



líquidos



por Aníbal Coutinho
ajosecouthino@gmail.com

#47
Novembro 2016

PRÉMIOS W'16

Categoria de Melhor Produtor de Vinhos Fortificados em 2016

VENCEDOR PRÉMIOS W'16



CASA AGRICOLA HORÁCIO SIMÕES, PALMELA

A mudança para a hora de Inverno tem aroma de castanhas e anuncia as festas natalícias. A casa torna-se mais convidativa e o frio abre a porta às comidas tradicionais e aos doces conventuais. Entramos, com muito prazer, no reino dos vinhos doces fortificados. A família real é portuguesa e o mundo presta-lhe vassalagem.

Ao contrário dos vinhos tranquilos, onde o consumo interno de vinho engarrafado é (ainda?) superior às nossas exportações, os vinhos fortificados são uma das forças exportadoras, não tanto pelo valor mas pelo prestígio e pela liderança nesta tipologia de vinhos com aguardentação. Crescemos de costas viradas para os nossos vinhos do Porto, da Madeira e Moscatéis. Quando os consumimos, não pensamos na sua qualidade e preferimos a sensação fresca e doce de uma bebida composta com gelo, água tônica, limão ou hortelã (também gosto, atenção!). Estes são os néctares que preservam, em cada garrafa, a memória das gerações. Devido à sua fortificação, ou seja, à adição de aguardente vínica ao álcool que deriva do processo de fermentação, estes vinhos licorosos têm uma longevidade secular. Uns preferem envelhecer em garrafa com todas as componentes do seu corpo - o caso dos *Rubys* - e a maioria - *Tawnies*, *Madeira*, *Moscatel* - envelhece em pequenas barricas que promovem a nobre oxidação da cor e dos frutos, remetendo para a cama de vidro apenas a sublimação do espírito.

Durante a próxima época festiva recomendo a todos os leitores uma aproximação e educação para os vinhos fortificados mais especiais. No caso do Vinho do Porto, experimente abrir uma garrafa de um *Vintage* - o *Ruby* mais selectivo, proveniente de um só ano - ou então um *Colheita* -

o *Tawny* superior e datado - ou um lote com indicação de idade superior a 20 anos. No Vinho da Madeira, abra um *Frasqueira* que, afinal, tem a mesma linhagem de um Porto *Colheita*. Pessoalmente são vinhos que me emocionam e me alimentam o ego patriótico. Ainda existem néctares sublimes do século XIX nas caves dos produtores históricos do Funchal. Ao alcance dos consumidores da Capital está uma visita à Denominação de Origem Moscatel de Setúbal; para além do consumo do néctar com pedra de gelo e limão, faça a prova de um Setúbal envelhecido, com *data de colheita* ou com *indicação de idade*.

A nomeação para Melhor Produtor de Vinhos Fortificados reveste-se de grande solenidade porque, para além de reconhecer o trabalho superior e histórico destas casas a quem Portugal muito deve, irá premiar, provavelmente, um Campeão do Mundo, melhor entre os melhores.

Nomeados Prémios W'16

Melhor Produtor de Vinhos Fortificados

► Bacalhã Vinhos de Portugal

► Família Horácio Simões

► José Maria da Fonseca

► Madeira Wine Company

► Quinta do Noval

► Sogevinus Fine Wines

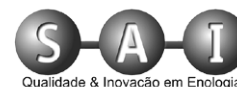
► Sogrape Vinhos

► Symington Family Estates

► The Fladgate Partnership

► Vinhos Barbeito

Sponsored by



Qualidade & Inovação em Enologia

ABC DO VINHO E DA VINHA

MACERAÇÃO - Procedimento que consiste em deixar as uvas ou as massas vínicas em contacto entre si, durante um período mais ou menos prolongado. Tem como objectivo o aumento da dissolução das substâncias contidas na película dos bagos, designadamente compostos fenólicos e aromáticos, entre outros.



OS MELHORES VINHOS DE 60 PRODUTORES SELECIONADOS



FESTA DO ESPUMANTE DE MELGAÇO REGRESSA EM 2016



An unexpected twist