

VINHOS

POR JOÃO PAULO MARTINS



GETTY IMAGES

DE LONDRES VÊ-SE BORDÉUS

A colheita de 2018 em avaliação

Decorreu no passado dia 1, em Londres, a prova anual organizada pelo Institute of Masters of Wine, de vinhos de Bordéus. Naturalmente, dada a imensidão de selos da zona bordalesa (cerca de 8000) a seleção apontou para 83 marcas, onde se contavam algumas das mais famosas propriedades. Apesar disso, alguns ‘monstros’ estiveram ausentes, como Chateau Latour, Lafite,

Mouton Rothschild, Pavie, Ausone ou Yquem, só para citar alguns. A prova tem duas horas e cada provador pode testar o que entender. Num caderno apontam-se uma ou duas características de cada vinho, dá-se uma classificação só para estabelecer uma hierarquia e segue-se em frente. A prova apenas contempla vinhos tintos e meia dúzia de brancos doces de Sauternes. O tema eram os vinhos de 2018. Provei cerca de 70 vinhos e não me restam dúvidas (até por provas de anteriores colheitas, como 2015) que o perfil dos tintos de Bordéus está a mudar, ainda que nem sempre no bom sentido.

Os vinhos de 2018 são ainda muito novos e, tradicionalmente, estariam ainda ‘imbebíveis’, duros, fechados e taninosos. Esta tradição mudou e hoje estes vinhos estão aptos à prova mal saem da adega. Os ‘monstros’ de outrora viraram apenas monstrosinhos e são hoje tintos sedosos, subtis e extremamente agradáveis de beber. Neste sentido a prova é fácil. Dirceu Viana, brasileiro e único Master of Wine de língua portuguesa, comentou comigo que esta uniformização de estilo faz com que o consumidor possa beber um belo vinho por uma fração do preço das grandes marcas; as alterações climáticas tiveram o efeito de permitir boas colheitas em anos sucessivos, mas o 2018 (ano quente) fez com que as graduações voltassem a subir para níveis impensáveis nos anos 80; tivemos em prova 46 vinhos com 14,5% de álcool e 6 com 15 ou mais graus, ou seja, mais de metade dos vinhos presentes. É verdade que tal não é perturbador na prova porque o álcool está muito bem integrado entre a fruta e as barricas. Aqui o trabalho é notável e apenas dois ou três vinhos se mostraram com excessos de madeira.

Os nomes mais famosos continuam a trazer-nos vinhos grandiosos, com Margaux, Haut-Brion, Léoville las Cases, Cheval Blanc, Angelus e Lynch-Bages ou Pichon Lalande a mostrarem que a fama corresponde a muita qualidade. Jorge Alves e Celso Pereira, enólogos do Douro, comentaram que “é muito importante para nós vir a provas como esta; ficamos a saber quais as tendências, quais os perfis que estão a ter mais aceitação e ficamos também com a noção que o Douro, por exemplo, tem muito mais variações de perfil e estilos do que aquilo que aqui encontramos”. Estas são as virtudes da viticultura de montanha, a capacidade de, pela localização da parcela, fazer diferente quando outros não têm essa chance. Os nomes famosos, por o serem há um ou dois séculos, são sempre caros. A discussão sobre a relação qualidade/preço é académica: o preço é caro porque há muita procura para a oferta e os novos-ricos nem perguntam o preço, querem é beber rótulos. A diferença é que aqui as marcas conhecidas fazem 150.000 garrafas, ou mais, do vinho de topo, ninguém anda em bicos de pés por fazer um vinho a 500 ou

1000 euros que apenas tem meia dúzia de garrafas produzidas. Devíamos aprender, digo eu, mas a coisa está difícil.



VALLE PRADINHOS RESERVA TINTO 2020

Região: Trás-os-Montes

Produtor: Maria Antónia Pinto de Azevedo

Castas: lote de castas portuguesas com outras francesas

Enologia: Rui Cunha

PVP: €15

Vinho já com grandes tradições na região, sempre com um toque de Cabernet Sauvignon que lhe dá graça. Produzidas 40.000 garrafas.

Dica: Uma escolha segura, um tinto polido, harmonioso e que dá muito prazer à mesa, revelando aí todo o seu potencial. Pode também guardar em cave.
