



Líquidos

ajosecouthino@gmail.com



#45

Novembro 2017

Por Aníbal José Coutinho, aka, W - Crítico de Vinhos e Enólogo



Nomeados Para Melhor Produtor de Vinhos Fortificados em 2017

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. Crescemos de costas viradas para os nossos vinhos do Porto, da Madeira e Moscatéis. 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.

SPONSORED BY



Qualidade & Inovação em Enologia

Melhor Produtor de Vinhos Fortificados

Bacalhõa Vinhos de Portugal
José Maria da Fonseca
Madeira Wine Company
Quinta do Noval
Sogevinus Fine Wines
Sogrape Vinhos
Symington Family Estates
The Fladgate Partnership
Vasques de Carvalho
Vinhos Barbeito



ASTRONAUT WINES



A Cozinha do Frade, Paredes
Rest. Tradicional, Paços de Ferreira
Café Candelabro, Porto Baixa
Rest. Invictus, Paredes
A Regional Valonguense, Valongo
Rest. O Farela, Penafiel
Bacchus Wine Bar, Vila do Conde
Rest. O Celorico, Paredes
Rest. Cantinho do Valente, Ovar
Plaza Grill, Penafiel
Rest. Charrua, Paços de Ferreira

LES ASTRONAUTES ONT BIEN ATTERI AU QUÉBEC SUR:

Albacore Québec
Café Massawippi Sherbrooke
Casa Minhota Montréal
Chez Fabien Terrebonne
Club de Golf Le Mirage Terrebonne
Kraken Québec
L’Affaire est Ketchup Québec
L’Entrecôte Saint-Jean Québec
Le Graffiti Québec
Patente et Machin Québec
The Forest & Stream Club Montréal
Tournebroche Québec

