



vícios

VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



GETTY IMAGES

Porto Vintage

2014 não será clássico

A declaração do vinho do Porto como *vintage* faz-se sempre no segundo ano a seguir à colheita, após aprovação do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP). Estamos agora na fase de aprovações do 2014, cabendo ao produtor (e não ao IVDP) a decisão de declarar ou não o ano como *vintage*. O IVDP prova as amostras enviadas e ou aceita ou não aceita aquele lote como *vintage*. O vinho tem de ser de uma colheita única e é assim engarrafado cedo, obrigatoriamente entre o 2º e o 3º ano. Indica no rótulo a palavra *vintage*, tem a data bem visível e, como se trata de um vinho de prestígio, só é produzido nos anos muito bons e, por norma, em quantidades reduzidas. Apesar destes considerandos, é verdade que nem todos os anos as empresas declaram *vintage*. Há mesmo uma insólita tradição no sector que aponta para que só se declare três vezes por década (a última foi 2011). Com erros e desacertos pelo meio, a regra tem-se mantido. Nesses anos excecionais o *vintage* diz-se “Clássico”, declarado pela esmagadora maioria dos operadores com a marca principal da

empresa, reservando-se para os anos não clássicos outras marcas disponíveis. Os não clássicos, sendo muito bons, não são tão longevos e podem ser consumidos mais cedo. Têm, ainda bem, um preço mais convidativo. O 2014 não vai ser clássico. Uma ronda que fiz pelas empresas do sector deu para concluir que a situação é diversa. Por exemplo, a Sogrape não deverá declarar nenhuma marca como clássica, podendo (ainda por decidir) declarar um *vintage* de quinta (2ª marca). Na família Symington só haverá vinhos de quinta — Qta. dos Malvedos, Qta. do Bomfim e Qta. da Cavadinha — todos em quantidades reduzidas e a serem vendidos mais tarde, e um Cockburn's Qta. dos Canais com mais quantidade (2500 caixas de 12 garrafas), a pensar sobretudo no mercado inglês onde, dizem-me, pretendem cimentar o nome Cockburn's, além da marca ali líder de mercado, o Special Reserve. A novidade é que não vai haver Qta. do Vesúvio (é a segunda vez desde 1989), e também não haverá Quinta Senhora da Ribeira, marca que costumava ser editada nos anos não clássicos. A

Sogevinus e o grupo Taylor/Fonseca/Croft vão também saltar esta declaração sem qualquer vinho editado, tal como a Niepoort e a Andresen. Outras declarações têm pontos interessantes: a Ramos Pinto vai declarar um *vintage*, Quinta do Bom Retiro 2014 (9000 garrafas), algo que já não acontecia desde 1929. As uvas excecionais de algumas parcelas da quinta levaram a esta decisão de declaração, (inesperada) mas que vai suscitar, seguramente, muita expectativa. O grupo Gran Cruz irá colocar três *vintages* no mercado, o Cruz (25 mil garrafas), a C. da Silva (marca Dalva) 15 mil garrafas e a Qta. de Ventozelo, 5 mil garrafas; estas quantidades correspondem a cerca de metade do que foi declarado em 2011. A Barão de Vilar também irá declarar e a Vallegre vai fazer o seu Vista Alegre. É a diversidade de exposições e microclimas que determinam esta falta de unanimidade: enquanto a maioria se queixa de que a chuva na vindima estragou muitas uvas, outros, noutros locais, conseguiram bons vinhos. É assim o Douro. Vinhos à venda no outono. ●

OS PREÇOS FORAM INDICADOS PELOS PRODUTORES



Vinho do Porto Portal branco 10 anos

Região: Douro
Produtor: Quinta do Portal
Castas: Malvasia, Gouveio e Rabigato
Enologia: Equipa dirigida por Paulo Coutinho
Preço: €13,50 (1/2 garrafa)
 Serão comercializadas 12 mil garrafas/ano. Estágio em tonel até ao engarrafamento
Dica: Doce mas elegante, fresco muito rico, perfeito para sobremesa, beba fresco



Olho de Mocho Reserva tinto 2012

Região: Reg. Alentejano
Produtor: Herdade do Rocim
Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Tannat
Enologia: Catarina Vieira/Pedro Ribeiro
Preço: €18
 O Tannat é atualmente a casta-ícone do Uruguai, pouco presente entre nós. O vinho estagiou 16 meses em barrica de carvalho
Dica: Muito elegante e gastronómico, é um tinto consensual de que todos gostam, polido, fresco e a dar já boa prova



Porta 6 branco 2015

Região: Reg. Lisboa
Produtor: Vidigal Wines
Castas: Fernão Pires, Arinto e Moscatel
Enologia: Equipa dirigida por António Ventura
Preço: €2,55 (preço médio)
 A fruta é evidente no aroma, o vinho é fresco e bem atrativo
Dica: Pronto a beber, é um branco despreocupado, simples mas bom para a mesa