

PORTO EXTRAVAGANZA

# Mais um festival de provas memoráveis

TEXTO Valeria Zeferino, Nuno Oliveira Garcia e João Paulo Martins  
FOTOS Artur Carvalho (Cortesia Bar do Binho)

O local para o Porto Extravaganza não poderia ser mais bem escolhido. Romântico, de enorme beleza natural no exterior e requintado e cheio de história dentro do edifício. É assim o Palácio de Seteais, hoje um hotel da cadeia Tivoli onde mais uma vez Paulo Cruz (Bar do Binho, Sintra) promoveu provas que os presentes dificilmente esquecerão.

**F**ORAM três dias de provas que Paul Cruz promoveu com o profissionalismo e competência que as anteriores edições do Porto Extravaganza prenunciavam. Desta vez, em meados de Março, os temas foram os Moscatéis de Setúbal, o Vinho da Madeira e os Porto da casa Ramos Pinto. Mas não se tratou apenas de ir buscar velhas garrafas e trazê-las para a mesa de prova. Todos os dias houve possibilidade de provar algo de irrepetível, segredos bem guardados e vinhos inacessíveis. Cremos que este é o espírito do evento e mais uma vez se cumpriu a tradição. A Grandes Escolhas marcou presença a convite de Paulo Cruz e pudemos assim testemunhar a originalidade e a qualidade do que ali foi servido.

## Os fantásticos Vinhos da Madeira

No primeiro dia – vinhos da Madeira – dificilmente se poderia ter encontrado um apresentador mais entusiasta: Ricardo Diogo, da Barbeito, é um excelente promotor dos vinhos da região e, para se perceber que





Paulo Cruz, o organizador, e Ricardo Diogo, enólogo da Barbeito.



Domingos Soares Franco apresentou os moscatéis da José Maria da Fonseca.

eventos destes não se organizam da noite para o dia, ficámos a saber que há já um ano que Paulo Cruz estava a preparar a prova com Ricardo.

Porquê? Porque muitos dos vinhos apresentados vieram de colecções particulares, de famílias que têm ainda vinhos em casa, produtos que nunca foram nem serão comercializados e esse trabalho de pesquisa e de motivação junto dessas famílias para que disponibilizassem algumas garrafas começou muitos, mas muitos meses antes da prova. Para que conste, apenas um vinho era da Barbeito e Ricardo Diogo não se cansou de repetir que, tal como acontece com outros vinhos, “os da Madeira não são bons só por serem velhos; uns são mas outros não”, algo que de resto pudemos confirmar na prova.

Para se ter uma ideia desta originalidade, diga-se que os vinhos vieram de colecção das famílias Manuela Vasconcelos, Mário Barbeito, Araújo de Barros, Joseph Fernandes, Favilla, Francisco Fernandes e vinhos da fazenda do Ribeiro Real. Estiveram presentes vinhos das principais

castas madeirenses (faltou Bastardo), oito vinhos do séc. XIX e em alguns casos vinhos de que ficaram agora apenas duas garrafas no stock. Conjunto memorável de vinhos, com destaque para um Boal 1868 da família Favilla (engarrafado por Francisco Albuquerque, da Madeira Wine); o nome Favilla foi muito importan-

te, mas hoje caiu no esquecimento. Ainda assim, disse-nos Ricardo, foi o primeiro vinho a ganhar um prémio internacional, ainda no séc. XIX. Os melhores vinhos em prova foram um Malvasia de 1864 (Favilla) que esteve muitas décadas em garrafão, o que lhe conferiu um raro mas sofisticado perfil; e um Terrantez de 1870



Ana Rosas deliciou os presentes com uma masterclass sobre a criação de um Porto Tawny.

Siga. Idealize. Planeie. Realize.





(Manuela Vasconcellos), austero, iodado e salgado, um hino ao Vinho da Madeira.

### Um Porto em construção

A casa Ramos Pinto repetiu aqui uma sessão de prova e elaboração de blend que já tinha levado a efeito no hotel Pestana Palace em Lisboa. A dirigir a prova esteve Ana Rosas, a actual responsável pelos Porto da casa. Aos participantes foi pedida a tarefa de criação de um Vinho do Porto tawny, desafiando as suas capacidades sensoriais. Cada participante recebeu um Blend Kit, quase um mini-laboratório, com provetas e pipetas. Um Vinho do Porto base (RP Quinta do Bom Retiro 20 anos), três frascos de "W 12 anos", "30 anos RP" e "40 anos RP" com estágios e características organolépticas diferentes para criar um lote principal e ainda três frascos mais pequenos com "Colheita Bom Retiro 1924", "WWWWW 60 anos" e "Colheita 1909" para servir de "sal e pimenta" na altura do aperfeiçoamento do lote final.

Para além desta tarefa provaram-se vários vinhos da casa: começou-se pelos Vinhos do Porto Vintage mais recentes – um Ramos Pinto 2015 e

um Single Quinta – Quinta do Bom Retiro 2014, passando para os Vintage das épocas diferentes: 1982 e 1952. A seguir provaram-se dois estilos do Vinho do Porto distintos do mesmo ano: Colheita 1924 vs. Vintage 1924 e, por fim, um incrível Porto branco de 1884 e (uma raridade) um Porto Branco Seco de 1890. Vinhos gloriosos, muito ricos e originais.

### Setúbal, terra de Moscatel

Domingos Soares Franco, director de enologia da casa José Maria da Fonseca (JMF), foi mais uma vez o timoneiro da viagem pelos magníficos néctares em prova. Tratou-se também de uma prova com a dose certa de pedagogia, na medida em que Domingos foi transmitindo várias informações preciosas, e até dados históricos, com no seu habitual estilo descontraído.

A prova começou com a degustação de três moscatéis Torna Viagem, todos da colheita de 2014 e sem comercialização prevista, precisamente para se poder aferir dos efeitos das viagens marítimas na evolução de um mesmo vinho. O primeiro vinho não era verdadeiramente um Torna Viagem pois tratava-se do vinho-tes-

temunha (ou seja, o vinho que ficou em Portugal como referência). O segundo vinho foi ao Brasil e veio, e o terceiro foi o resultado da viagem de ida e volta aos Estados Unidos da América. Tratou-se de uma prova entusiasmante, e comprovou-se as mais-valias das viagens no porão do Navio-Escola Sagres, com ambos os verdadeiros Torna Viagem a revelarem-se mais complexos do que o vinho-testemunha, com destaque para o que resultou da travessia do Equador para o Brasil.

Depois, foi tempo de provar o Colecção Privada DSF Armagnac e o DSF Cognac, numa raríssima prova comparada entre os dois, sendo certo que ambos estiveram a um nível altíssimo. Foi tempo depois para provar dois moscatéis celebrizados junto do público, casos do Moscatel Alambre 20 anos e do Moscatel Roxo 20 anos, com o segundo ligeiramente mais doce e complexo do que o primeiro, mas ambos a bom nível. Nota também para a mudança do perfil do Alambre 20 anos, agora mais fresco do que em edições anteriores.

Entrar-se-ia, de seguida, na fase dos vinhos históricos, primeiro com o Apoteca 1911, um vinho de enorme evolução e concentração, que continua a surpreender pela boa forma. Depois, o momento mais alto do evento com a prova do Moscatel Superior 1955, sem dúvida o melhor vinho da JMF, um verdadeiro portento e um hino aos vinhos desta casta! Seguiu-se o Trilogia, o mesmo lote do que ainda se encontra em comercialização, mas numa nova edição agora com uma garrafa e caixa mais exclusivas. O vinho mantém-se excelente, com um equilíbrio notável e uma frescura surpreendente. O último vinho provado, e verdadeiramente último por se tratar do derradeiro enchimento deste néctar, foi o Bastardinho 40 anos, um vinho explosivo no sabor e na doçura que não deixa ninguém indiferente.



HERITAGE / WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

WWW.HERITAGEWINES.PT