

Aproveitar a onda

Enjoy the wave

Expresso



vícios

VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



REMY GABALDA/AF/GETTY IMAGES

Aproveitar a onda

Isto do novo ano tem que se lhe diga

Na continuação da anterior crónica em que fiz um minibalanço do ano de 2018, acho que podemos aproveitar o momento para deitar às urtigas alguns preconceitos. O tema foi-me sugerido pela escolha dos vinhos para esta crónica. Como se pode ver pelas datas são vinhos que têm alguns anos. E são todos brancos. Ora é aqui que começa a narrativa. Existe uma ideia preconcebida entre muitos consumidores que assenta neste princípio: os vinhos brancos têm de ser consumidos novos porque se estragam em poucos anos. Muita gente da restauração se queixa que os clientes olham desconfiados para a carta de vinhos quando veem vinhos brancos com alguma idade. Com a idade destes que hoje seleciono, claro está, seriam vinhos condenados a monos nos fundos da garrafeira. Vamos a uma análise rápida: para se conservarem e terem vida em cave, os brancos precisam, entre outras, de duas destas três características — acidez, álcool e açúcar, com a acidez a funcionar como espinha dorsal. No caso de terem pouco álcool podem durar se tiverem açúcar e acidez

elevada, como é o caso de muitos brancos alemães. Nas situações mais habituais o álcool um pouco mais elevado e uma boa acidez já são fatores que asseguram tempo de vida em cave. Tradicionalmente, as zonas da Bairrada e Dão são naturalmente vocacionadas para gerarem vinhos com boa vida em cave mas Monção e Melgaço têm, com frequência, dado provas da sua capacidade para gerarem brancos que enfrentam a guarda por 20 anos sem dificuldade. Como se compreende, não se pode nem deve esperar que um branco com 10 anos se mostre como um jovem acabado de sair da cuba. A idade confere maturidade à fruta, robustez ao corpo e uma boa complexidade, algo que nos vinhos novos se adivinha mas que não se capta. Seguramente para aqueles que ainda dizem que “não bebo branco porque me faz dor de cabeça” um vinho com alguns anos não provoca qualquer mal-estar, todos os elementos já estão bem integrados e por isso se sente uma maior harmonia. A maturidade que apresentam justifica também que se tenha com eles um maior cuidado na associação

com a comida. Deixam de ser vinhos para a mariscada e as saladas frias de verão, ligações clássicas dos brancos muito jovens, e passam a ser vinhos para pratos com mais confeção, com mais tempero, vinhos de meia-estação (em boa verdade o que temos tido este ano em vez de inverno...), vinhos que precisam também de uma temperatura de serviço um pouco mais alta e copos mais largos. O branco de Laura Regueiro (Qta. Casa Amarela) vem na continuação de outro feito com Paulo Laureano, nesse caso juntando branco do Douro com Alentejo. É uma ideia muito interessante que tem sido mais habitual em tintos do que em brancos mas que pode dar resultados muito interessantes. Estes são grandes vinhos. São brancos? Pois claro! São velhos? Ainda melhor, que assim provamos com mais atenção e temos mais prazer no consumo. Regra para o ano novo? Podemos começar por uma volta na garrafeira a ver o que andámos a perder. Irá lá encontrar vinhos deste tipo. Por isso estes não têm preço, são vinhos da Garrafeira Particular. ●



Soalheiro
Alvarinho Reserva
branco 2008

Região: Monção-Melgaço

Produtor: VinuSoalheiros

Casta: Alvarinho

Enologia: António

Luis Cerdeira

Fermentou em barrica
e ganhou, com o tempo,
mais cor e textura

Dica: Em grande forma
com a perfeita acidez
a dar vida ao conjunto