

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 131839
Título: Tentações – Um brinde ao vinho do Porto					Temática: Generalista	GRP: 11.7
2006/09/10	JORNAL DE NOTÍCIAS – PRINCIPAL	Pág.4	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: 2540.00

Tentações Um brinde ao vinho do Porto

» A quem visita o Douro recomenda-se o bom senso de não cair na tentação de beber um cálice de vinho do Porto num só gole, sob pena de horrorizar e ofender qualquer produtor. A recomendação pretende prevenir o incauto para o confronto com um produto singular, com uma singularidade de expressão mundial.

A mais do que provável ofensa do produtor suscitada por aquele gesto de quem emborça um bagaço advém de só ele saber o que custou preparar o vinho do Porto até ser servido e partilhado. Só ele sabe os anos que passaram e as gerações que tiveram de prescindir de o beber para que fosse apreciado mais tarde. Só ele sabe quantos séculos de prática e conhecimento foram precisos viver para se alcançar o direito aos superlativos da qualidade, com méritos de reconhecimento universal.

É assim o vinho do Porto. Tem de ser apreciado em pequenos sorvos e avaliado pela doçura, intensidade do aroma, cor, teor de álcool, forma como adere ao cálice... Em cada observação, dá tempo para reflectir de onde veio e como chegou ali. Pode pensar-se no presente e em retrospectiva, porque o que existe demorou mais de 300 anos a conseguir.

Pode pensar-se numa região, única no Mundo, atravessada por um rio e por outros que nele vão desaguar, e podem imaginar-se os montes que os acompanham e ver nessas elevações a implantação de socacos e terraços onde crescem os vinhedos.

Há dezenas de castas, mas cin-

co são suficientes para o sabor que interessa (touriga nacional, tinto cão, tinta barroca, tinta roiz e touriga francesa). Tudo o mais conta: solos, clima, localização, altitude, exposição solar, declive... em apenas 250 mil hectares, e só aí.

Chegadas ao lagar ou às cubas de inox, transportadas agora em caixas (que fazem esquecer os cestos de 60 quilos carregados às costas), as uvas são pisadas ou esmagadas e reduzidas a mosto e voltadas a pisar e a repisar, e é então que se dá início à fase mais elaborada da arte: interrompe-se a fermentação com a adição de aguardente ao mosto.

É este passo que marca a diferença em relação aos outros vinhos, cumprindo a tradição deixada desde o século XVIII, quando se fazia essa adição para que o vinho expedido de Portugal não se deteriorasse na viagem para Inglaterra.

Depois, nasce o que o enólogo quizer e as características do mosto permitirem: um Porto envelhecido em casco de madeira ou em garrafa? Um Porto com ou sem data de colheita? E daí surgem as categorias Ruby, Tawny, LBV e Vintage cuja atribuição tem de ser garantida por uma entidade certificadora, o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto.

A certificação é só um dos sinais de uma actividade balizada por regras, também elas seculares, destinadas elas próprias a reforçar a autenticidade de um bem que, afinal, identifica um país e associa Portugal às melhores coisas de que a Humanidade é capaz. **Teresa Costa**

