



Os vinhos da vida de António-Pedro Vasconcelos

Buçaco, Batuta e um Porto do tempo de Saldanha

“Quem me instruiu nos prazeres de Baco foi o meu pai. Eu devia ter uns 16 anos quando, um Natal, decidi que eu tinha idade para beber um copo de vinho branco a acompanhar o bacalhau e um copo de tinto a acompanhar o peru. Entre outras coisas que lhe devo, a descoberta do vinho – e, sobretudo, a descoberta de que a comida e o vinho, como sabia Rabelais, são inseparáveis –, foi, com o prazer da leitura, das coisas mais importantes da minha vida.

Foi uma descoberta – essa e a dos livros – que procurei transmitir aos meus filhos – e agora aos meus netos –, exactamente como ele fez: escolhendo a idade certa, o momento certo, o vinho certo, ensinando-os a beber com moderação e com gosto, fazendo-os perceber que o vinho convivia à boa disposição, abre o gosto dos alimentos e torna-nos exigentes, tudo coisas com que a vida nos compensa das suas imperfeições.

O vinho com que me iniciei nesse prazer, lembro-me como se fosse hoje, tão forte e exaltante foi a descoberta e a experiência, era o vinho do Buçaco (branco e tinto), colheitas que vim a saber que eram destinadas em exclusivo aos frequentadores do magnífico Hotel da Bairrada. Acontece que o meu pai era amigo de Alexandre de Almeida, o proprietário do hotel, que o apresentava todos os anos com umas grades daquela preciosidade, em que eu passei a identificar, durante muitos anos, a excelência do vinho. Durante alguns anos, o vinho do Buçaco, cujo rótulo discreto passou a ser, para mim, a marca heráldica de um bom vinho, acompanhava invariavelmente o jantar de Natal em casa dos meus pais, e o vinho passou a ser uma prenda mais preciosa do que os *pulovers* e as canetas de tinta permanente que me punham no sapatinho. Quando sai de casa para ir à minha vida, passei muitos anos a beber vinho de jarro nos restaurantes, tão escassas eram as minhas posses, e só de vez em quando, sobretudo nos meus anos de Paris, pude apreciar um vinho mais nobre. Mas, durante muitos anos, o vinho do Buçaco foi a minha inesquecível referência.

Em Portugal, nesses tempos, bebia-se Grão Vasco, Serradayres, Periquita ou Evel, nada que me enchesse as medidas. Até que um dia, no Gambirinus, o Manoel de Oliveira pediu, para acompanhar uma perdiz, um Barca Velha, salvo erro de 65, que me deixou extasiado. Foi a minha primeira infidelidade, a descoberta de que havia outros vinhos que podiam rivalizar com os vinhos do Buçaco da minha adolescência e dissipar o prazer iniciático que eu experimentara nos jantares de Natal.



Garrafeira do Hotel do Buçaco

No segundo texto sobre o vinho ou vinhos da vida de diversas personalidades nacionais, o cineasta António-Pedro Vasconcelos faz um tributo ao pai por o ter iniciado, ainda adolescente, nos prazeres vînicos. Começou com vinhos do Buçaco, descobriu mais tarde os Barolos, os Bordéus, os vinhos durienses de Dirk Niepoort e, mais recentemente, os grandes vinhos do Porto – esta talvez a “mais importante descoberta” da sua vida.



Não tenho o nariz e o paladar tão apurados que saiba distinguir com exactidão as castas, a idade, as frutas, os taninos, como alguns especialistas que me deixam fascinado, como se tivessem magia. Mas não me engano nunca na qualidade, e sobretudo na excelência de um bom vinho.

Na minha lista de prazeres, contam-se algumas descobertas: os Barolos, numa viagem à Toscana, um Brunello di Montalcino, bebido num restaurante em Milão, a acompanhar um jantar de trufas, vinhos que passaram a ser inseparáveis – sempre que a carteira permite – daquilo que considero a melhor cozinha do Mundo: a Italiana, sobretudo na sua versão mediterrânica. Ainda hoje, em Paris, um dos meus restaurantes preferidos é a L'Enoteca, um restaurante onde se bebem excelentes vinhos recomendados pelo chefe, muitos deles de preço acessível, que acompanham excelentes pitéus, cozinhados com desvelo e consumidos com apetite quase libidinoso.

Outra descoberta, habituado como estava à excelência e à variedade dos vinhos de Bordéus, foram os Bordeaux. Numa altura em que andei envolvido nas políticas europeias para o cinema, fui várias vezes convidado para uns encontros em Beaune, que juntavam a discussão sobre o futuro do cinema europeu à degustação de vinhos da garrafa bojuda, que me

fizeram esquecer a aridez e o impasse das conversas.

E, em Portugal, depois que a escassez se transformou em fartura, destaco um momento inesquecível: a descoberta dos vinhos fabricados pelo Dirk Niepoort. Foi numa noite, no Porto, no Bull and Bear, em que tive a honra de ser convidado para provar uma novidade: o primeiro Batuta. Ainda me lembro da surpresa que tive ao primeiro contacto com um vinho com uma personalidade a que eu não estava habituado em vinhos portugueses.

Falta-me, na lista das descobertas, falar de uma – quíçá a mais importante descoberta: a do vinho do Porto. Como quase todos os portugueses, o Porto sempre esteve, nas minhas recordações, ligado a casamentos e baptizados, com as sequelas etílicas que as misturas de espumante e vinhos de mesa, muitas vezes de qualidade duvidosa, acompanhados de extensa doçaria, quase sempre provocam. Mas, há uns anos, na sequência de uma reportagem que *O Independente* organizou para fazer uma prova de cervejas com as marcas dos três principais clubes portugueses, e para a qual me convidou, na qualidade de benfiquista, juntamente com o Alfredo Barroso, um sportinguita confesso, e o Francisco José Viegas, um “dragão” impenitente, fiz a descoberta do *vintage*.

A prova era num restaurante no Cais do Sodré, e o dono, no fim, apiedou-se de nós. Sujeitos que havíamos sido à penitência de provar três cervejas iguais, resolveu convidar-nos para a cave onde preparara um pequeno repasto com um queijo da Serra memorável e um *vintage* Fonseca, de um ano que não retive. Mas retive a experiência do casamento perfeito entre o queijo e o Porto, que nunca mais me largou. Ainda hoje, quando viajo por alguns dias para o estrangeiro, faço-me acompanhar de uma garrafa de um *taunay* velho ou de um LBV, e peço muitas vezes no restaurante do hotel para me deixarem servir-me de um ou outro para acompanhar os doces ou os queijos fortes.

E, já agora, termino com uma recordação inesquecível: uma prova de Portos em casa do meu amigo António Barreto, a quem devo a descoberta de alguns dos melhores vinhos finos que alguma vez bebi, e que me fez viver um momento sublime: o contacto com um Porto de 1830, ano em que, pelas nossas contas, reinava em Portugal o marechal Saldanha, e que sobreviveu assim, na nossa memória, graças ao milagre de uma garrafa divina.”