



# Vinhos portugueses, Estocolmo, Londres... e a Isabella

*Qual prenúncio de um final feliz perfeito e a preceito, fomos brindados por um moscatel, que muito provavelmente é o melhor do mundo. O Trilogia da José Maria da Fonseca, concebido para celebrar o eclodir do novo milénio. Grande e colossal esta assombrosa obra-prima...*

TEXTO JOÃO PIRES FOTOS D.R.

Sete da manhã. Neva em Estocolmo. Ao meio-dia de hoje decorrerá a “Master Class of Portuguese Icon Wines” para vários jornalistas suecos e ainda um finlandês, a convite da ViniPortugal. Há aproximadamente cinco dias, a hipótese de cancelar a minha deslocação à capital sueca esteve eminente, em virtude de a pequenina Isabella teimar em não nascer. Ainda assim, e fortemente apoiado pela minha corajosa mulher e futura mãe, Jandira Silva, optei por levar a bom porto a realização do referido evento.

Selecionar os vinhos para esta “master class” não se revelou uma tarefa nada fácil, devo confessar. Oito, foi a quantidade de referências por que se optou para representar o nosso país. Gosto deste número, pese embora o facto de o meu número de eleição ser o 9. Também aprecio bastante o 7, por ser frequentemente perseguido pela sua indecifrável omnipresença; digo-o com total convicção! Um dos vinhos selecionados, o Mouchão 1963, não se encontrava disponível, tendo sido substituído pelo de 1990, o que, apesar de tudo, me agradou bastante, pois sempre preservei um especial interesse por este ano de colheita do Mouchão. Perfeito! Os oito magníficos estavam agora prontos para serem submetidos à prova; a “mise-en-place” realizada a preceito e um suporte tecnológico à altura de projetar com total eficiência e uma qualidade irrepreensível o “power point” que havia preparado. Provar os vinhos, decantar algumas referências e colocá-las de novo na garrafa, mas já desprovidas de sedimentos, foi a tarefa inicial. Os jornalistas gostam de ver os rótulos, de admirar as garrafas e de as fotografar, especialmente quando se trata de uma seleção verdadeiramente especial. Um dos vinhos brancos estava oxidado e não pôde constar do painel de prova, o que fez aumentar a tensão, pois temia-se que o mesmo sucedesse às outras duas garrafas, o que felizmente não viria a verificar-se. Para salvaguardar a ocorrência de eventuais contratempos, fora pedido aos produtores que enviassem três exemplares de cada referência. Aguardava-se com grande expectativa pela chegada do Mouchão 1990, o que lamentavelmente não aconteceu, deixando-me sobremaneira triste. Superstições à parte, e como se constata, uma vez mais o número 7 voltava a ser a exceção que confirmava a regra, surgindo de novo no meu encaixe, qual sina a corroborar o pior dos meus presságios.

O primeiro vinho a ser servido foi um Alvarinho com 12 anos, o Muros de Melgaço de 2002, da autoria de Anselmo Mendes. Eram notórias, no semblante dos participantes, alguma surpresa e apreensão. “Asseguro-lhes que ficarão rendidos”, disse-lhes, tranquilizando-os um pouco. Produziram-se apenas 2.400 garrafas deste 2002, que fermentou em madeira francesa Allier com “battonâge” (agitação do vinho de forma a que as leveduras mortas que se depositam na base das barricas como consequência da fermentação alcoólica fiquem em suspensão, promovendo assim a autólise, ao mesmo tempo conferindo ao vinho mais corpo e complexidade aromática). A fermentação malolática não se efetuou, tendo o vinho sido guardado durante mais três meses em garrafa antes de ser comercializado. A cor não apresenta quaisquer indícios de oxidação e apesar da idade revela um amarelo palha cristalino, bem vivo. No entanto, a grandiosidade deste vinho reside

na extraordinária intensidade aromática, caracterizada por uma profusão exótica de pêssego, “apricot” e “nuances” florais, com notas perfumadas de acácia e sugestões de mel, impressionando com um equilíbrio de acidez notável, sofisticação e frescura invejáveis. Um vinho portentoso!

O segundo - e último branco a ser servido - nasceu num ano muito quente, sendo pouco conhecido o que, na realidade, configura uma certa injustiça. O Palácio do Buçaco produz vinhos brancos e tintos, mas em 2003 apenas vinificou brancos. As 7.000 garrafas deste vinho amadureceram entre os mais de 180.000 exemplares que a magnífica cave preserva orgulhosamente. Recebeu uvas do Dão e da Bairrada, com Encruzado, Maria Gomes e Bical, que cresceram em terrenos graníticos e argilo-calcários. Tive o privilégio de o provar há sensivelmente dois meses, no restaurante do Vítor Claro e rendi-me de imediato aos seus encantos. Tenho ainda guardadas na minha cave particular duas garrafas para beber e apreciar com amigos, como sempre faço. O vinho foi servido entre 10 a 12°C, depois de ter sido decantado duas horas antes. A cor é de um amarelo carregado, com “nuances” douradas e revela uma untuosidade muito agradável no copo. Nariz intenso, com aromas de limão de conserva, casca de pêssego e um matiz fumado, discreto e muito agradável. Boca cheia, bastante mineral, a surpreender com notas de óleo cítrico, cera de abelha; quente e sensual, a terminar longo e com referências a casca de laranja seca. Um risoto de açafrão e rabo de boi foi a minha escolha como harmonia gastronómica. Uma inspiração do menu de Dinner by Heston Blumenthal, em Londres.

João Ramos encontrava-se entre a plateia e senti-me mais entusiasmado, pois o primeiro tinto em prova era originário de Portalegre e tinha a sua assinatura. O Tapada de Chaves Reserva Frangoneiro 1988 nasceu num ano difícil, quase avesso a bons vinhos, tendo sido fustigado por um ataque de míldio raramente visto. Foi o segundo vinho da autoria do enólogo, com origem nesta adega, agregando no seu portefólio ADN de Trincadeira, Aragonês e Grand Noir, bem como reminiscências dos solos graníticos onde a vinha com quase 40 anos, situada a 400 metros de altitude e frequentemente visitada por temperaturas frescas, foi plantada. A produção foi obviamente baixa, tendo estas uvas heroicas conseguido proporcionar um rendimento de 25 hectolitros por hectare. A fermentação decorreu nas famosas talhas de barro. O vinho, servido a 18°C, impressionou pelas notáveis concentração e frescura, apesar dos 26 anos já decorridos desde a sua conceção. Complexo e harmonioso, de uma intensidade aromática a couro e caixa de charuto assinaláveis; balsâmico e com taninos suaves de grão fino, arrebata e conquista pelo equilíbrio e final admiravelmente longo. Estávamos, sem dúvida, na presença de um vinho incrível. Recomendéi aquele vinho com um pombo assado e alcachofras braseadas num molho base de cerveja Ale, aromatizada com especiarias. Um “must” para o paladar e para os sentidos!

Seguiu-se-lhe o Aliança Garrafeira Particular de 1966, segundo consta, um excelente ano, tendo sido vinificado por Ângelo Neves. O de 1948 tornara-se bastante famoso, mas este portara-se muito



bem. A vivacidade da sua estrutura taninosa leva-nos a pensar que o vinho foi elaborado com base na casta Baga, da Bairrada. Contudo, pensa-se que poderá ter sido loteado com tinta Roriz e Jaen, do Dão, para além da mencionada Baga. Engarrafado em 1968, restam atualmente apenas 24 espécimes, que se encontram na enoteca da companhia. Um vinho com evolução mas que ainda conseguiu proporcionar uma prova bem agradável, pautando-se o equilíbrio como a matriz predominante.

Para terminar a “master class” serviram-se três vinhos fortificados de nomeada. Começou-se com o Porto Garrafeira da Niepoort de 1940. Este tipo de categoria de Vinho do Porto é um exclusivo da Niepoort, embora saibamos que em tempos a Ferreira também foi adepta do mesmo estilo. Após um estágio de quase cinco anos em pipa velha, o vinho foi transferido para as “demi-johns”, uma espécie de garrafa feita à mão no século XVIII, cuja capacidade variava entre os 7 e os 11 litros. Posteriormente, e uma vez mais, foi delicadamente transferido, mas agora para garrafas normais de 75 cl. Desde 1931 (inclusive) até hoje foram apenas produzidas nove garrafeiras, a saber: 1933, 38, 40, 48, 50, 52, 67 e 1977 e, a partir de 1940, enchidas tão-somente 1.800 garrafas, convertendo-o numa raridade, cujo preço, atualmente na ordem dos 500€, é disso testemunha. Tive a oportunidade de o provar muito antes deste evento se concretizar, confrontando-o com o afamado cheddar velho Montgomery, um queijo inglês de Somerset feito à base de leite de vaca não pasteurizado.

Como se ainda não bastasse, qual prenúncio de um final feliz perfeito e a preceito, fomos brindados por um moscatel, que muito provavelmente é o melhor do mundo. O Trilogia da José Maria da Fonseca, concebido para celebrar o eclodir do novo milénio. Este lote, que tem origem nas três melhores colheitas do século passado - respetivamente 1900, 1934 e 1965 - há muito que se encontrava em profundo transe meditativo nas caves da empresa, tranquilamente aguardando pelo momento mais oportuno para se dar a conhecer. Foram apenas engarrafadas aproximadamente 14.000 garrafas. Este verdadeiro elixir, com os seus 185 gramas de açúcar residual, é realmente muito doce e de espectro soberbo, perfilando uma carga aromática impressionante. Nariz extremamente complexo com notas de mel, amêndoas doces, avelãs, marmelada, tâmaras e figos. Quando se bebe uma preciosidade destas, os sentidos ficam possessos e uma alegria, simultaneamente inebriante e contagiante, apodera-se do provador. Em boa verdade, a sua concentração a nível aromático, de açúcar e sofisticação deixa-nos não apenas rendidos perante a exposição de argumentos tão irrefutáveis, como eternamente agradecidos por termos tido o privilégio de apreciar as suas mais requintadas fragrâncias e todo o potencial da sua génese. A profusão de sabores parece não terminar nunca, agora (re)visitada por apontamentos de casca de laranja seca caramelizada, chá de jasmim e uma suave untuosidade a sândalo. Grande e colossal esta assombrosa obra-prima.

Mas, eu gosto de acidez no final de uma prova para lavar a boca!

Aprecio particularmente a frescura, que a seguir ao vigor do álcool se converte num bálsamo apaziguador. A este propósito, recordo-me de há alguns anos, num famoso chateau em Bordéus, ter solicitado uma cerveja bem fria durante um almoço abrilhantado por vinhos de Sauternes e de o efeito ter sido retumbante. Da mesma forma, não raramente um copo de champanhe ressuscita o meu palato dormente e fortemente fustigado pela ação dos taninos. Desta vez, no entanto, optei por terminar a prova com um Vinho Madeira. Mas não um vinho qualquer. Ricardo Diogo, diretor e enólogo da Barbeito, pese embora a sua juventude é já, obviamente no bom sentido do termo, um “monstro” do mundo vinícola, enquanto artífice deste néctar de origens vulcânicas. O vinho proposto foi o Malvasia de 1875, um elixir ímpar, com 139 anos. Comprado em 1946 pela família Hinton que, de uma assentada, adquiriu também os exemplares de 1834, 1863, 1885, 1910 e 1972. Fortificada com aguardente de cana, à semelhança da maioria dos seus congéneres da altura, esta relíquia transborda de juventude. A sua complexidade aromática não pára de surpreender à medida que o vinho vai sendo agitado no copo. Inicia-se com um nariz em que predominam notas de caramelo e sultana, seguido - como que por magia - por sugestões de casca de kumquat, aqui e ali suavemente complementado por um toque de verniz, resina, iodo, frutos secos tostados e chocolate branco, culminando numa acidez infindável que nos refresca a cada novo gole sorvido. Uma angústia arrebatadora esta poção mágica que nos escraviza e subjuga, rendidos que ficamos perante a sumptuosidade da sua criação; como quem se deixa seduzir pelo incontornável poder de atração de um íman, característica invulgar apenas indissociável das grandes obras-primas. A harmonia perfeita? Um suave entardecer à beira-mar, em Lisboa, com a ponte em pano de fundo e tendo por omnipresente companhia a incisiva máxima de Pessoa: “Há metafísica bastante em não pensar em nada”!

### De regresso a Londres...

No dia seguinte, em Londres, as contrações da minha mulher acentuavam-se mas havia ainda um jantar por realizar e que viria a ter lugar no dois estrelas Frantzen, estando presentes os melhores sommeliers suecos, jornalistas e “Masters of Wine”. A seleção dos vinhos foi da minha responsabilidade. Com o passar das horas a ansiedade apoderou-se de mim e até parecia que pressentia e sentia as contrações da Jandira.

O chefe e o sommelier prepararam um menu de degustação de 10 pratos para seis vinhos portugueses. O espumante Aliança Bruto 2007 encantou. Com base nas castas Chardonnay e Baga envelheceu 36 meses antes do “dégorgement”. De prova muito seca, afinal estamos a falar de um Brut Nature, foi engarrafado em abril de 2008 e acompanhou um “macaron” com foie gras e cerejas. Seguiram-se ostras com pepino, limão, rábano e couve-flor a harmonizar na perfeição com um outro Alvarinho de Anselmo Mendes, o Parcela Única de 2009. Este vinho resultou de um estudo minucioso ao longo

de 10 anos com base em mais de 20 parcelas vinificadas. Uma destas parcelas, a que deu origem ao nome, destacava-se sempre pela sua mineralidade, excelente acidez e boa capacidade de evolução em garrafa. Acompanhou ainda um “tataki” de cavalo (a carne foi selada rapidamente numa frigideira e marinada em vinagre, cortada muito fina e temperada). O Tiara 2012, um branco da Niepoort, que nasceu pela mão do Dirk, acompanhou dois pratos, uma sopa de pão de centeio e um outro, com vieiras com ovo de ganso e creme de porco ibérico. O Tiara nasceu em 2004 pelo amor que o Dirk tem pela casta Riesling. Assim sendo entendeu fazer um Riesling sem Riesling. Conhecem o Dirk? Mas o 2012 resultou no primeiro estilo de Tiara verdadeiramente diferente, uma espécie de simbiose entre um Riesling e um Borgonha com castas portuguesas, como a Códega do Larinho, e outras cerca de 15 variedades provenientes de vinhas velhas com mais de 80 anos. Passou-se aos tintos com o Vinha Maria Teresa 2003 da Quinta do Crasto que se fundiu na perfeição com o bacalhau Skrei da Noruega da mais elevada qualidade. Confesso não ser um adepto de vinho tinto com bacalhau nas suas mais variadas formas de cozinhar e uma vez mais sou da opinião que esta harmonia não resultou. Contudo, o vinho surpreendeu tudo e todos pela sua enorme qualidade, ainda que originário de um ano solar. Produzidas apenas 7.835 garrafas e mais alguns escassos formatos de maior capacidade, resulta de uma vinha de 4,7 ha, cujas uvas foram plantadas a uma altitude entre 120 e 200 metros, em solos xistosos. É um dos grandes vinhos nacionais e um grande vinho em qualquer parte do mundo.

Para acompanhar um peito de pombo com amoras pretas, beterraba e alcaçuz, o Marquês de Borba Reserva 2000 de João Portugal Ramos, servido em duplo magnum. O nome vem da região e o título de um tio do João. Este lote de Trincadeira, Aragonês, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon revelou uma frescura impressionante, o que terá em parte ajudado o facto de ter adormecido todos estes anos numa garrafa de 3 lt. e casou em pleno com o pombo.

Finalmente, um vinho doce para enaltecer uma sobremesa à base de laranja com especiarias, fruto maduro da roseira e chilli. O Bastardinho da José Maria da Fonseca (JMF) foi o eleito. O nome deste vinho vem da casta Trousseau, na região do Jura, França, e que em Portugal é a Bastardo. Esta casta existia entre a Caparica e a Trafaria e a última uva foi recebida em 1983 e desde então a JMF engarrafa quando necessário. Parece que a JMF está a pensar em plantar a casta novamente. Com uma média de idade de 40 anos, o vinho mais novo que compõe o lote tem cerca de 30 anos e o mais velho 80 anos. É muito doce com os seus 219 gramas de açúcar por litro, mas resultou em cheio com a sobremesa. Este nectar raro e único, apesar do seu grau de açúcar revela uma frescura que surpreende.

A minha filha Isabella esperou por mim, nasceu no dia seguinte, às 19 horas e 25 minutos. À semelhança das mais diversas premonições que possam estar associadas à origem e conceção



dos grandes néctares báquicos, a vida humana e os insondáveis mistérios que permanentemente afetam a sua ténue, enigmática e extraordinária existência, por vezes surpreendem-nos com a mais inesperada e feliz das venturas, como só o nascimento de um filho muito amado consegue configurar e fazer-se coincidir com o preciso momento em que um pai está física e espiritualmente presente para testemunhar o tão aguardado clamor primordial e o mais sublime ato da criação. E, se dúvidas houvesse e todas as premonições e os mais insondáveis mistérios tivessem que ser revelados ou inexplicavelmente esclarecidos, então esse acontecimento mágico certamente não ocorreria no Dia do Pai. ■