



vícios

VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



GETTY IMAGES

Doçuras de verão

Apesar do calor, estes são bons companheiros estivais

Os vinhos doces são de variado tipo. Existem os generosos, os vinhos de colheita tardia, os licorosos e os outros, brancos e tintos, a que o produtor entendeu por bem adicionar açúcar no final. Nos generosos, centro a minha atenção na trilogia de luxo que o país produz — Porto, Moscatel e Madeira — deixando de lado o Carcavelos, que hoje está muito “encolhido” e é produzido em quantidades muito reduzidas. Mas o universo dos vinhos doces não acaba aqui, porque existe um outro tipo, menos falado mas por vezes surpreendente, que são os vinhos licorosos. Não têm Denominação de Origem, podem ser feitos em qualquer zona do país e na maioria das vezes seguem a fórmula do vinho do Porto: paragem da fermentação com adição de aguardente, o que tem como consequência a subida da graduação do produto final e a doçura, resultado do açúcar não desdobrado. Em futura crónica voltaremos a este tema dos licorosos. Hoje selecionei um branco de colheita tardia. O nome indica

que as uvas foram colhidas mais tarde, não raras vezes em finais de outubro e novembro. Isso significa maior teor de açúcar nos bagos e acidez também mais concentrada. Ao vinificar-se, escolhe-se o momento certo para parar a fermentação pelo frio e adição de sulfuroso e o vinho final pode ter uma graduação baixa (neste caso 11,5%) e fica doce. Depois, a enologia tem técnicas para evitar a refermentação na garrafa. É um vinho para sobremesas não muito doces ou, como entrada, a acompanhar um *foie-gras*. O moscatel segue o método do vinho do Porto, adicionando-se aguardente ao mosto. Hoje temos aqui um Moscatel Roxo 5 anos, um produto recente que é a expressão do ressurgimento desta casta que já esteve quase extinta. O vinho não tem data porque é um lote de três colheitas, 2004, 2006 e 2007. Em Setúbal há depois variações, como sejam o uso de aguardente com diferente tipo de graduação e origem e, no caso da Bacalhôa, o estágio em barricas de 200 litros que foram anteriormente

usadas para whisky. Os mais interessantes da variedade Moscatel Roxo estão neste produtor e na Casa José Maria da Fonseca. O vinho da Madeira que seleccionei vem de uma das casas mais dinâmicas — Barbeito —, com o infatigável Ricardo Diogo a ser um grande embaixador do vinho da Madeira. Este é um Malvasia — na ilha existem três variedades desta casta: Fina, Cândida e de São Jorge e os vinhos que se vendem como Boal (ou Bual) são em boa verdade feitos com Malvasia Fina. Esta é uma das castas nobres que a ilha tem — com a Verdelho, a Sercial, e a Terrantez, mas, infelizmente, apenas existem em ínfima quantidade. A Malvasia gera vinhos doces, sendo por isso indicada para sobremesas ou para ousadias de entrada. O rótulo indica a palavra “Canteiro”, que significa que o envelhecimento se fez de forma natural, em casco, em vez de ser estufado, método antigo que na ilha se usa para acelerar o envelhecimento, sobretudo dos vinhos de gama baixa. São três boas opções para este verão. ●

OS PREÇOS, QUE SERVEM APENAS COMO REFERÊNCIA, FORAM FORNECIDOS PELOS PRODUTORES. O MADEIRA TEM O PREÇO DA GARRAFA NACIONAL, EM LISBOA

**Bacalhôa Moscatel Roxo de Setúbal 5 anos**

Região: Moscatel Roxo de Setúbal
Produtor: Bacalhôa Vinhos de Portugal
Enologia: Filipa Tomaz da Costa / Vasco Penha Garcia
Castas: Moscatel Roxo
Preço: €12,99
Por este preço este moscatel é um achado. Rico, pleno de fruta, um prazer.
Dica: Tem de ser bebido bem fresco. Acompanhe preferencialmente com uma torta de Azeitão

**Madeira Barbeito Malvasia Colheita 2005**

Região: Vinho da Madeira
Produtor: Barbeito
Enologia: Ricardo Diogo
Castas: Malvasia de S. Jorge
Preço: €42,50 (0,50 l)
As uvas têm origem na costa norte da ilha. Apenas se engarrafou um casco e originou 1199 garrafas. Agreste mas muito atraente.
Dica: Doçura muito ponderada permite ser apreciado a solo. E todos vão gostar

**Casa Santos Lima Colheita Tardia 2013**

Região: Reg. Lisboa
Produtor: Casa Santos Lima
Enologia: Diogo Sepúlveda
Castas: Semillon, Moscatel e Gewürztraminer
Preço: €7 (0,375 l)
O vinho apresenta-se muito bem, com fruta muito elegante, a um preço muito convidativo.
Dica: Pode ser usado para acompanhar sobremesas ou mesmo ser bebido a solo