

A obra dupla de David Guimaraens

Os *vintages* da Taylor's e da Fonseca são um dos objectos de desejo mais adorados dos apreciadores de todo o mundo. A culpa é, obviamente, de gurus como Robert Parker ou de revistas omnipotentes como a *Wine Spectator*, que chegaram a classificar os *vintages* de 1992 e de 1994 com 100 pontos numa escala de zero... a 100. A culpa é também de David Guimaraens, de 41 anos, que está à frente da equipa de enologia da Fonseca desde os primeiros anos da década de 1990. Na última edição da *Essência do Vinho*, que decorreu no passado fim-de-semana, no Porto, David explicou para uma plateia reduzida o que distingue as duas gamas dos *vintages* da Fonseca: os Fonseca, os grandes clássicos da casa, e os Guimaraens, "dois *vintages*, uma mesma casa", o tema proposto, constituiu uma excelente oportunidade para se perceber como nascem e crescem os dois vinhos maiores da empresa.

A Fonseca é uma das grandes marcas do vinho do Porto, pelo menos desde a primeira metade do século XIX e no seu historial tem alguns dos melhores *vintages* da história, como os Fonseca de 1927 ou o 1977. Mas, "a partir dos anos 70, percebemos que, para manter a qualidade dos *vintages*, tínhamos que ter as nossas próprias quintas", explica David. É assim que a empresa adquire as quintas do Cruzeiro, em 1972, de Santo António, em 1974, e do Panascal, em 1979. É com base no potencial destas quintas que a Fonseca se dedica, em exclusivo, à produção de Porto. Nas duas adegas da firma, no Cruzeiro e no Panascal, os vinhos são produzidos exclusivamente em lagares tradicionais. Porque? "Porque a nossa receita tem 200 anos e funciona. Para quê mudar?", justifica David. Pela experiência, é nos lagares que se conseguem atingir as três principais características de um grande *vintage*: a concentração de cor e de taninos, a intensidade e frescura da fruta e, "talvez o mais importante de todos os critérios", na avaliação de David, a elegância e a harmonia.

Em Janeiro, poucos meses após a vindima, os vinhos são alvo da primeira prova e objecto das primeiras "balizas" (criação de lotes). Depois, "são esquecidos" até Fevereiro do segundo ano, quando a equipa de David decide o que fazer. *Vintage* clássico? *Vintage* não clássico? Ano sem declaração alguma? Neste exercício, David olha para o futuro, para um horizonte a 30 ou 40 anos. Quando são objecto da primeira avaliação, os vinhos são rubi, "muito frutados e jovens", depois, "vão perdendo o fulgor e amaciam. Nesta fase, não são tão pujantes e não têm grande complexidade; finalmente, chegam os aromas da garrafa (terciários) e o vinho chega ao *plateau* onde vai evoluir no sentido de uma maior complexidade". Como é que



Como é que no seio de uma mesma casa coabitam dois *vintages*? O que distingue o clássico Fonseca do seu meio-irmão Guimaraens? David Guimaraens, responsável por ambos, revelou alguns dos insondáveis mistérios do *vintage* numa sessão na qual Manuel Carvalho esteve presente.

Sexta geração

David faz parte da sexta geração do fundador da empresa, Manoel Pedro Guimaraens, um liberal empedernido que fugiu para Londres em 1834 para evitar perseguições políticas. E, facto mais relevante para lhe podermos avaliar o talento, é o quarto enólogo da Fonseca desde 1896, sucedendo ao tio-avô Frank Guimaraens, (1896-1948), Dorothy, que só fez o *vintage* de 1955, e ao pai, Bruce Guimaraens (1960-1991). É também sobrinho de Gordon Guimaraens, enólogo da Cockburns durante anos. David é licenciado em Enologia pelo Roserworth College, a mais importante escola de enologia da Austrália e estreou-se nos *vintages* do grupo Taylor's Fonseca em 1991. ©

cada vinho atravessa estas fases?

A capacidade de perceber a natureza da evolução determina a geração dos Fonseca e dos Guimaraens. O primeiro tem de apresentar maior concentração e uma maior capacidade de evoluir ao longo das décadas; os Guimaraens não revela a mesma estrutura, nem a mesma concentração de frutas, pelo que atinge o *plateau* mais cedo. Compare-se um Guimaraens de 1994 e um Fonseca de 1985 e ver-se-á que o segundo está hoje ainda fechado, com notas de fruta ainda evidentes, uma presença na boca intensa e prolongada e uns taninos majestosos. O Guimaraens está já numa fase mais adiantada, com os aromas dominados pelo ambiente reductor da garrafa. É apesar de tudo, neste momento, um vinho mais complexo que o de 1985, embora não tenha pela frente o futuro do seu competidor.

No sector do vinho do Porto sabe-se que as declarações de *vintage* nem sempre são determinadas pela qualidade intrínseca dos vinhos. Por vezes pesam na opção razões de natureza comercial. Na história do grupo Taylor's Fonseca há uma polémica assim: quando a maior parte das casas declarou o *vintage* de 1991, porque é que Fonseca elegeu para clássico o ano de 1992? Porque, nesse ano, a Taylor's celebrava 300 anos de vida, acusaram os críticos e os cépticos. Quinze anos depois, porém, uma prova entre os dois vinhos da Fonseca não deixa margem para dúvidas: sendo um grande vinho, o Guimaraens de 1991 não é do mesmo estatuto do Fonseca de 1992, que é sem hesitação um dos grandes *vintages* do último terço do século XX.

A dificuldade do exercício de escolha avoluma-se, naturalmente, com as vindimas mais recentes. As diferenças entre o Fonseca de 1994 (o que mereceu 100 pontos à *Wine Spectator*) e o Guimaraens são ainda facilmente perceptíveis, até na evolução da cor – de resto, o 1994 é muito mais do que uma construção mediática: é uma obra-prima. Mais difícil é perceber as razões que levaram à distinção entre o Fonseca 2000 e o Guimaraens 2001. Na sua actual fase, estão ambos na plenitude do seu vigor aromático e tânico, embora se perceba que o 2000 tem uma estrutura capaz de lhe augurar maior futuro. Sendo de difícil distinção, o exercício entre 2000 e 2001 foi um ótimo pretexto para se perceber a dificuldade na escolha entre os clássicos e os outros. Para se entender como é que na Fonseca se determina a sorte dos vinhos. Nesta fase de crueza e de pujança, só os bons enólogos lhes podem auscultar a posteridade. ©



NOTÍCIA

O top 10 da blue Wine

O *Essência do Vinho - Porto 2006*, realizado no passado fim-de-semana, no Porto, e que foi visitado por 12 mil pessoas, mais duas mil do que em 2004, serviu de pretexto para a apresentação de uma nova revista de vinhos, a *blue Wine*, e também para a divulgação do *Top 10 dos vinhos portugueses*. Esta eleição, feita pelo painel de provadores da nova revista e pelos críticos estrangeiros presentes no evento, distinguiu o branco Esporão Reserva 2004 (Alentejo), o tinto Passadouro Reserva 2003 (Douro) e o Fonseca Porto Vintage 2003 como os melhores vinhos.

Esta prova ficou, no entanto, marcada pelos critérios de pré-selecção e selecção final impostas pela revista, os quais influenciaram decisivamente os resultados. Os produtores nacionais foram convidados a enviar os seus

topos de gama de 2003 (tintos e *vintages*) e também de 2004 (só para os brancos) e foi a partir unicamente das garrafas recebidas que o painel de provadores da *blue Wine* fez uma pré-selecção de 36 vinhos (25 tintos, seis brancos e cinco *vintages*). Depois o painel final, já com os críticos estrangeiros, elaborou o *top 10*, e um dos critérios era de que nos 10 melhores tinha que entrar obrigatoriamente um vinho branco e dois *vintages*. Ou seja, os 10 vinhos mais premiados não são necessariamente os 10 melhores vinhos nacionais. Integraram ainda o *top 10* da *blue Wine - Essência do Vinho* o Quinto do Vale Dona Maria 2003 (Douro), o Carrocel 2003 (Dão), Cortes de Cima Reserva 2003 (Alentejo), Auri 2003 (Douro), Batuta 2003 (Douro), Vinha Maria Teresa 2003 (Douro) e Taylor's Porto Vintage 2003. ©

PEDRO GARCIAS

ANA BOLA BRUNO NOGUEIRA MARIA RUEFF
MARIA VIEIRA MIGUEL GUILHERME



AVALANCHE
TEATRO VILLARET

Inter: ANA BOLA, ator: ANTONIO NUNES
Cenário: JOÃO MENDES RIBEIRO, Figurino: ZIND ALVES
Direção de Luz: PAULO SABINO, 2.ª de encenação: MARTA FERNANDES
desenho de som: 5.ª banda sonora original: PAULO ABELHO & JOÃO ELEUTÉRIO

RESERVAS 707 234 234
www.ticketline.sapo.pt

Bilhetes à Venda: Teatro Villaret, Fnac, Agências Abreu, Abep e Alvalade