



AS PROVAS ESPECIAIS

O Encontro Com o Vinho e Sabores (ECVS) representa para os enófilos e curiosos uma oportunidade única para conhecer mais de perto o mundo da vitivinicultura. Mas, para lá do Pavilhão do Rio (Vinhos) e do pavilhão 1 (Sabores), há outro espaço onde, ano após ano, num registo mais intimista, desfilam grandes vinhos e os homens (e mulheres) que estão por trás deles. Nas provas especiais (Pavilhão 3), acontecem momentos sempre... especiais, alguns verdadeiramente históricos. O extenso programa da edição 2016 do ECVS contemplou 12 provas e delas damos conta nas páginas seguintes. Ficamos todos a aguardar por 2017.

TEXTOS António Falcão * **FOTOS** João Esteves Cutileiro

VINHO DA TALHA, EXPRESSÃO DO ALENTEJO

Tratou-se, certamente, da maior prova de vinho da talha alguma vez feita num evento de vinho. Estiveram presentes dez produtores alentejanos, e uma dúzia de vinhos em prova. No início da sessão, houve tempo para um pequeno vídeo da CVRA-Comissão Vitivinícola Regional Alentejana que ilustrava as várias fases do processo de produção do vinho da talha, e no meio da sala houve mesmo espaço para uma pequena talha em barro. Entre os vinhos provados, houve oportunidade de se provar quase todos os Vinho de Talha certificados pela CVRA, bem como outros que, não sendo certificados, tinham fermentado em talha. No público, para além de enófilos e jornalistas, marcaram presença vários dos produtores dos vinhos em prova, o que permitiu um fantástico intercâmbio de conhecimento. Memorável. (NOG)

O DOURO DE JORGE MOREIRA, 20 ANOS DE VINDIMAS

Jorge Moreira é um dos responsáveis pelo nascimento do novo Douro, avisou, na introdução, Luís Lopes, director da Revista de Vinhos. Um facto que fica bem evidente quando percorremos a carreira deste enólogo discreto mas genial, que já fez a sua 21ª vindima mas não perdeu a vontade de continuar a procurar novos caminhos, em nome próprio ou em qualquer dos produtores onde trabalha.

Dos primeiros anos na Real Companhia Velha (RCV) à aventura pessoal dos Poeira, da Quinta de La Rosa à segunda temporada na RCV, com as experiências Series em castas esquecidas, são apresentadas as provas (leia-se: vinhos) e as histórias do que tem sido a revolução do Douro nas últimas décadas. Um percurso de 20



Protagonistas: Nuno Oliveira Garcia, Jorge Moreira, João Paulo Martins, Celso Pereira e Humberto Jardim

anos, 21 vindimas e – nesta ocasião – 18 vinhos (11 tintos, 4 brancos, um Colheita Tardia, um espumante e um Porto). “Foram estes; podiam ser outros”, confessou o enólogo. Venham eles! (LF)

12 BRANCOS PORTUGUESES A ESCOLHA DE JOÃO PAULO MARTINS

A escolha dos vinhos não obedeceu a critérios habituais, tipo alto preço, topos de gama, vinhos famosos, etc. No fundo escolhi vinhos de que gosto, que me dão prazer e que, em alguns casos, são vinhos que saem fora do habitual modelo de brancos fermentados e estagiados em barrica nova. Também os houve, mas a lógica aqui foi de vinhos que, além de darem prazer a beber, também tivessem algo de interessante para contar: ou pelo local, ou pela idade das vinhas ou pelos métodos de vinificação empregues, ou ainda pela personalidade do produtor.

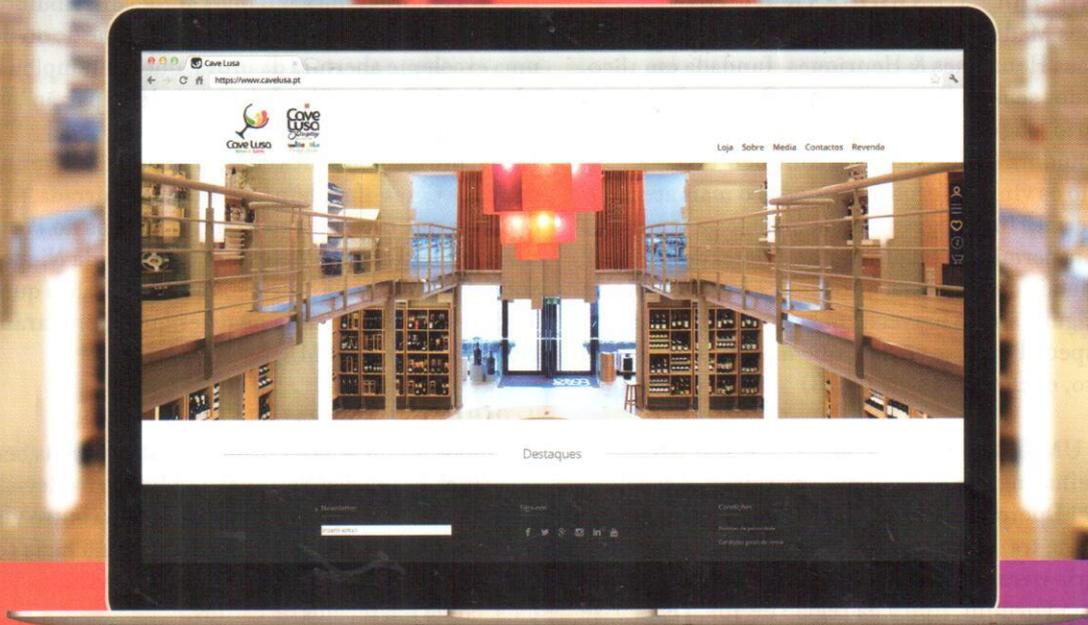
Procurei percorrer várias regiões do país, apesar de tal prova ser possível numa única região. Privilegiei os brancos com pouca madeira, os fermentados em barrica usada, e inseri mesmo um branco que não tem qualquer estágio a não ser no inox. Utilizei também algumas castas menos habituais, para tornar a discussão mais sumarenta. No conjunto, penso que quem assistiu deu o tempo por bem empregue e terá mesmo ficado com informação acrescida sobre os brancos portugueses. (JPM)

VÉRTICE, O NASCER DE UM GRANDE ESPUMANTE

Celso Pereira, enólogo da Caves Transmontanas, é uma das pessoas que eu conheço que mais sabe de espumante. E assim, com naturalidade, mostrou-se à altura do exigente desafio, inédito em Portugal, que lhe foi lançado: guiar os participantes através de algumas das diversas etapas do nascimento de um Vértice Cuvée,

LOJA ONLINE Cave Lusa

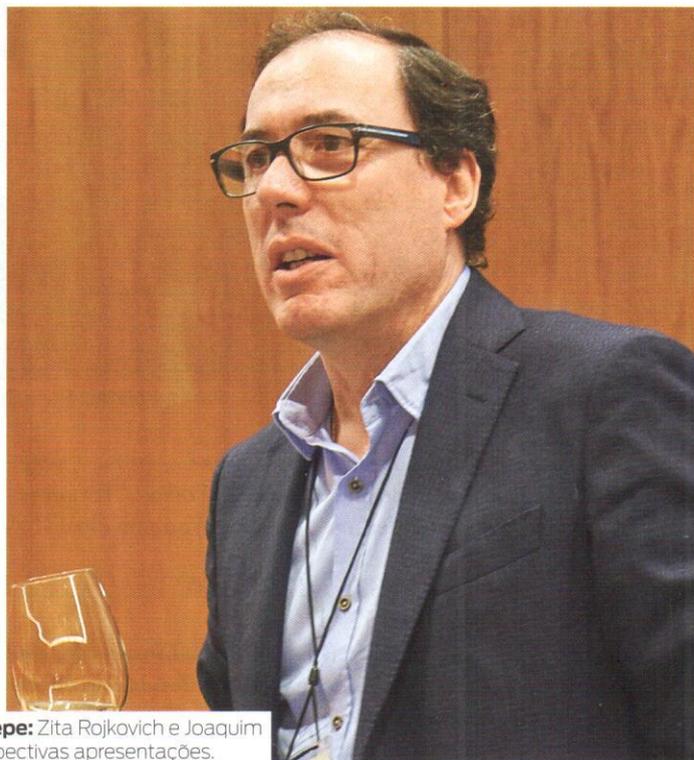
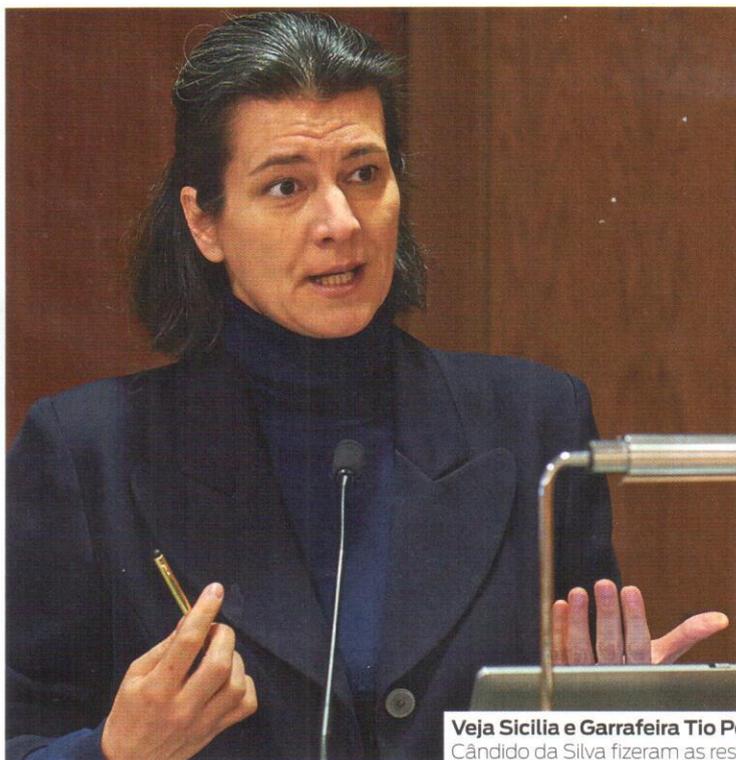
A PARTIR DE DEZEMBRO RECEBA OS SEUS VINHOS E ESPIRITUOSOS SEM SAIR DE CASA



Cave Lusa deseja
a todos um **Feliz Natal**
e um **próspero Ano Novo**

www.cavelusa.pt





Veja Sicília e Garrafeira Tio Pepe: Zita Rojkovich e Joaquim Cândido da Silva fizeram as respectivas apresentações.

passando pela selecção dos vinhos base de diversos anos, pela sua criteriosa mistura (“assemblage”) e pelo lote final.

O Vértice actual segue o modelo de algumas das mais exclusivas casas de Champagne, guardando os vinhos base em barrica (provamos 2006, 2008, 2009, Pinot 2010, Chardonnay 2010, 2011, 2015 e 2016), procurando depois retirar o melhor de cada um (corpo, balsâmicos, tostados, mineralidade, frescura ácida...) na constituição do Cuvée. As diferenças e subtilezas dos vinhos base (apesar de difíceis de provar para os menos experientes) entusiasmaram os participantes, que foram depois recompensados com a apreciação do produto final, os espumantes de 2000, 2005, 2007 e 2009. Um verdadeiro “workshop” de bem fazer o extraordinário vinho das bolhinhas. (LL)

VINHOS DA MADEIRA - HENRIQUES & HENRIQUES

As provas de vinhos Madeira no ECV são já uma tradição. Desta feita foi a vez da casa Henriques & Henriques, fundada em 1850, dar à prova alguns dos seus melhores néctares. Como palestrantes estiveram Humberto Joaquim, enólogo da casa, e Celso Marques, da Garcias, distribuidora exclusiva para o continente.

No total, foram oito os vinhos degustados, desde o mais acessível 3 anos até ao imperial Tinta Negra 50 anos (categoria que até há pouco tempo não era permitida, sendo o limite os lotes de 40 anos), passando por varietais de Malvasia, Terrantez e Verdelho de 20 anos, bem como alguns single harvest. Uma prova para os amantes deste vinho especial e quase eterno, que marcaram presença em grande número, enchendo a sala. (NOG)

VEGA SICÍLIA, UM GRANDE CLÁSSICO DE ESPANHA

A Tempos Vega Sicília engloba actualmente 5 projectos, espalhados pela Ribera del Duero (2 marcas), Toro, Rioja e Tokaj (Hungria). Para esta prova, trazida pela distribuidora Garcias, estavam 8 vinhos. Da Hungria vieram dois: um branco seco e fresco de 2012 (Mandolás) da casta Furmint, típica da região de Tokaj e na base

dos mundialmente prestigiados colheitas tardias; e o Oremus de 2014, que fechou bem a prova, casando a doçura com uma bela frescura.

Pelo meio provamos os tintos Macán Clássico 2012, da Rioja; o Pinthia 2011, de Toro; e dois Valbuena 5º (2011 e 2010), da Ribera del Duero. Predominam as sensações tostadas da barrica e a fruta vermelha da casta Tempranillo. Os dois Vega Sicília Único (2008 e 2000), mostraram – pela complexidade e harmonia – porque são míticos em Espanha. Uma prova memorável. (AF)

30 ANOS DA GARRAFEIRA TIO PEPE

Esta conhecida garrafeira do Porto é há décadas gerida pela família Cândido da Silva. Antes de ser loja a empresa já era importadora e orgulha-se, como disse Joaquim Augusto, um dos irmãos ligado à empresa, de ser o mais antigo distribuidor e importador do champanhe Pol Roger. E o champanhe 2006 da Pol Roger foi uma excelente abertura da prova, que contemplou brancos, tintos e Vinho do Porto – “A minha verdadeira paixão”, confessou Luís, o irmão que gere a Garrafeira.

Foram provados grandes vinhos, nacionais e estrangeiros, da Borgonha às Côtes-du-Rhône, do Douro à Bairrada, mas pode mesmo dizer-se que o ponto alto foram os vinhos do Porto, desde o Colheita 52 da Graham’s até dois Colheita da Niepoort, o 1957 e o 1986. Vinhos de que os irmãos gostam, vinhos que todos os apreciadores teriam orgulho de dizer que já provaram. Uns 30 anos bem celebrados. (JPM)

TOURIGA NACIONAL: SEDUÇÃO PURA

Os vinhos foram seleccionados de entre os mais bem classificados no painel de Touriga Nacional, publicado na Revista de Vinhos de Abril de 2016. Mas com algo mais. Um ou outro vinho foi adicionado, para que a cobertura da casta fosse o mais completa possível, tanto em termos geográficos, com vinhos de norte a sul do país, como em termos de estilos.