

REVISTA DE VINHOS

A ESSÊNCIA DO VINHO



ALVARINHOS DE 2017

30 sugestões entre 4 e 11 euros

MINERALIDADE O fim do mito SETÚBAL No reino do Castêlo e Moscatel

ESPARGOS SELVAGENS Colher, cozinhar e harmonizar NESTA EDIÇÃO Ferndo Pires, estrela do Tejo

QUINTA DA CALÇADA ALVARINHO 2016
REGIONAL MINHO / BRANCO / AGRIMOTA



por apenas
6,00€

Porto Extravaganza

TRÊS DIAS DE DESLUMBRAMENTO VÍNICO NO PALÁCIO DE SETEAIS

texto: Marc Barros - fotos: Fabrice Demoulin



PORTO EXTRAVAGANZA

É impossível evocar o menor sentimento de romantismo quando Sintra nos recebe assim, com o seu abraço mais diluviano. E se, por norma, é à figura do Eça que costumamos aludir quando passamos por esta vila encantatória, desta feita é Noé que não nos abandona o pensamento. O Palácio de Seteais foi mais uma vez o palco do Porto Extravaganza, evento dedicado aos vinhos licorosos que nasceu sob o impulso de Paulo Cruz, proprietário do celeberrimo "Bar do Binho".

Trata-se da quinta edição desta iniciativa que surgiu em 2001 mas foi sofrendo vários interregnos. Paulo Cruz recorda que o Extravaganza foi criado com o intuito de

"dinamizar uma vaga mais abrangente" no consumo de vinhos de Porto de topo em Portugal. Imbuído de "um espírito de generosidade", desde logo dos "produtores envolvidos" - recorda por exemplo a prova vertical Quinta do Noval Nacional 1962 a 1997 que aconteceu logo no primeiro ano, "única até hoje" -, mas também da "vontade de partilha" e "espírito de independência".

Este ano, pela primeira vez, o evento abriu-se a dois outros licorosos portugueses: Vinho Madeira e Moscatel de Setúbal.

Dia 1 Os 13 de boa fortuna

Ricardo Diogo Freitas, dos vinhos Barbeito e um dos principais pontos de lança do Vinho Madeira, desenhou uma prova inédita com vinhos velhos produzidos naquela região. Tratou-se de uma viagem por 13 vinhos entre 1860 e 1958 que visou, não apenas, demonstrar o caráter quase indestrutível destes vinhos, mas também, como explicou à Revista de Vinhos, "proporcionar uma experiência" através das suas castas, chegando mesmo a apresentar dois vinhos que "até nem acho que sejam tão bons": um Sercial 1891 que "não ficou muito bem feito mas, como todos os Vinhos Madeira, resiste muito no tempo", bem como um Terrantez 1870.

A prova reuniu vinhos oriundos de coleções do avô e mãe de Ricardo Diogo, bem como de famílias particulares da ilha da Madeira, que "provavelmente nunca mais serão provados e certamente que muitos deles não estarão à venda". Ricardo Diogo explicou ainda que a prova estava pensada inicialmente para 12 vinhos, "mas tal foi o entusiasmo na preparação" que, no final, foram 13 os

vinhos apresentados. Os 13 de boa fortuna. "Ficou a faltar um exemplar de Bastardo, mas os que tinha não os achei interessantes ou eram difíceis de arranjar".

Como referido, Ricardo Diogo procurou estruturar a prova pelos contrastes e nuances entre vinhos. Assim, a ordem dos vinhos prendeu-se o seu caráter e não com a idade ou casta. E arrancou com o vinho Terrantez 1870 Coleção Manuela de Vasconcelos, a mãe do produtor dos vinhos Barbeito. A Terrantez "é a casta mais delicada" e o exemplar provado era um meio-seco, que "foge à tendência atual de fazer vinhos meios doces". Com 60 a 70 gramas de açúcar, apresentava cor âmbar dourada, nariz intenso, mel, fruto seco, figo; boca vibrante de acidez ("1,8 seguramente", refere Ricardo Diogo), untuoso, de final longo. Seguiu-se o Boal 1957 Vinhos Barbeito, que contrastou com a agressividade do Terrantez. "Este é dos vinhos mesmo bons que o meu avô fez, engarrafado em 1991", explicou o produtor. Sendo o "único ano em que não há informação sobre a vindima", Ricardo Diogo su-



Minha que “quase todos os 1957 são bons, o que leva a afirmar que foi uma boa vindima”. Nariz fresco, com notas melíferas, ceras, especiado na boca, picante, boa acidez, doçura e delicadeza.

Por sua vez, o Sercial 1910 Coleção Mário Barbeito foi adquirido pelo avô de Ricardo Diogo nos anos 40, que o manteve em pipa “durante décadas e foi engarrafado apenas em 2008, em garrafão. O meu avô perdeu aqui uma boa oportunidade ao engarrafá-lo tarde”. Apresenta notas verdes e farmácia, concentrado (excessivamente) na pipa. Especiado imenso, acidez vincada, seco, “mas tem mais açúcar do que apresenta na boca”.

A amostra seguinte surge como exemplo de um vinho que “poderá ser muito interessante para lotes”: o Sercial 1891 Araújo de Barros “tem uma acidez bem pronunciada pois, provavelmente, não foi fermentado até ao fim e não foi fortificado de imediato”. Colocado em garrafões de cinco litros, a solo apresenta-se límpido, já que “foi alvo de clarificação prévia quando passou do garrafão para garrafa”. Excessivamente seco, é um dos vinhos que Ricardo Diogo não considera particularmente bons, mas resulta numa experiência interessante.

Passamos em seguida para a casta Verdelho. O Verdelho 1900 Joseph Fernandes é considerado “um dos vinhos mais finos” e um “belo exemplo de tempo certo de envelhecimento e engarrafamento. Está no ponto, tem cinco anos de garrafa, não há excesso de concentração”, diz o produtor. Bem integrado, notas de avelã, figo, alguma acidez que lhe confere frescura, picante, longo e intenso. Também o Verdelho 1885 Coleção Mário Barbeito saiu de

Ricardo Diogo conduziu uma prova de 13 vinhos, entre 1860 e 1958, que visou demonstrar a intemporalidade e o caráter quase indestrutível do Vinho Madeira.

um tonel de 1000 litros que estava armazenado, “esquecido anos e anos”. Este “teve sorte, pois foi armazenado em boas condições, e passou para garrafões”. Segundo Ricardo Diogo, trata-se de um “vinho que saiu de uma vindima muito pequena, num período pós-filoxera, e mostra o que a casta pode apresentar”.

O Boal Velhíssimo Mais de 150 anos era igualmente parte do espólio de Manuela de Vasconcelos; “estava marcado

como Campanário, tradicionalmente a zona onde havia e ainda há grandes vinhas de Boal”, explica Ricardo Diogo. Este vinho esteve sempre engarrafado. Apresenta nariz rico, mel, fruto seco e aroma floral; a boca corresponde ao nariz, prenuncia acidez, que contrasta com a doçura envolvente, especiarias, boca gorda, amplo.

Por seu turno, o Boal 1868 Favilla/RR foi produzido a partir de uvas das propriedades na zona de S. Martinho por uma família com pergaminhos no Vinho Madeira, hoje quase desconhecidos. “Trata-se da primeira família a ter o vinho premiado pelo rei D. Luiz e daí ter no seu brasão o manto real”. Ano de reduzida quantidade, na generalidade boa, mas em que se destacou o Boal. Ostenta nariz delicado, que se abre às camadas, algum caramelo, café, boca untuosa, não tão ampla, um pouco curto de acidez.

Outros exemplos apresentados por Ricardo Diogo são os Malvasia. Desde logo, o Malvasia 1901 Francisco Fernandes. “Tem um bom tempo de garrafa, mostra-se macio no nariz. Melhor do que na boca, apesar de ter uma acidez espetacular. Talvez esteja já um pouco queimado”. Logo depois, o Malvasia 1864 Favilla/RR, também

da família Favilla. O ano teve uma “vindima na generalidade boa, onde ressaltam o Boal e a Malvasia”. Este vinho “estava em garrações, no total 2014 litros, durante mais de 50 anos. Foi passado a limpo e deu 197 litros, que foram engarrafados”. Ricardo Diogo refere que este apresenta “a marca do garrafão”: “Foi arejado, fez uma pequena remontagem, decantado, mas a marca está no retronasal”. Por sua vez, o Malvasia 1860 Coleção Manuela Vasconcelos veio de um ano com “uma vindima na generalidade boa, com destaque para o Sercial”. Tem também “a marca do garrafão”. Nariz um pouco tímido no início, abre lentamente e mostra a sua expressividade, notas delicadas de toffee, torrão, boa acidez a contrastar com a doçura, gordo e longo.

Entramos finamente no reino da Tinta Negra.

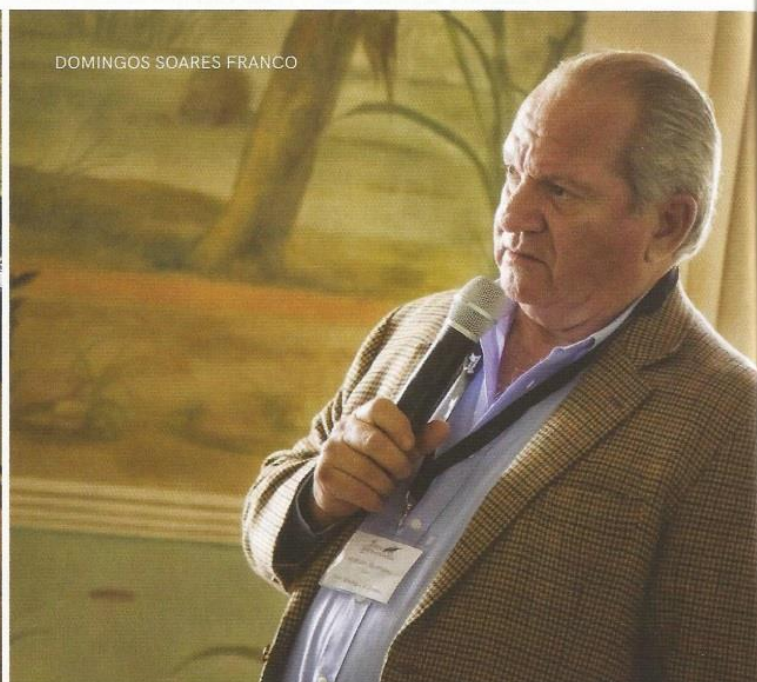
Percebemos que era aqui que Ricardo Diogo queria conduzir-nos, para fazer a apologia aos vinhos desta casta e à sua capacidade de envelhecimento. O Tinta Negra 1954 Fazenda do Ribeiro Real, igualmente produzido pela família Favilla Vieira, apresenta cor castanho escura, semelhante a um Oloroso. Concentração e potência marcam esta amostra e a seguinte (Tinta Negra 1950 Fazenda do Ribeiro Real). Ambos foram engarrafados em 1997 e “terão seguramente entre 250 e 270 gramas de açúcar”. O exemplar de 1950 ostenta cor âmbar escura, concentração, nariz vivo e alegre, na boca é surpreendentemente fresco, especiado, mas quebra subitamente, deixando um ligeiro amargor. No final da prova, enlevados por três horas de prova mágica, nem demos conta que, lá fora, já não chovia...

Dia 2 *O canto do cisne*

Inédita também, no formato desta iniciativa, a prova de Moscatéis de Setúbal da coleção particular de Domingos Soares Franco. Todos os vinhos provados provinham de casco, daí apresentarem alguma turvação. A sessão começou com os novos Torna Viagem. Domingos Soares Franco esclarece que não foi a José Maria da Fonseca quem inventou o conceito. “Não foi sequer a Madeira; foram os noruegueses, com o seu Aquavita”. E revelou uma promessa feita entre si e o seu irmão António de não venderem estes vinhos enquanto forem vivos: “São para fins de estudo. A próxima geração decidirá o que fazer com eles”.

O Moscatel Setúbal Torna Viagem 2014 Testemunha representa um enorme teste às condições de evolução deste vinho, pois realizou uma volta ao Mundo no navio escola Sagres, passando por Brasil, Argentina,

Terra do Fogo (onde sofreu temperaturas de 15 graus negativos), Califórnia, Austrália, Nova Zelândia, Suez e Mediterrâneo. As “condições de temperatura, humidade, o chocalhar, o sal da água do mar usada para lavar o convés, todos estes fatores influenciam a evolução do vinho”, por comparação com o mesmo vinho, guardado nos armazéns da José Maria da Fonseca e que serviu de testemunha. Apresenta nariz límpido, cítrico, flor de laranjeira, a boca é o prolongamento do nariz, salino, doçura bem evidente, final longo e guloso. Já o Moscatel Setúbal Torna Viagem 2014 Brasil realizou a viagem em 2016, sendo que “uma ida ao Brasil envelhece o vinho à volta de 15 a 20 anos”, com uma taxa de “evaporação média de 6%”, estima Domingos Soares Franco. Com um aspeto mais límpido, o nariz é intenso e nota-se a aguardente mais suave neste exemplar. Por seu turno,



DOMINGOS SOARES FRANCO