

WINE NAME	PRICE	ALCOHOL %	DESCRIPTION
<b>MADEIRA</b>			
Barbeito Madeira Single Harvest Meio Seco 2003	16,5 €	18%	Vinhos Barbeito Amêndoa, maçã seca, baunilha, leve caramelo, algum bolo inglês, com notas de maresia, boca fina e elegante, doçura bem cortada por poderosa e elegante acidez, salgado e cheio no final. (18,5%) JA
Barbeito Madeira Malvasia lote 14050 20 anos	18 €	19,5%	Vinhos Barbeito Foram produzidas 1061 garrafas. Aberto na cor, tons esverdeados, excelente impacto olfativo, muito iodado e cheio de notas salinas. Surpreende pela doçura ponderada, acidez elevada, textura e final de grande classe. (19,5%) JPM
<b>VINHO DO PORTO</b>			
Algarve tinto 2011	€20		
Conceito Porto LBV 2009	€12,90		
Conceito Vinhos			
Quinta da Romaneira Porto LBV Unfiltered tinto 2009	16,5 €	16,50%	
Quinta da Romaneira			
Porto Vintage 2012	€32,50		
Quinta da Estanho Porto 30 Anos			





17,5 €98

**Barbeito Ribeiro Real**  
Madeira Verdelho lote 1  
- 20 anos

Vinhos Barbeito

Cor esverdeada, notas de frutos secos, de licores de ervas, de madeira velha, tudo num fundo de notas marítimas. Muito elegante na boca, frescura evidente e prova muito fácil. Final macio e muito prolongado. (20%) JPM

17,5 €98

**Barbeito Ribeiro Real**  
Madeira Boal 20 Anos Lote 1  
Vinhos Barbeito

Alguma austeridade musculada para um Boal, tem estrutura tânica entre aromas edáficos e iodados de maresia intensa e o mel e amêndoa. Boca meio doce com final especiado, salgado e muito longo. (20%) JA

**MOSCATEL DE SETUBAL**

16,5 €25

**Sivipa**  
Moscatel de Setúbal 1996  
Sivipa

Aroma intenso e poderoso, notas óbvias a confit de laranja, ligeira passa, floral e algum caramelo. Prova de boca gorda, glicérica, tudo em intensidade, e alguma profundidade, termina muito doce, longo. (17%) NOG

**ESTRANGEIROS**

18 €48

**Chablis**  
(França) Chablis Grand Cru  
Les Clos branco 2011

Jean-Paul & Benoît Droin - Import. Decante  
Chardonnay de grande definição, concentrado e rico na fruta madura, barrica no ponto. Muito

18 €54

**Edmond**  
(França) Sancerre branco 2012  
Alphonse Mellot - Import. Decante  
Fruta madura, leves notas de resinas, algum fruto seco e uma enorme concentração de fruta madura. Volumoso mas de acidez muito bem integrada, é um branco de luxo, super sofisticado. (13%) JPM

16,5 €34,80

**Moutard Champ Persin**  
(França) Champagne Côte  
des Bar Chardonnay branco  
Moutard Père & Fils  
- Import. Garcias

Algo fechado no nariz, notas ácidas nervosas, fruto sóbrio, leve brioche, boca com bolha de volume mediano, muita solidez ácida, fino com fruto de maçã ácida, longo final cintilante. (12%) JA

15 €5,20

**Prince de Richemont**  
(França) Espumante Rosé  
CWS - Import. Garcias

Um aroma discreto a fruto vermelho e geleia, simples e agradável, com uma interessante evolução. Boca mediana em corpo e presença, acidez moderada, leve doçura, a prova agradável. (11,5%) JA

15,5 €34,80

**Moutard Rosé de Cuvais**  
(França) Champagne rosé  
Moutard Père & Fils  
- Import. Garcias

Aromas doces a geleia de am com alguma marmelada. Na mantém o perfil com notas de framboesa, acidez correcta, alguma doçura, bastante fresco limpo e bem composto. (12%)



# UMA PROVA HISTÓRICA

NÃO ERA CASO PARA MENOS – 300 EDIÇÕES DEPOIS DO SEU NASCIMENTO, 25 ANOS DEPOIS DESSA DATA, O PAINEL DE PROVADORES DA REVISTA DE VINHOS ENTENDEU QUE O MOMENTO JUSTIFICAVA UMA PROVA ESPECIAL COMEMORATIVA, REALIZADA DURANTE O ENCONTRO COM O VINHO E SABORES 2014. TRATOU-SE DE UMA PROVA ANTOLÓGICA QUE REVISITOU A HISTÓRIA DESTA PUBLICAÇÃO ATRAVÉS DE 25 GRANDES VINHOS, VINHOS QUE FIZERAM A DIFERENÇA.





(o primeiro é de 1997) que, colheita após colheita, demonstra ser das melhores compras da região? Na magnífica colheita de 2011, o vinho está próximo da perfeição (que só alguns anos em garrafa permitirão atingir), mas demonstra já a razão de ser um neoclássico do Alentejo. Cheio de fruta, grafite, madeira muito bem integrada, está um vinho fora de série. Sempre de perfil aristocrático (tal como o nome sugere), é um tinto sério, com fruta latente, tudo no caminho certo.

Mas houve ainda tempo para a grande “especialidade” nacional – os vinhos fortificados. E, efetivamente, se os demais vinhos foram essenciais para mostrar que nada temos a temer em comparações com outros países no que respeita a grandes vinhos brancos e tintos, então o que dizer dos fortificados? Talvez que dificilmente (e estamos a ser simpáticos...) algum país seria capaz de apresentar, em simultâneo, tamanha excelência numa paleta de estilos que varia dos tintos e brancos, a colheitas com décadas, e ainda a um moscatel de Alexandria.

O **Dow's Vintage** dispensa introduções – veja-se que na colheita de 2011 a *“Wine Spectator”* elegeu-o como o melhor vinho provado este ano –, e a colheita de 1980 provou-o mais uma vez (e é um dos vinhos que o painel de prova melhor conhece). Um grande ano Vintage, em ótimo momento de consumo, revelando elegância, força tranquila, muito sabor e persistência. O **Taylor's Vintage 1994** foi também outro nome incontornável na lista dos 25 escolhidos, dado ter sido, com o seu “irmão” Fonseca, eleito também pela referida *“Wine Spectator”* como o melhor vinho do ano, algo que marcou em meados da década de 90 o mercado do Vinho do Porto e que significou um aumento significativo das exportações do mesmo para o continente norte-americano. Revelou-se discreto de início, porventura a pedir mais guarda, num estilo muito fino, com fruta delicada e muito saborosa.

Igualmente imprescindível para a prova seria um **Noval Nacional Vintage**, reconhecidamente um dos melhores vinhos do mundo. Produzido a partir de uma pequena parcela de vinhas não enxertadas (cerca de 6000 videiras de pé-franco), o Vintage

Nacional é produzido exclusivamente em anos de qualidade excepcional e sempre em quantidades muito reduzidas. Este 1996 – um ano que não foi de declaração generalizada mas que revela a especialidade deste produtor e da sua vinha tão particular – fez-se um Porto magistral, hábil na prova desde já mas com a percepção clara que poderá ser guardado por muitos anos. Um vinho sedutor e exuberante, cheio de fruta e complexidades, enganadoramente macio, mostrou-se muito estruturado.

Caminhando para o final da prova, foi tempo de mais vinhos absolutamente extraordinários. Caso do **Kopke Colheita 1938** – a demonstração do potencial dos grandes Colheitas não refrescados (apenas com atestos de aguardente), com complexidade máxima, intensidade e boa acidez. Um vinho raro que, só a pedido, a casa engarrafa. Caso também do **Barbeito Malvasia Mãe Manuela 40 Anos**, um vinho no qual se sentiu, segundo Luís Antunes, “o ferrão da acidez da ilha, numa expressão de grande pureza e intensidade”. Tal como nos Porto Colheita, existiam vários outros Madeira que poderiam ter estado na prova, mas o painel de prova acabou por concordar que o referido Barbeito não podia ficar de fora, nomeadamente pela excelência e elegância do lote. Um Colheita de 1938 e um Madeira 40 anos... o que poderia ter ficado mais para o fim? Para o fim ficou outra “barbaridade” de vinho – o **Moscatel de Setúbal Superior 1955 de José Maria da Fonseca**, a casa com mais pergaminhos históricos em Moscatel. Pouco a dizer neste caso, para além de ter sido um privilégio enorme (as garrafas, de meio litro, foram vendidas em média por €4,00 em leilão promovido pelo produtor) poder mais uma vez provar este néctar profundo, com um potência de aroma e prova de boca desmedida, sempre compensado por uma belíssima acidez. Nem todos os anos se consegue fazer um grande moscatel, mas este de 1955 é grande, muito grande! À laia de conclusão, roubamos mais uma citação ao nosso colega João Paulo Martins, que no final destacou “a enorme qualidade global, resultando assim uma prova memorável e, provavelmente, irrepetível”. Certo, mas haverá mais daqui a outros 25 anos.

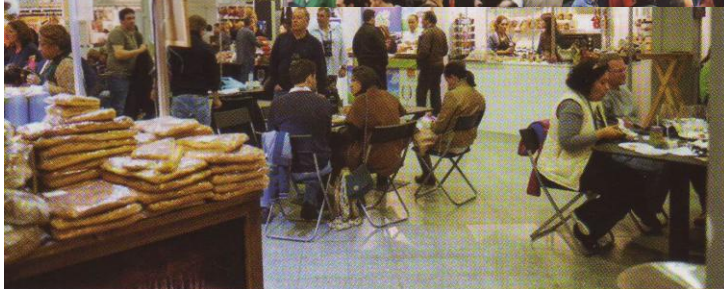


# A GRANDE FESTA volta a bater recordes

Maior e melhor, o Encontro com o Vinho e Sabores encerrou a sua 15.ª edição com um balanço francamente positivo. Muitos milhares de apreciadores contactaram directamente com centenas de produtores e todos levaram de Lisboa a vontade de regressar para o ano. O sector continua bem vivo. E recomenda-se.

TEXTOS Luís Francisco e António Falcão

FOTOS Ricardo Palma Veiga e João Esteves Cutileiro

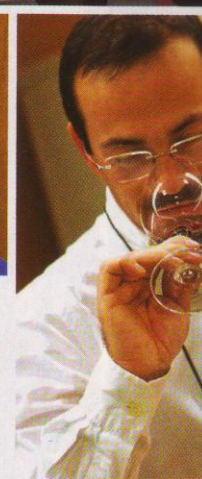
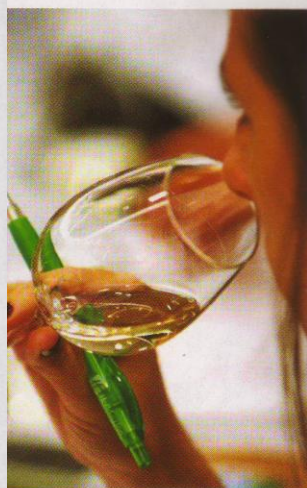


provar várias colheitas de Incógnito e de Homenagem a Hans Christian Andersen (HHCA), os dois varietais desta casta em tempos proibida no Alentejo. A prova abriu com a colheita 1999, seguida da de 2002. Depois, entrou-se na comparação das duas marcas: Incógnito e HHCA. Distinguem-se à partida pelo facto de o Incógnito ser feito apenas com uvas de uma parcela de vinha (a 9C) e o HHCA receber uvas de toda a propriedade. Diferenças? O Incógnito é um tinto profundo, complexo, elegante e sedutor; o HHCA é atraente, jovial, vistoso e dócil.

**SÁBADO** → Tal como no primeiro dia, os eventos especiais iniciaram-se com sotaque francês. “De Bordéus ao Douro com os vinhos de Jean Michel Cazes” foi uma prova apresentada pelo enólogo Daniel Llose, um dos mais reputados técnicos de Bordéus e um amante do nosso país: “Porquê, não sei”, diz ele: “Há coisas que não se explicam.” A ronda começou com dois tintos do Château Villa Bel Air, de Graves, continuou com mais dois do Château Ormes de Pez, de Saint-Estèphe e foi em direcção ao mais famoso, o Château Lynch-Bages. Os dois vinhos de Pauillac provados (2006 e 2011) ostentam a designação Grand Cru Classé. Daniel Llose deu depois um pulo ao sul de França, a Languedoc, onde a família tem vinhas e vinhos. Entramos na marca l’Hostal Cazes e o único vinho apresentado foi um rosé, de cor muito pálida mas de grande riqueza aromática e gustativa. Falavam duas viagens: primeiro a Châteneuf du Pape, onde está o Domaine des Sénéchaux. E depois o Douro, com dois vinhos da parceria com a Quinta do Crasto. Um périplo muito interessante, bem guiado por este grande técnico.

Seguiu-se um dos pontos altos do calendário desta edição do ECVS: a épica prova comemorativa dos “25 anos da Revista de Vinhos, 25 vinhos que fizeram a diferença”. O relato e as impressões desse momento histórico são tratados num outro texto desta edição.

Para falarmos de história nada melhor do que ir até ao terceiro evento dia, subordinado ao tema “Vinhos Barbeito – Malvasias,



## Para o ano há mais, no mesmo local e com novidades garantidas

lotes e vinhos velhos”. Ricardo Diogo, gestor e enólogo, espantou toda a gente com a simplicidade e candura com que falou da sua história e da relação com a mãe, Manuela, a então gestora do projecto. Com opiniões próprias, Ricardo teve várias vezes divergências com a progenitora mas, como os resultados foram falando por si, a mãe foi deixando cada vez mais liberdade de actuação ao filho. Ricardo conduziu depois os presentes num conjunto notável de vinhos cujo fio condutor foi a casta Malvasia. A apresentação culminou em três amostras de garrafão (1954, 1880 e 1875). Simplesmente fantástico.