



# líquidos

por Aníbal Coutinho  
ajosecouthino@gmail.com



#46  
Novembro 2016

PRÉMIOS W'16

Categoria de Melhor Vinho Fortificado de Calendário em 2016

Abram alas para os Reis e Senhores, *Masters of the Universe!* Se houvesse uma grande convenção mundial que reunisse a produção de todos os vinhos da Terra; se essa convenção funcionasse como uma espécie de Jogos Olímpicos que louvasse os eleitos, então na categoria de vinhos fortificados, Portugal ganharia, com grande probabilidade, mas medalhas de ouro, prata e bronze. A atestar o que vos digo, a influente revista americana *Wine Spectator* elege, na sua última edição, um vinho do Porto para melhor do ano, nº1 do seu TOP 100. Os açúcares das uvas são, propositadamente, impedidos de se transformar em álcool, através da paragem fermentativa provocada pela adição brusca de aguardente ou álcool vínico que aumenta significativamente o teor alcoólico do vinho/mosto, inibindo por intoxicação a acção das leveduras. O momento em que se procede à *aguardentação* é transcendente na definição do grau de doçura final do vinho. Se for logo no arranque do processo fermentativo, então o produto final conterà uma forte concentração de açúcar residual. Pelo contrário, a *aguardentação* na fase final da fermentação implicará a criação de vinhos praticamente secos. Podemos e devemos consumir, prazerosa e regularmente, um vinho fortificado, do Porto, Madeira ou Moscatel. Aproveitando a presença das grandes casas produtoras no Encontro com o Vinho que decorreu em Lisboa no passado fim-de-semana, esta é a seleção de génios da garrafa da qual sairá *the chosen one*.



VENCEDOR DA CATEGORIA NOS PRÉMIOS W'15  
▶ KOPKE, COLHEITA, DO PORTO, 1965

## Nomeados Prémios W'16

Melhor Vinho Fortificado de Calendário

- ▶ **Adega de Favaios, Moscatel do Douro, 1999,**  
DOC Moscatel do Douro
- ▶ **Andresen, Colheita 2003,**  
DOC Porto
- ▶ **Blandys Sercial, Vintage 2002,**  
DOC Madeira
- ▶ **Casa Horácio Simões, Moscatel Roxo, Superior, 2005,**  
DOC Setúbal
- ▶ **Duorum, Vinha do Castelo Melhor, Vintage 2013,**  
DOC Porto
- ▶ **Kopke, Colheita 2003,**  
DOC Porto
- ▶ **Quinta do Crasto, Vintage 2014,**  
DOC Porto
- ▶ **Quinta do Noval, Colheita 2003,**  
DOC Porto
- ▶ **Ramos Pinto, Quinta do Bom Retiro, Vintage 2014,**  
DOC Porto
- ▶ **Vista Alegre, Vintage 2014,**  
DOC Porto



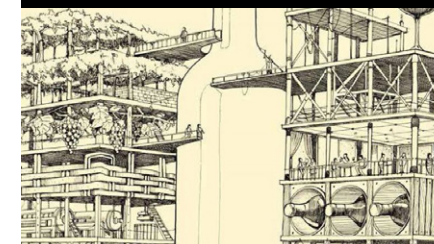
An unexpected twist

## ABC DO VINHO E DA VINHA

PH - É um índice de acidez ou alcalinidade. O vinho é uma bebida ácida, com um pH que oscila entre 2,8 e 3,8. Estes valores baixos são uma garantia de estabilidade microbiológica. Quando o valor em pH é inferior a 7, o líquido é ácido. A água tem um pH num intervalo que contém o valor neutro (7).



## ESSÊNCIA DO VINHO - MADEIRA 25 - 27 NOVEMBRO 2016 CASINO DA MADEIRA



## FESTA DO ESPUMANTE DE MELGAÇO REGRESSA EM 2016

