

Vinhos. A paciência que nos falta

Wines. The patience we lack

Expresso



vícios
VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS

A paciência que nos falta

E ficamos quase sempre a perder...

No tempo dos nossos pais os vinhos velhos eram os mais valorizados e, até na restauração, os mais caros. A verdade é que os vinhos precisavam de muito tempo em garrafa para ficarem bebíveis. Depois, nos anos 90, tudo mudou e deu-se uma enorme revolução: mais e melhor tecnologia, mais técnicos qualificados e vinhos bebíveis mais cedo. Como consequência os vinhos velhos perderam audiência face à explosão de virtudes que os novos traziam. Deixaram de ter valor e passaram para a parte final das cartas de vinhos, na secção de “Relíquias a bom preço”, ou dito por outra forma, “compre por favor que preciso de me ver livre destes monos”. As revoluções têm efeitos destes e atualmente falta-nos a paciência necessária para esperar por um vinho. É seguro que a grande maioria dos que estão disponíveis no mercado não ganham nada em ser guardados e também é verdade que não temos confiança na forma como os vinhos são conservados na maior parte dos restaurantes, o

que nos leva a torcer o nariz quando nos propõem, por exemplo, um branco com mais idade. Pensamos logo: será que o empregado apenas está a querer despachar o stock, ou conhece bem o vinho e sabe que ligará bem com este prato? Na restauração existe a vantagem de não pagarmos o que está defeituoso e isso deixa-nos mais tranquilos. Mas fiquemos com a certeza que não são apenas os vinhos mais nobres e caros que merecem ser guardados. Todos temos alguns tintos em casa mas o que falta aos consumidores portugueses é o hábito de guardar vinhos brancos. Por isso a seleção de hoje lhes é dedicada. Há muito mais vinhos do que imaginamos que precisam de tempo, que requerem o amadurecimento que só o estágio lhes pode conferir. E, apesar do que se possa pensar, nem é preciso que esse tempo se estenda por muitos anos. Sem ser uma regra rígida, creio que entre cinco a dez anos de idade é o tempo correto para que um vinho ganhe carácter e distinção.

Os vinhos que apresento são bem mais jovens e estão agora no melhor ponto da sua carreira. Poderão ganhar mais cor mas não se assuste que a cor mais carregada, só por si, não é nenhuma tragédia e só a prova pode confirmar a valia do vinho. Estes são os brancos verdadeiramente interessantes. Não são do quotidiano não vão com qualquer prato mas merecem consumo atento, bons copos e boa ligação com a comida. São fonte de prazer, ao contrário dos brancos vulgares que pertencem à família dos “bebi, mas já não me lembro...!” Uma pequena sugestão: não deixe fugir os brancos de 2008 que a qualidade e a evolução que tiveram foram incríveis. Vamos lá ver na cave o que temos estado a perder... ●



Soalheiro Branco 2011

Região: Monção-Melgaço
Produtor: VinuSoalleirus
Casta: Alvarinho
Enologia: António Luís Cerdeira
Carregado na cor, aroma magnífico, cheio e ainda com acidez vibrante, com fruta madura e frutos secos. Uma beleza.
Dica: Perfeito para sopas de peixe ou queijos, sobretudo amanteigados ou de meia cura.