

Festa do Alvarinho em Lisboa

Feast of Alvarinho in Lisbon

negocios

A festa do Alvarinho em Lisboa

11 Julho 2015, 10:03 por Edgardo Pacheco

1 24 4 3 0

Entre 24 e 26 de Julho, cerca de 30 produtores de Alvarinho de Monção e Melgaço vão dar a provar os seus vinhos debaixo da pala do Pavilhão de Portugal no Parque das Nações. O Wine Fest Alvarinho será uma boa ocasião para se fazer boas compras.

Durante o Wine Fest Alvarinho haverá provas, debates entre o público e críticos de vinhos, "showcooking" com chefes de renome, petiscos do Minho, e muita música. A entrada custa €5.

De norte a sul do país, produtores, agentes institucionais, comerciantes, escanções e críticos garantem em consciência que a melhor casta branca portuguesa é o Alvarinho. Um ou outro poderá, em silêncio, pensar no Árinto ou no Encruzado, mas, ponderadas as coisas, acabam por reconhecer que a casta de Monção e Melgaço é muito rica, completa, misteriosa e longeva. Quer dizer, tem aromas peculiares, finura, estrutura, acidez, álcool e um tremendo carácter diferenciador face a outras castas nacionais e internacionais.

Onde já não existe tanta unanimidade - tenho pena - é na aposta dos Alvarinhos como vinhos de chegada tardia ao mercado. E isto por três razões: em primeiro lugar, a produção destes vinhos de terroir é escassa face à procura. Em segundo lugar, os produtores precisam de liquidez no menor curto tempo possível. E, finalmente, produtores e enólogos continuam convencidos de que esta coisa de vinhos brancos evoluídos só interessa a um nicho pequeno de mercado, pelo que não valerá a pena fazerem-se investimentos na guarda dos vinhos nas adegas.

Eu cá discordo desta última tese. E justifico com o tempo e as modas. Há 15 anos, quando se questionava um produtor sobre a sua estratégia para vinhos brancos, a resposta era unânime e imediata: "Os consumidores querem tintos, pelo que a produção de brancos será sempre residual." Hoje, o consumo de brancos é o que se sabe. Há 10 anos, quando se falava em rosés, produtores e enólogos torciam o nariz. Hoje, não há produtor que não tenha o seu rosé.

Os produtores e enólogos já deviam saber que o consumo de vinhos está associado a fenómenos de moda. E, em Portugal, uma das modas que se segue é o vinho branco datado. Isto porque há regiões com capacidade para fazer grandes brancos de guarda, porque estes vinhos se adaptam à nossa diversidade gastronómica, porque desenhjam os consumidores face aos vinhos novos com fruta intensa, madeira e álcool, e, acima de tudo, porque os críticos que fazem opinião pelam-se por esses vinhos. Não por questões de pedantice profissional, mas porque provar brancos com 5, 10, 15, 20, 30 e mais anos é uma experiência inesquecível.

E foi isso mesmo que aconteceu recentemente numa prova de lançamento do Wine Fest Alvarinho, que, nos dias 24, 25 e 26 de Julho, vai colocar mais de trinta produtores de Alvarinho debaixo da Pala do Pavilhão de Portugal, no Parque das Nações. Nessa prova, onde participaram os presidentes de Câmara de Monção e Melgaço (as sub-regiões que definem o terroir perfeito para o vinho Alvarinho), o vinho mais novo apresentado aos jornalistas tinha seis anos de vida. Seis. E o mais velho, 18... Das oito colheitas provadas, todas estavam impecáveis. Só uma garrafa apresentava problemas de rolha, rapidamente substituída por outra da mesma colheita sem qualquer problema do malvado TCA.

Provaram-se vinhos das marcas Quinta de Alderiz (2008, 2005 e 2002), Quinta do Regueiro 2008, Portal de Fidalgo 2007, Quinta de Melgaço, 2004, Reguengo de Melgaço 2001 e Soalheiro 1997.

O leitor perguntará qual destes vinhos estaria melhor, mas, sinceramente, não tenho resposta. Posso, todavia, garantir que os vinhos estavam em forma, revelando aromas e sabores evolução fantásticas. Notas minerais, salinas, vegetais, fumadas, químicas (alguns pareciam verdadeiros Riesling), sendo que, nalguns casos, ainda se sentiam aromas cítricos. O que é obra em vinhos com tanta idade. Na boca, vinhos com uma persistência incrível, boa acidez e tremenda aptidão gastronómica. Ao lado de algumas marcas consagradas da Borgonha, estes vinhos fariam grande figura.

De hoje a quinze dias, quem se interessar por Alvarinhos de Monção e Melgaço não vai beber estes vinhos antigos, mas vai encontrar produtores que darão a provar e a vender as suas colheitas mais recentes. Será uma boa altura para comprar vinhos e deixá-los ficar sossegados durante uns anos na garrafeira. Sem medo.

Reparem nisto, se eu tivesse a sorte de ter um Quinta de Alderiz 2008, não o abria. Esperava, no mínimo, mais dois anos. De maneira que o Wine Fest Alvarinho será uma boa ocasião para se fazer bons negócios.

