

UP NIV



ouse sonhar
mais alto
dare to
dream higher

CIDADE DAS VAIDADES /
CITY OF VANITIES

JOSÉ PEDRO CROFT
LISBOA MODERNISTA /
MODERNIST LISBON

**AMADEO DE
SOUZA-CARDOSO**
O GÊNIO EM PARIS /
GENIUS IN PARIS

LISBON CONSORTIUM
GESTÃO DA
CRIATIVIDADE /
CREATIVITY
MANAGEMENT

BRADY CORBET
IMPRESSIONES
AMERICANAS /
AMERICAN
IMPRESSIONS

CHARLOTTE EVANS
CONDÉ NAST /
JOHANSSENS GUIDE
VINHOS

PORTUGUESES /
PORTUGUESE

WINES POR / BY
JANCIS ROBINSON
PORTO ALEGRE,
BRASIL POR / BY
LUIS FERNANDO
VERÍSSIMO /

BRUXELAS / BRUSSELS
NÃO-BUROCRÁTICA /
NON-BUREAUCRATIC



UP GOURMET

UP



A sabedoria do gosto / The wisdom of taste

/// **Jancis Robinson**, uma das mais respeitadas jornalistas e críticas de vinhos, celebra o progresso dos néctares portugueses com entusiasmo.

/// Jancis Robinson, one of the most respected journalist and wine critics, celebrates progress on the Portuguese wine front with great enthusiasm.

por / by MARIA JOÃO DE ALMEIDA

O mundo ouve sempre com atenção Jancis Robinson quando o assunto é vinho. A britânica, autora de obras fundamentais como *The Oxford Companion to Wine* e *The World Atlas of Wine* (agora nas quarta e sétima edições), sabe bem como a qualidade da produção portuguesa avança de forma espantosa. Nesta entrevista explicamos como tem acompanhado a evolução dos vinhos e fala-nos do novo livro *The 24-Hour Wine Expert*, pensado para aqueles que querem aprender a distinguir os muitos mundos da bebida.

A evolução dos vinhos portugueses nos últimos anos foi enorme. Acompanha este percurso?

Estou emocionada com as grandes melhorias na produção de vinho em Portugal nos últimos 20 anos, e estou particularmente satisfeita pelo facto de a maioria dos produtores portugueses valorizarem a rica diversidade de castas que existe no país. Esta é a maior vantagem que Portugal tem. Não penso que seja interessante para Portugal exportar vinhos produzidos com castas internacionais. Por outro lado, houve uma época em que alguns vinhos portugueses tinham muita madeira, mas essa tendência acabou. Aliás, esse fenómeno também se pôde observar noutros países produtores de vinho.

Que região portuguesa mais a apaixonou?

Tenho alguma tendência a passar mais tempo na região do Douro, inicialmente por causa do vinho do Porto e da longa tradição que temos de bebê-lo no Reino Unido (RU). Mas agora estou muito feliz com a qualidade global dos vinhos de mesa do Douro – brancos e tintos – e, claro, não há vinho do mundo que rivalize com um porto vintage. Acho que os britânicos são os apreciadores mais pacientes do mundo porque são capazes de esperar pelo auge de um vintage após décadas na garrafa. Em maio também irei passar alguns dias na Bairrada. E estive já no Alentejo, mas nunca fui ao Algarve, por exemplo. Sei que tem havido grandes desenvolvimentos nas regiões do Alentejo e do Minho desde que as visitei pela última vez.

The world sits up and listens to Jancis Robinson when the subject is wine. The British expert, author of key books such as *The Oxford Companion to Wine* and *The World Atlas of Wine* (now in their fourth and seventh editions, respectively), is fully aware of how Portuguese production goes from strength to strength. In this interview, she tells us how she has kept up with the development of the wine sector and talks about her new book *The 24-Hour Wine Expert*, designed for those who want to learn more about the world of wine.

The evolution of Portuguese wines in recent years has been significant. Have you followed their development?

I am thrilled by the massive improvements in winemaking in Portugal in the last 20 years or so and I am particularly pleased that most Portuguese wine producers value the rich diversity of indigenous grape varieties. This is the biggest advantage that Portugal has. I don't think there is much value in Portugal exporting copies of international grape varieties. There was a period when some Portuguese wines were too obviously oaky but that era is generally over. Actually, this was a phenomenon you could observe in most other wine producing countries too.

What Portuguese regions do you like most?

I have tended to spend most time in the Douro valley, initially because of port and the long tradition of port drinking in Britain. But now I am thrilled with the overall quality of Douro table wines – whites as well as reds – and of course there is no wine in the world to rival mature vintage port. I think that only the British are patient enough to wait for when they reach their peak after decades in bottle. In May, I will be spending some days in Bairrada too. I have been to Alentejo but never to Algarve. I know there have been major developments in Alentejo and the Minho since I last visited there.

Any wines you particularly liked?

I love Madeira and have been consistently impressed by Barbeito Madeiras in recent years. Barca Velha 1965 was a very special treat.

/// “A maior vantagem de Portugal é a diversidade de castas nacionais.”
/// “Portugal's greatest advantage is its variety of national grapes.”



“Não há vinho do mundo que rivalize com um porto vintage.”
 “There is no wine in the world to rival mature vintage port.”

Um ou mais vinhos que a tenham marcado?

Adoro vinhos da Madeira, e tenho sido constantemente surpreendida pela Barbeito nos últimos anos. O Barca Velha 1965 também foi uma experiência especial.

Como é que o mercado britânico, um dos mais importantes a nível mundial, vê os nossos vinhos?

Lamentavelmente, acho que muitos consumidores de vinho britânicos, e especialmente os profissionais do setor que compram vinho, esperam que o vinho português tenha um preço baixo. Há uma batalha a travar para melhorar a imagem. O embaixador português em Londres, João de Vallera, tem feito um grande esforço para promover o vosso vinho no RU. Mas agora vai reformar-se e vamos sentir falta dele. Como o RU não é um grande país produtor – embora o espumante inglês esteja a ficar melhor de ano para ano –, temos a possibilidade de escolher vinhos de mais de 40 países diferentes. Austrália e França são os mais importantes fornecedores, e Portugal tem de lutar por atenção no meio de uma série de outros países.

Acabou de lançar *The 24-Hour Wine Expert*, um pequeno livro para aprender rapidamente a apreciar vinhos. Sempre fez livros mais aprofundados. Porquê agora este formato?

Sou provavelmente mais conhecida por fazer grandes livros de referência, mas estou muito consciente de que, para a maioria dos apreciadores, esses livros são muito detalhados. O que a maioria das pessoas quer é um atalho para conhecer o fundamental sobre vinhos. Assim, *The 24-Hour Wine Expert* e um novo curso de vinhos online, *Mastering Wine*, são destinados a pessoas que gostam de beber mas não sabem muito sobre o assunto. O novo livro foi inspirado na minha filha Rose, de 24 anos, a quem os amigos costumam fazer muitas perguntas sobre vinhos. A determinada altura ela achou que seria interessante escrever um guia e perguntou aos amigos o que é que eles queriam realmente saber. E os resultados dessa pesquisa deram origem a este livro. ☞

How does the British market, which is one of the most important in the world, see our wines?

I think, very regrettably, too many British wine consumers and, especially, professional wine buyers, expect Portuguese wine to be low in price. There is a battle to be fought to improve the image of Portuguese wines. The Portuguese ambassador in London, João de Vallera, has done a great deal to promote Portuguese wine in the UK. He is retiring and we will miss him a great deal. As Britain is not a major wine producer (although English sparkling wine is getting better every year!), we can choose from probably 40 different wine producing countries. Australia and France are the most important suppliers of wine to the UK and Portugal has to fight for attention with a wide variety of other countries.

You've recently published *The 24-Hour Wine Expert*, a small book to quickly learn about wine. You have always written comprehensive books. Why this type of book now?

I am probably best-known for very big reference books, but I am very conscious that for most wine drinkers these books are too detailed. What most people want is a short cut to knowing the essentials of wine. Both *The 24-Hour Wine Expert* and our new online wine course *Mastering Wine* are aimed at people who like drinking wine but don't know that much about it. The book was inspired by my 24-year-old daughter Rose who was always being asked questions about wine by her friends. At one stage she thought it would be interesting to write a guide to wine for them so she researched what they wanted to know. And the results of that research led to this book. ☞

THE 24-HOUR WINE EXPERT

Um excerto com conselhos importantes:

“Muito mais importante do que a cor de um vinho é o seu peso na boca e o impacto que produz no paladar. Se está a comer algo razoavelmente delicado – burrata, mozzarella fresca, queijo de cabra, uma omelete, peixe branco escalfado ou frango – faz sentido acompanhar com um vinho bastante delicado e leve: Vermentino, Chablis, Sauvignon Blanc ou um rosé ou tinto leve como o Pinot Noir, Cinsault ou Beaujolais. Se, por outro lado, opta por comer barriga de porco, hamburger, steak tartare ou veado, provavelmente deseja um vinho um pouco mais robusto – um vinho com uma personalidade forte que provoca, efetivamente, um impacto em si, como sejam um rico Grenache/Garnacha, um Syrah/Shiraz ou um Mourvedre/Mataro”.

RED, WHITE, ROSÉ. O
 FIZZY, SCREWCAP & CORK
 WINE MYTHS, OVERPRICED WINES
 BOTTLES AS GIFTS, HOW TO CHOOSE
 THE 24-HOUR WINE EXPERT
 CROWD PLEASERS, WINE EXPERT
 By the most respected wine
 critic in the world
 JANCIS ROBINSON
 OLD & NEW WORLD
 DECANTING, THE TASTING RITUAL
 MATCHING FOOD AND WINE

Um excerto with important advice:

“Much more important than the colour of a wine is its weight in the mouth and the impact it makes on your palate. If you're eating something reasonably delicate – burrata, fresh mozzarella, goat's cheese, an omelette, poached white fish or chicken – it makes sense to drink a fairly delicate, light wine with it: a Vermentino, Chablis, Sauvignon Blanc or a rose or light red such as Pinot Noir, Cinsault or Beaujolais. If, on the other hand, you're eating pork belly, hamburger steak tartare or venison, you probably want a wine that's a bit meaty – a full-blooded wine that really makes an impact on you, such as a rich Grenache/Garnacha, Syrah/Shiraz or Mourvedre/Mataro.”