seu enólogo]. Antoliano Dávila acaba dizendo que, para além dos produtores referidos, existem muitos outros no Alentejo, "que produzem vinhos muito variados e muitos deles excepcionais".