

## Graham's lança The Tawny

A garrafa remete-nos para os frascos dos uísques mais antigos, objectos de museu, que, uma vez ou outra, podemos ver nos melhores filmes *western*. É um objecto atraente, com uma rotulagem classicamente contemporânea, mais uma aposta ousada de uma das mais prestigiadas instituições do vinho do Porto, a Família Symington, detentora das marcas Graham's, Dow's, Warre's, Smith Woodhouse e Quinta do Vesúvio. Num universo ritualista e tradicionalista como é o do vinho do Porto, os Symington têm, nos últimos anos, feito algumas apostas inovadoras, como foi o caso dos Otima 10 e 20 anos, da Warre's, apresentados em garrafas de vidro transparente e design moderno, ao contrário do vidro quase preto habitual e de 50 cl contra os comuns 75 cl. Os Otima, que são belíssimos *tawny*, são um êxito. Também no vinho Madei-

ra, onde os Symington se encontram associados aos Blandy, inovaram com o Alvalda, com um perfil mais fru-



tado e fresco do que os outros Madeira de cinco anos. A novidade desta vez chama-se The Tawny, um Graham's, que, segundo a empresa, é "um lote especial, proveniente de vários vinhos envelhecidos em cascos nas

caves da empresa entre sete e nove anos. Este vinho é o mais recente exemplo da arte do enólogo e é o resultado de um criterioso lote de vinhos que se complementam na perfeição. É notório o equilíbrio entre a fruta madura e os frutos secos resultantes do envelhecimento em casco, onde o vinho adquire um suave tom âmbar". Para ser bebido ligeiramente refrescado. Outra inovação é o facto de The Tawny identificar, no rótulo, o *master blender* [o mestre dos lotes, o "cheirista"], no caso António Valente. O *master blender* desempenha um papel muito importante nas casas do vinho do Porto, mas a sua identidade não costuma ser divulgada. O que a Graham's faz, além de ser um acto de justiça, é uma homenagem pública que tardava. The Tawny, que já se encontra à venda, tem um preço recomendado de 14 euros a garrafa ☺