

Como o rapaz que começou nas revistas do Parque Mayer se tornou o ator português mais famoso nos Estados Unidos

Diogo Morgado
"O que nos faz acreditar"

logout
/// VINHOS



POR
JOÃO PAULO
MARTINS

NÃO CONFIRMO NEM DESMINTO

UM DOS VINHOS que selecionei esta semana tem um epíteto curioso: confirmado. Como deve suscitar interrogações, vamos aos factos: a adega cooperativa de Cantanhede tinha este vinho, já de uma bonita idade (23 anos), em stock e resolveu voltar a enviá-lo à Câmara de Provadores, onde foi de novo aprovado ou, como quer o produtor, foi confirmado que poderia ser vendido como Bairrada. Até aqui nada de novo, mas o tal epíteto ganha outra graça porque, não há muito tempo, outro produtor da mesma região comercializou, com enorme sucesso, um vinho que tinha, ao contrário, sido chumbado na mesma câmara de prova; o Pai Abel chumbado passou a ser objeto de cobiça e, segundo o produtor, vendeu-se mais depressa e mais caro do que se tivesse sido aprovado. É claro que esta moda, se pegar, nos pode levar longe, até onde a imaginação nos consentir que cheguemos. Diga-se que este Confirmado é um belíssimo exemplar do mais tradicional Baga bairradino, agora muito mais capaz de prova e consumo do que seria se tivesse sido lançado nos anos 90. Aqui, como mandava a tradição e o gosto da época, não se procurava elegância e finura, não havia preocupações com maturações fenólicas e outras modernices. Antes se apostava, logo à partida, num vinho que se sabia muito difícil de beber em novo e que só o tempo (muito, de preferência) poderia moldar e tornar

agradável para qualquer consumidor. É bom dizer que, ainda agora, o vinho se mostra rústico, e concentrado diz-nos que poderemos esquecermo-nos dele na garrafeira. Passará assim de "confirmado" a "esquecido", e os nossos filhos e netos que o bebam. Não creio que sejamos só nós a ter direito a um bom vinho velho; há menos de uma semana bebi um Garrafeira tinto 1945, da firma Carvalho, Ribeiro & Ferreira, e estava em boa forma. Sabemos que a Bairrada é tida (e bem) como terra de tintos longevos, mas também sabemos que a Madeira (outra selecção da semana) é, por outro lado, terra de vinhos eternos. Foi pelo menos esta sensação que tive quando muito recentemente bebi o mais velho vinho da minha história vínica, um Madeira Barbeito de 1795. Se estava bom? Bem, a pergunta é quase ofensiva para um bom Madeira. É que, não esqueçamos, a um bom Madeira deverá colocar-se a questão mais ou menos nestes termos: vai viver mais 100 ou mais 200 anos? Deste, de finais do século XVIII e feito apenas quatro anos após a morte de Mozart (dá para acreditar?), eu sei a resposta, na ponta da língua, após a prova: mais 100 anos, tranquilamente! Pode regressar à cave! E, perguntar-se-á, vinhos destes onde aparecem? Seguramente em leilões, nomeadamente em Londres, onde casas como a Christie's e a Sotheby's levam à praça garrafeiras particulares. No passado mês de outubro foram vendidos vinhos do Porto extraordinários, como lotes de Porto vintage Taylor's de 1945, em caixas de 12! Só há que estar atento. Caros? Não desminto! ●

SUGESTÕES DA SEMANA



1 MARQUÊS DE MARIALVA CONFIRMADO BAGA TINTO 1991

Região: Bairrada **Castas:** Baga **Produtor:** Adega Cooperativa de Cantanhede **Enologia:** Osvaldo Amado **Preço:** €29,90 (em garrafeiras, para já na região). Robusto, escuro, concentrado e rico, tudo em dose extremada **Dica:** Pratos muito temperados (chanfana, bochechas de porco). Continue a guardar algumas garrafas em cave

2 BARBEITO MALVASIA 20 ANOS LOTE 14050

Região: Madeira **Castas:** Malvasia **Produtor:** Vinhos Barbeito (distribuidor Ivin) **Enologia:** Ricardo Diogo **Preço:** €150 (em garrafeiras especializadas). Vinho raro, com o qual apenas se fizeram 1061 garrafas. Boas notas de iodo e ranço. Multifíssimo complexo e rico **Dica:** Não demasiado doce, será sempre para a sobremesa, com bolo de mel, por exemplo

3 PORRAIS RABIGATO BRANCO 2013

Região: Douro **Castas:** Rabigato **Produtor:** Sociedade Agrícola Quinta de Porrais **Enologia:** Francisco Olazabal **Preço:** €4,50 (em alguns supermercados e no Corte Inglés). Leve na fruta, tem um tom mineral que lhe vai bem. Gastronómico **Dica:** Beba jovem, com saladas ou peixes delicados