

iVin desafia estereótipos

“Caçador de mitos” era o nome proposto pela iVin para um evento que decorreu no restaurante Claro! A ideia era desafiar algumas ideias pré-concebidas sobre 4 tipos de vinhos: champagnes, vinhos brancos, tintos alentejanos e madeiras.

TEXTO Luís Antunes * FOTOS Cortesia iVin

Miguel Grijó acredita nos vinhos que a sua distribuidora iVin coloca no mercado. Esta crença levou-o a organizar no restaurante Claro!, de Vitor Claro, uma interessante sessão de prova com o objectivo não só de promover algumas das marcas que representa, mas fazê-lo colocando no copo vinhos que fazem parte do universo de algumas ideias que os clientes levam à partida para a apreciação de um vinho.

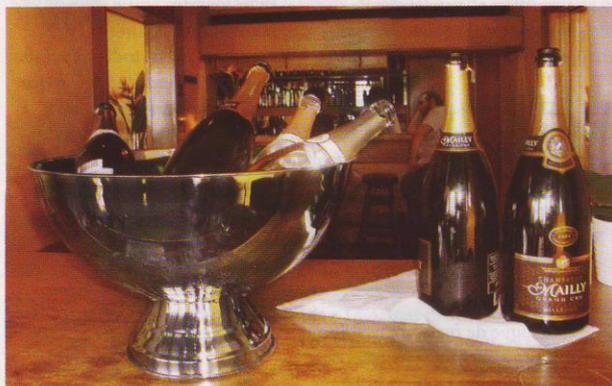
A primeira, que os Champagnes são vinhos para serem consumidos jovens, ou seja, logo após o dégorgement e rolhamento final, no prazo máximo de um ano. Xavier Millard apresentou os champagnes Mailly, uma associação de 83 “vignerons” que se mantém estável desde 1929. Com uma única vinha contígua de 70 ha classificada como Grand Cru, a classificação mais alta em Champagne, e caves sub-

terrâneas construídas ao longo de 35 anos, a produção anual de meio milhão de garrafas destina-se em mais de 90% ao Brut Réserve. O mito ficou por conta de dois champagnes apresentados em magnum, um 1999 e um 1997, mas que não são comercializados em Portugal. Ambos fazem 5 anos de estágio antes do dégorgement, e mostraram-se ainda muito personalizados e frescos, com os anos a contribuir para integrar a bolha de uma forma mais delicada, e a alta acidez a segurar bem os vinhos.

O segundo mito era que “os vinhos brancos não duram” e ficou por conta de uma vertical de D. Graça Viosinho, apresentada por Jorge Lourenço, e incluindo todas as colheitas entre 2005 e 2011, este último em amostra de casco. São vinhos que já não (ou ainda não) estarão à venda, excepto o 2010. O resultado da prova foi interessante, os vinhos mostraram-se de boa saúde, sendo que vinhos brancos com alguma idade são um gosto adquirido. A casta Viosinho dá vinhos com algum carácter oxidativo logo em novo, o que esbate e amacia a passagem do tempo. Aliás, os dois vinhos mais antigos mostraram-se mais interessantes, com um carácter mais selvagem e autêntico.

Terceiro mito: “os vinhos alentejanos não amadurecem.” Rui Reguinga e Reto Jörg apresentaram uma mini-vertical dos tintos reserva da Quinta do Quetzal de 2006 a 2009. Reguinga apenas faz os vinhos desde 2009. Os vinhos são concentrados e imponentes, com rugosidade herbácea e doçura controlada. Aqui o mito ficou por destruir, já que um alentejano de bom nível, como é o caso, não poderia estar caído ao fim de apenas 6 anos.

Último mito: “os Vinhos da Madeira não se bebem novos.”



Ricardo "Barbeito" Freitas apresentou uma excelente colecção de vinhos entre 2001 e 1988, o que pode ser considerado novo, na região do mundo cujos vinhos melhor envelhecem, sendo frequente encontrar vinhos com mais de um século e mesmo com mais de dois. Um sub-mito que ficou também destruído foi que a banal casta Tinta Negra não dá vinhos de grande qualidade. Freitas defende esta casta e fá-lo com argumentos: o Barbeito single-harvest meio-seco de 2000 é delicado, complexo e fresco.

Terminados os mitos, alguns dos vinhos em prova passaram para a mesa, onde o chefe Vitor Claro os ligou com pratos da sua autoria. As provas são divertidas e intelectualmente estimulantes, mas é à mesa que os vinhos realmente brilham.



16,5 €17,50
(500ml.)

BARBEITO

Madeira Single-harvest
Meio-Seco Colheita 2000
Vinhos Barbeito

Muito delicado, com
caramelo, iodo, fruta
amarela confitada, notas
salinas. Corpo médio,
muito fresco, secura muito
equilibrada, álcool bem
integrado, final longo,
envolvente. (19%)

17 €25
(500ml.)

**BARBEITO SINGLE
CASK 119-B+E
CANTEIRO**

Madeira Verdelho
Colheita 1996
Vinhos Barbeito

Iodo, terra, ranço, fruta
amarela em passa,
especiarias, notas salinas.
Muito envolvente. Guloso,
leve e redondo, com
ligeiros taninos, boa
secura, muito boa acidez,
longo e suave. (19%)

16,5 €25

BARBEITO

Madeira Boal
Old Reserve 10 anos
Vinhos Barbeito

Fruta amarela confitada,
ranço, iodo, notas
mentoladas, mel e
balsâmicos, tostados
e caramelizados.
Envolvente e elegante.

Volumoso, guloso, muito
equilibrado, muito longo,
com delicada
agressividade. (19%)

17,5 €20
(500ml.)

**MADEIRA BARBEITO
SINGLE CASK 727 D+E**

Madeira Malvasia
Colheita 2001
Vinhos Barbeito

Nougat, tostados suaves,
caramelo, cognac,
especiarias, turfa,
fumados. Muito fresco,
saboroso, profundo,
com sabores
amanteigados, ricos,
mas muito elegante
e equilibrado, longo,
complexo. (19%)

17 €100

MADEIRA BARBEITO

Madeira Sercial
Frasqueira 1988
Vinhos Barbeito

Iodo, notas químicas,
folhas, marmelada
e geleia, fumados,
muito fresco, elegante e
especiado. Vivo, ácido,
com corpo médio,
boa secura, final muito
leve, franco, longo
e delicado. (19%)