

Vinhos memoráveis que atingem as melhores pontuações de sempre na WINE - A Essência do Vinho

# APPOORTTOS DE SONHO

O que se poderá dizer de uma prova em que, pela primeira vez na WINE - A Essência do Vinho, há vinhos que atingem a nota máxima de 20 valores, ... e logo seis vinhos! E se nessa mesmíssima prova, outra meia dúzia alcançar a pontuação de 19,5! Esta prova de vinhos do Porto entrará certamente

para a história, dado que muito dificilmente conseguiremos reunir um tão magnífico grupo de vinhos. Mais do que vinhos do Porto, os exemplares que a seguir se apresentam são... vinhos de sonho!

Uma prova que pode ser encarada simultaneamente como um prazer e um suplício, um tremendo privilégio e uma responsabilidade colossal, o paraíso e o inferno. Afinal, juntar num só lote e num só momento, numa pequena janela do tempo, um grupo de vinhos tão majestosos, um grupo de vinhos tão incrivelmente sublimes, não é tarefa para ser encarada de ânimo leve. Pretender destringir o que é indecifrável, reclamar avaliar o que é soberbo e majestoso, intentar classificar um punhado de obra primas é empreitada a que não nos devemos dedicar de forma leviana.

Sobretudo porque todos sabemos que juntar demasiada perfeição num só momento no tempo é por vezes sinónimo de aborrecimento, de cansaço, de enfado perante tamanha profusão de obras-primas. A analogia sai fácil quando comparamos o vinho a outras formas de arte. Confesso que com frequência me sinto melhor quando visito museus pequenos mas com um acervo simpático, mesmo que possuidores de coleções menos esplendorosas e dramáticas, que quando visito alguns dos grandes museus do mundo, recompilações de muitas das peças mais influentes e requisitadas do mundo. Confesso que me sinto melhor no Belvedere de Viena que no Louvre em Paris, no Orsay de Paris que no museu do Prado de Madrid, no museu Gulbenkian de Lisboa que na Galleria degli Uffizi em Florença. A contemplação de tanta obra-prima, de tantas composições de referência e excelência, de tanta perfeição humana e celestial acaba por cansar, acaba por esgotar e desanimar, banalizando a magistralidade e dessacralizando o génio humano.

Nada melhor para a vulgarização de uma obra, de uma pintura, escultura ou subseqüentes manifestações artísticas, que misturá-la com muitas outras obras de valor idêntico, que relativizá-las com a presença de outras obras de igual grau superlativo. E por isso tanto temi por esta prova de vinhos de Porto de sonho, por esta prova notável onde conseguimos reunir alguns dos melhores vinhos do Porto de sempre, alguns dos vinhos mais reputados e reconhecidos como tal, alguns dos vinhos mais emblemáticos do vinho português e internacional, alguns dos vinhos mais reconhecidos internacionalmente.

Para cúmulo juntámos diferentes estilos e diferentes perfis, diferentes famílias e diferentes idades, estendendo a prova às três grandes famílias e cores do Vinho do Porto, os Porto brancos, Tawny e Ruby, a maioria dos quais com bastantes anos de vida na retaguarda e com um largo e promissor futuro pela frente. Pedimos às casas de Vinho do Porto que nos enviassem os seus melhores vinhos, os que considerassem mais emblemáticos e carismáticos, os vinhos que melhor interpretassem este conceito ligeiramente abstrato de vinho de sonho, de

vinho celestial capaz de arrancar suspiros de adoração divina quando provados.

Bastará um olhar para a classificação final e para as respetivas notas de prova, mesmo que distraído, para perceber que o objetivo de identificar vinhos capazes de provocar comoções fortes e momentos de inspiração divina foi cumprido à risca. Pela primeira vez na minha vida e na experiência da WINE - A Essência do Vinho foi impressa a classificação máxima de 20 pontos, e logo com seis vinhos de uma só assentada, reconhecendo a perfeição absoluta destes vinhos do Porto, simbolizando o estatuto de pureza, o alcançar da escala máxima a que o homem pode aspirar, afastando-se do domínio do terreno e do mundano para o universo do etéreo e do sacro. Para completar o êxtase de uma prova inigualável seguem-se outros seis vinhos magníficos que se abeiraram e roçaram a perfeição total, seis vinhos superlativos que se situam no topo da elite mundial dos grandes vinhos do mundo.

Apesar de tanta beleza e de uma concentração de qualidade tão generosa, apesar de tamanha intensidade de carácter e da presença de tantas obras-primas por metro quadrado, a prova foi substancialmente mais acessível que o antecipado pelas minhas conjeturas. Apesar da dificuldade prometida pela exuberância da qualidade e pela magnitude do volume, ao juntar 26 vinhos impetuosos e enérgicos no mesmo espaço, o desafio da prova foi consumado de forma muito mais razoável que o previsto. A diversidade e pluralidade de estilos e perfis exibidos, a multiplicidade do carácter e personalidade, a individualidade bem marcada de cada vinho e de cada casa acabaram por humanizar a tarefa grata mas laboriosa de seriar um grupo tão alargado de vinhos monumentais.

Não por acaso, a maioria das casas de Vinho do Porto confiou a sua representação e autoridade a vinhos da família Tawny, vinhos que em mais que um caso ultrapassaram já a fasquia e testemunho do primeiro século de vida. Embora por vezes tenhamos tendência para o esquecer, são poucos os vinhos no mundo que se podem orgulhar de apresentar exemplares vivos e vibrantes com mais de um século de vida. Mais que a esperada quase ausência de Vinho do Porto Vintage, representado única mas muito condignamente pelos extraordinários Warre's 1963 e Ramos Pinto 1924, surpreendeu a profusão de vinhos da família dos Porto brancos, categoria que até um passado muito recente dificilmente seria sequer contemplada pela maioria das casas de Vinho do Porto.

É realmente extraordinário que entre 26 vinhos extraordinários, escolhidos a dedo entre a elite de cada casa, tenham sido sugeridos quatro vinhos do Porto brancos, divididos entre três Colheita e um vinho com indicação de idade de +40 anos, o Andresen +40 Anos, ►



Para cúmulo juntámos diferentes estilos e diferentes perfis, diferentes famílias e diferentes idades, estendendo a prova às três grandes famílias e cores do Vinho do Porto, os Porto brancos, Tawny e Ruby, a maioria dos quais com bastantes anos de vida na retaguarda e com um largo e promissor futuro pela frente. Pedimos às casas de Vinho do Porto que nos enviassem os seus melhores vinhos, os que considerassem mais emblemáticos e carismáticos, os vinhos que melhor interpretassem este conceito ligeiramente abstrato de vinho de sonho, de vinho celestial capaz de arrancar suspiros de adoração divina quando provados.

curiosamente o primeiro de sempre a ter sido inscrito nesta categoria tão recente do Vinho do Porto. Os restantes Porto brancos, todos eles da condição Colheita, dividiram-se entre o impressionante Barros Colheita White de 1935, idade pouco comum para um Colheita branco não só pela vetustez como pela falta de hábito de manter contas correntes dos vinhos brancos, e os elegantes Dalva Colheita Golden White 1963 e Dalva Colheita Golden White 1971.

Os vinhos são insígnies, elegantes, frescos e plenos de carácter, mas discrepantes no estilo dos seus contrapontos da família Tawny, apresentando-se relativamente fáceis de identificar por uma estrutura que regularmente se apresenta mais franzina e com corpo mais delgado. A base de amostra neste painel é demasiado reduzida para retirarmos conclusões concludentes, mas se juntarmos ao teste a experiência pessoal de muitos outros vinhos da família dos Porto brancos torna-se possível distinguir que só raramente os grandes vinhos do Porto brancos conseguem alcançar o mesmo ponto de magistralidade que os equivalentes tintos, provenham eles das famílias Tawny ou Ruby.

O universo dos vinhos do Porto brancos pode ser fascinante, é merecedor de atenção profunda e de devoção reverente, existe um núcleo relativamente vasto de vinhos excepcionais, mas não é muito trabalhoso perceber e reconhecer os fundamentos históricos que condicionaram a preferência quase intuitiva do Douro ►

pelas castas tintas, pelos vinhos do estilo Tawny e Ruby, vinhos capazes de fornecer uma estrutura, densidade e volume que os vinhos do Porto da família dos brancos dificilmente conseguem oferecer.

#### SEIS VINHOS NOTA 20

Os vinhos do Porto Tawny dominaram por completo o contorno da prova, dividindo-se estrategicamente em duas grandes categorias, os Porto Colheita e os vinhos do Porto muito velhos mas sem possibilidade de indicação de idade real. O único pronto a discordar desta premissa acabou por ser o singular Sandeman +40 Anos, um belíssimo Porto com indicação de idade que roça a perfeição dentro desta estirpe, dentro do paradigma que privilegia a arte do lote e da junção de vinhos de diferentes colheitas e procedências. As casas restantes apresentaram-se com vinhos na maioria de um só ano ou, por vezes, com vinhos assentes num ano base com o acrescento de uns pozinhos de outras colheitas que ajudam a enriquecer o resultado final.

A grande diferença é que nem todos dispõem de vinhos velhos e muito velhos com contas correntes bem estabelecidas e devidamente autenticadas. Quem as tem, quem consegue garantir documentalmente que o vinho é de um ano em particular, pode anunciar o vinho como um Porto Colheita, com uma data precisa no rosto, com a identificação de um ano concreto bem visível no rótulo. Quem não possui esse suporte documental, mesmo que se saiba empiricamente e por transmissão oral que o vinho é oriundo de um ano identificado, não o pode apresentar como Porto Colheita, sentindo-se obrigado a identificá-lo somente com a vinheta de Vinho do Porto muito velho, sem ter a possibilidade de ostentar um ano ou um adjetivo qualificativo no rótulo.

Por isso, e apesar de se saber com alguma acuidade a idade do Scion ou do Tributa, não se lhe pode colar uma data. Já o Niepoort VV ou o Wine and Soul 5G – Five Generations, vinhos igualmente muito velhos, resultam do lote de mais de uma colheita de vinhos muito velhos, sem possibilidade real de ostentar uma data em particular. Por sua vez, o Andresen 1910 e o Wiese & Krohn 1863 são dois vinhos do Porto Colheita, vinhos de um só ano e com a confirmação por conta corrente sobre a sua procedência e idade. Curiosamente, entre os seis vinhos mais valorados desta prova encontram-se precisamente dois vinhos de cada tipo, dois Porto Colheita, dois Porto muito velhos mas com idade definida, apesar de não ratificada oficialmente, e dois Porto muito velhos que resultam de um lote de diferentes anos.

Os estilos não poderiam ser mais distintos entre estes

seis magníficos. Enquanto uns ganharam corpo, notoriedade e expressão pela concentração absoluta, pela acumulação da evaporação e redução, outros seguiram uma trajetória antagónica, privilegiando a frescura, a delicadeza e a sutileza em detrimento da potência. Enquanto uns sugerem nunca ter sido refrescados com vinhos ligeiramente mais jovens para cobrir os gastos de evaporação, ou pelo menos sopram que não o terão sido durante o último meio século, outros insinuam uma ou outra retificação temporal.

Apesar das disparidades inerentes ao local de estágio, sabendo-se que alguns dos vinhos foram educados em Gaia enquanto outros permaneceram sob o calor abrasador do Douro, a verdade é que essas diferenças raramente são perceptíveis e raramente suportam os clichés tradicionais de Gaia e do Douro, segundo os quais os vinhos envelhecidos no Douro seriam demasiado doces, pastosos e com um tom queimado, enquanto os vinhos estabelecidos em Gaia seriam muito frescos e elegantes. Ora, se a ideia de queimados estaria logo posta de parte em vinhos que atingiram o grau de perfeição destes seis magníficos, a verdade é que os restantes adjetivos também não se verificaram. Convém realçar a propósito destas considerações a leveza, delicadeza, precisão e civilidade do Niepoort VV e Wine and Soul 5G – Five Generations, o primeiro envelhecido em Gaia e o segundo no Douro, ambos suaves e diáfanos, capazes de lançar argumentos interessantes para a mesa de discussão.

#### A TOCAR O CÉU...

Mas a vida não se faz só de perfeição incondicional, que por vezes pode mesmo chegar a ser irritantemente impertinente. Seis vinhos abeiraram-se deste patamar de perfeição terrena e celestial, com uma classificação irrepreensível de 19,5 pontos em 20 possíveis. A quase totalidade, com somente duas exceções, pertencem à categoria Porto Colheita, embora todos, sem exceção, gozem do privilégio de anunciar uma data de colheita concreta no rótulo.

A prerrogativa da diferença sobreveio do Niepoort Garrafeira 1977, um estilo único e que nenhum outro produtor para além da Niepoort assume. Um perfil sumptuoso mas simultaneamente esquivo e desconcertante para quem se habituou a compartimentar o Vinho do Porto em divisões bem definidas. Situando-se algures entre o universo dos Tawny e dos Ruby, o Garrafeira traduz um Porto que perfaz parte do estágio em cascos de madeira mas que é engarrafado relativamente cedo em garrações de vidro, de onde é posteriormente engarrafado diretamente. A restante originalidade foi aportada ▶



ÁLVARO VAN ZELLER, ENÓLOGO ANDRESEN



CARLOS FLORES, ADMINISTRADOR ANDRESEN



FRANCISCO FERREIRA, PRODUTOR QUINTA DO VALLADO



DIRK NIEPOORT, PRODUTOR NIEPOORT



FALCÃO CARNEIRO, ADMINISTRADOR DA WIESE & KROHN



DAVID GUIMARAENS, ENÓLOGO FLADGATE PARTNERSHIP



JORGE SERÓDIO BORGES, O ENÓLOGO E PRODUTOR WINE & SOUL



ADRIAN BRIDGE, ADMINISTRADOR FLADGATE PARTNERSHIP, E A MULHER, NATASHA

pelo Warre's 1963, um Vintage exemplar de um dos anos clássicos de declaração Vintage, seguramente um dos melhores Warre's Vintage de sempre, clássico no estilo, eterno, subtil, simultaneamente emocional e cerebral.

A fortuna alterou entre um poderoso e monumental Andresen Colheita 1900, o primeiro dos vinhos do Porto "modernos" a acrescentar valor à categoria e a tornar-se famoso pela raridade, preço e carácter, entre um Wiese & Krohn Colheita 1896 desmedido na exuberância e acutilância, entre um Burmester Colheita 1944 que sereno, elegante e terrivelmente fresco confirmou a excelência da Burmester no estilo... e um Graham's Colheita 1935, um vinho etéreo e incrivelmente delicado, vestido sob um manto diáfano de subtilidades, enviando uma mensagem de tranquilidade e placidez.

E a Graham's marcou mesmo uma das particularidades e surpresas desta prova, habituados que estamos a olhar para a Graham's como um especialista indubitável do estilo Porto Vintage, linhagem com que o nome Graham's está diretamente conotado. Mas eis que num ápice as regras do passado que associavam as casas de génese portuguesa com os vinhos do estilo Tawny e as casas de génese inglesa com os vinhos do estilo Ruby são quebradas ou subvertidas, ao mesmo tempo que a Graham's consegue apresentar no espaço de meia dúzia de anos três portos Colheita extraordinários, como estes 1935, 1952 e 1961. A prova que os clichés não passam disso mesmo, de chavões sem sentido, ou a exceção que confirma a regra?

Merecem destaque de fundo os três Quinta do Junco, todos eles engarrafados em 1947, pouco depois do término da II Guerra Mundial, todos eles lotes de diferentes colheitas, diferenciados entre si por um código de letras que inclui dois, três ou quatro letras V. Se a rotulagem poderá ser confusa por excesso de semelhança, já o perfil dos três vinhos é bem distinto, denotando a diferença de idades que varia entre vinhos das décadas de 30, 20 e 10 do início do século passado. E o que dizer de um Kopke Colheita 1937, jovial e tostado como poucos, ou do Ramos Pinto Vintage 1924, intenso, balsâmico e portentoso, a fazer mais uma vez vacilar a barreira entre as casas de génese inglesa e as casas de génese portuguesa, apresentando um Vintage de arromba.

#### VINHOS "SEM PREÇO"...

A maioria dos vinhos do Porto provados nesta peça é cara, por vezes mesmo muito cara. A maioria dos vinhos do Porto provados é igualmente muito rara e de produção extremamente limitada. Todos eles extraordinários, com uma grande maioria a poder situar-se sem qualquer

dificuldade entre a elite dos grandes vinhos mundiais, entre os melhores dos melhores. Todos eles passam uma mensagem de exclusividade e prestígio que os produtores de Whisky há muito compreenderam, visível no lançamento periódico de edições raras de whiskies velhos vendidos a preços estratosféricos. Ora, se um Whisky com pouco mais de 60 anos pode chegar a atingir preços no patamar quase inqualificável dos 25.000€, o que impede que um Vinho do Porto velho ou muito velho - e alguns ultrapassam a barreira dos 150 anos de vida - de chegar perto desses valores? Se alguns vinhos jovens da Borgonha e Bordéus atingem preços de 2.000€ na data de lançamento, por vezes em primeur, porque ficamos escandalizados que vinhos tão velhos sejam propostos a preços próximos dos 3.000€? Se alguma coisa se pode apontar a estes vinhos é que continuam baratos e que o preço é mais que justo e fundamental para a afirmação internacional do nome Vinho do Porto.

As edições de vinhos do Porto grandiosos e espantosos, vinhos como os Andresen 1910, Niepoort VV, Wine and Soul 5G — Five Generations, Scion, Tributa e Wiese & Krohn 1863, são decisivas para devolver uma aura de prestígio e mistério ao Vinho do Porto. Vinhos de luxo vendidos a preços correspondentes com o estatuto de raridade e qualidade inquestionável, engarrafados em embalagens de luxo, devolvendo uma imagem de deslumbramento e fascinação que tanta falta faziam e fazem ao Vinho do Porto. Os vinhos são bons? Não, são simplesmente sublimes... e marcam a memória de forma indelével deixando uma marca que nem o tempo poderá fazer esquecer. ▶

Curiosamente, entre os seis vinhos mais valorados desta prova encontram-se precisamente dois vinhos de cada tipo, dois Porto Colheita, dois Porto muito velhos mas com idade definida, apesar de não ratificada oficialmente, e dois Porto muito velhos que resultam de um lote de diferentes anos.



20

### ANDRESEN 1910

PVP: 2.500,00€

Cor mogno muito escura. Sobressalta pela frescura, pureza e viço do nariz, pela juventude e inesperado entusiasmo dos aromas, pela concentração e descaramento transmitidos, anunciando sugestões doces mas simultaneamente salinas, de mar, iodo e sal. A boca encarrega-se de confirmar a frescura tremenda prometida, denunciando uma juventude quase quimérica, aparentemente incompatível com os mais de 100 anos de vida em casco. Um vinho absolutamente obrigatório no percurso pessoal e prazenteiro de qualquer enófilo.



20

### NIEPOORT VV

PVP: 1.561,28€

Na primeira abordagem, este Niepoort VV poderá até surpreender face a tamanha serenidade, fineza, pureza e tranquilidade de aromas, sobressaltando pela finura e delicadeza na boca. Para quem esperava um vinho de concentração pura, um Porto cheio e concentrado por longos e lentos anos de oxidação contínua, a prova poderá até parecer desarmante. Porém, este Niepoort VV cresce e ganha uma nova dimensão dentro do copo, acrescentando aromas de uma beleza e pureza estonteante, mantendo a finura e precisão matemática da boca sem que para tal tenha de esmagar pela concentração, cilindrando antes pela enorme beleza e distinção. Um grande Vinho do Porto poderá sobreviver em garrafa durante mais de um século, transformando-se num dos raros tawnies muito velhos que ainda precisa de tempo para libertar todo o seu potencial.



20

### WINE AND SOUL 5G - FIVE GENERATIONS

PVP: 1.500,00€

No primeiro momento poderá até aparentar ser delgado, escanifrado, sem o peso e a viscosidade que se esperam de um lote de vinhos tão velhos que envelheceram no ardor do Douro, longe da brandura de clima de Gaia. Muito mais que esmagar pela simples concentração, o Wine and Soul 5G — Five Generations cilindra pela delicadeza e frescura, pela finura e elegância, pela eloquência palavrosa do figo seco, do caramelo e das amêndoas torradas, do tamarindo e de uma leve pontada de caril que raramente é vista no Vinho do Porto. Longo, suave, persistente e imensamente fresco, perene e deleitoso, apresenta-se como a antítese da maioria dos Porto muito velhos, conquistando pela frescura e fineza sem se preocupar em proporcionar emoções fortes, seduzindo pela beleza sem ter de revelar o músculo. Um vinho de equilíbrios portentosos.



20

### SCION

PVP: 2.500,00€

É um vinho excepcional e de uma complexidade avassaladora, sublime nos rendilhados aromáticos e no brilho da boca delicada. Apresenta-se numa tonalidade castanha escura despertado por um menisco esverdeado, incendiando um rastilho aromático que flutua entre as notas de couro de boa qualidade, especiarias, pétalas de rosa secas, hortelã, figo seco, café e um discreto fundo de vinagrinho que o espevita de forma provocante. A boca compacta e concentrada marca uma disputa entre os figos e as tâmaras, apresentando-se surpreendentemente fresco e jovial, sem a impertinência da oxidação que se esperaria de um vinho tão velho, mantendo uma acidez e frescura que o elevam para um final imperial.



20

### TRIBUTA

PVP: 2.950,00€

Tudo nele cativa e esmaga, num misto de tentação e avassalamento, de sedução e concentração, começando logo pela cor mogno incrivelmente sombria. No primeiro instante sobressalta pela frescura e ardor do nariz, pela surpreendente juventude e entusiasmo dos aromas, pela pujança e concentração desmedida que transmite sugestões fortes de café recém-moído, chocolate preto, vinagrinho, mar, iodo e indicações salinas. A boca confirma, reafirma e reforça a tremenda doçura prometida pelo nariz, espevitada pela acidez violenta que interrompe o sono da doçura, revelando uma juventude emocionante que está materializada num ataque primoroso e numa energia transbordante. Sem querer esconder a musculatura, o Tributa termina com uma acidez pungente que o arrebatava para um desfecho esmagador.



20

### WIESE & KROHN 1863

PVP: não definido (em breve será lançado no mercado)

Um vinho fino, preciso, duro mas tremendamente recompensador na concentração e viço do final de boca. A cor ambarina muito escura indicia a concentração imensa que desperta os sentidos. É fácil, e na verdade é inevitável, ficar manietado perante este estrondoso Colheita de 1863, um vinho que permanece em casco e que se mostra simultaneamente dominador e encantador nas notas de café, na incrível e inacreditável frescura, no ataque primoroso da acidez, na gordura viscosa e aveludada no meio da boca, na musculatura e energia que revela no final. Maravilha pela concentração pura e dura, pela incrível adolescência de um vinho que não dá mostras de se cansar, mas também pela acidez pungente que o transporta para um final esmagador.



19,5

### ANDRESEN 1900

PVP: 3.000,00€

O nariz interminável alonga-se por entre notas de café e de tabaco, insistindo na frescura veemente e potente, assentando no primado da frescura em detrimento da potência pura. Impressiona sem nunca sentir necessidade de mostrar os músculos, revelando uma juventude emocionante e impressionante, um ataque primoroso e uma energia que transborda no final de boca, mantendo uma acidez pungente que o arrebatava e arrebita para um final desmedido.



19,5

### BURMESTER COLHEITA 1944

PVP: 470,00€

Sereno, delicado mas impositivo, emociona pela profundidade da torrefação e dos frutos secos, pela omnipresença do mel e da manteiga, especiarias, mel e um pouco de casca de laranja cristalizada. Apimentado, tenso e vivo, untuoso, espesso e muito levemente tostado, termina refrescado e revigorado por uma acidez mordaz que o arrebita de um final mais untuoso, meloso e doce que o antecipado pelo nariz. Longo e tremendamente complexo.



19,5

### GRAHAM'S 1935

PVP: não definido (não se encontra no mercado)

Incompreensivelmente fresco e vibrante, intenso e elegante, será inevitável deixar-se embalar pela placidez e sutileza dos aromas de tabaco, pelas notas pungentes de charuto e pela beleza das amêndoas torradas, pelo sabor do café, pela delicadeza de um Colheita já com 78 anos que se revela delicadamente feminino e sedutor, diáfano e esbelto, apostando a sua essência na delicadeza e civilidade do trato sem nunca se deixar tentar pela potência ou pela vacuidade de gorduras supérfluas. Um Colheita singular e muito mais elegante que o habitual.



19,5

### NIEPOORT GARRAFEIRA 1977

PVP: 327,59€

O perfil é francamente original, longe dos cânones tradicionais do Vinho do Porto, muito mais esguio, fino, matemático e incisivo que o habitual, libertando sugestões aromáticas e tendências de estilo que tanto o poderiam colocar no mundo dos vinhos ruby como no universo dos tawnies. Envelhecido em cascos e posteriormente aprisionado em garrafões de vidro, sente-se de igual forma a patine do tempo em garrafa com a oxidação proporcionada pelo envelhecimento em casco, mantendo um carácter de não-alinhado que é reforçado pela atitude e diretriz mais delicada que o habitual, privilegiando a graça e a gentileza em prejuízo do músculo.



19,5

### WARRE'S VINTAGE 1963

PVP: 300,00€

É um dos grandes Vintages da declaração de 1963, um ano unanimemente encarado como excepcional, e mostra-se agora no esplendor da vida após meio século de cativo em garrafa. Tudo aquilo que se espera da evolução de um grande Porto Vintage está presente neste Warre's, visível na elegância pura e deleitosa, na suavidade mas robustez de taninos, na fruta ainda vagamente familiar, na evolução para o tabaco e o chocolate de leite, nas notas de licor e na suavidade do final de boca. Está num momento perfeito, no auge da sua vivência, em plena posse das suas faculdades, capaz de poder gerar alegrias durante muito mais décadas.



19,5

### WIESE & KROHN 1896

PVP: não definido (em breve será lançado no mercado)

Poderoso, intenso, desmedido, quase violento na exuberância e na acutilância, surge irrequieto e jovial, repleto de caju, nozes, amêndoas e charuto que se combinam com as notas de vinagrinho e volátil para um momento épico. Imenso na boca, perfeito na acidez, assanhado, termina incrivelmente jovem e irreverente, infindável e aparentemente sem qualquer sintoma de rugas. Um caso sério de amor à primeira vista.

— 18,5 —

**RAMOS PINTO VINTAGE 1924**

PVP: **1.510,00€**

Espantoso na intensidade da cor caramelo/cobre, já com alguns assentos esverdeados no bordo. Super torrado, queimado, pejado de caramelo, café, charuto, casca de laranja e amêndoa torrada. Balsâmico, untuoso, volumoso e intenso, a frescura e irreverência patentes são quase inacreditáveis para um vinho que conta com 70 anos em garrafa. O potencial de guarda é impressionante.

— 18 —

**BARROS COLHEITA WHITE 1935**

PVP: **990,00€**

Pela cor ambarina profunda a tender para o mogno seria difícil adivinhar-lhe a origem como um Porto branco, um Colheita onde se sente com precisão o poder da concentração e lenta redução por oxidação em casco, a caramelização que o tempo lhe acrescentou, engrossando as notas de tarte de maçã, avelãs, anis e pêssago em calda, amplificados por uma acidez valente que lhe engrossa a voz e o transporta para um final duradouro.

— 18 —

**DALVA COLHEITA GOLDEN WHITE 1963**

PVP: **150,00€**

Altivo e elegante, sereno mas exuberante, delicado mas severo, seria difícil entender em prova cega este Colheita como um Porto branco, tal a complexidade e alegria do nariz. Final de boca assertivo e subtil, num vinho que vive de sutilezas e rendilhados aromáticos.

— 18 —

**QUINTA DO JUNCO VVVV**

(engarrafado em 1947)

PVP: **320,00€**

Engarrafado no já distante ano de 1947, este Quinta do Junco VVVV resulta do lote de diferentes colheitas da Quinta do Junco, propriedade atual da Taylor's mas outrora pertença da Borges, juntando sob o mesmo tecto as Colheitas distintas de 1907, 1908, 1915, 1916, 1917, 1918, 1919 e 1920, cascos posteriormente refrescados com uma pipa da colheita 1942. O estilo é mais carregado, untuoso e concentrado, intenso na doçura e condensado na estrutura, melífluo mas felizmente bem domesticado por uma acidez acesa que mantém a vivacidade e tensão.

— 18 —

**SANDEMAN +40 ANOS**

PVP: **127,00€**

Longe de se apresentar debilitado ou sequer chamuscado pelo passar do tempo, este lote de 40 anos da Sandeman exhibe uma frescura e jovialidade pouco vulgares, atributos que quando ampliados pela complexidade de um acumular de vinhos muito velhos permite um lote de qualidade inquestionável. O vinho desenvolve-se em camadas sucessivas e sobrepostas de notas de caramelo inglês, amêndoas torradas e salgadas, raspa de limão, casca de laranja, nozes e tarte de maçã, terminando longo e complexo, profundo e meditativo, num estilo mais seco e austero que o esperado. Um modelo quase perfeito de como um lote de Porto 40 anos se deve apresentar.

— 17,5 —

**ANDRESEN WHITE +40 ANOS**

PVP: **90,00€**

Aprimorado e poderoso, quente mas sedutor, direto mas intrigante, o estilo deste Porto branco de 40 Anos é estranhamente original e complexo, rico na abastança e diversidade aromática salpicado de laranjas cristalizadas e caramelizadas, nozes, mel, caramelo e, inesperadamente, uma pincelada de vinagrinho que não era perceptível durante os primeiros instantes. Um grande Porto branco 40 Anos, um universo ainda pouco frequentado pelos produtores de Vinho do Porto.

— 17,5 —

**QUINTA DO JUNCO VVV**

(engarrafado em 1947)

PVP: **150,00€**

Engarrafado no já distante ano de 1947, este Quinta do Junco VVVV resulta do lote de diferentes colheitas da Quinta do Junco, propriedade atual da Taylor's mas outrora pertença da Borges, juntando sob o mesmo tecto as Colheitas distintas de 1921, 1922, 1923, 1924, 1925, 1926, 1927 e 1929, cascos posteriormente refrescados com uma pipa da colheita 1942. Vivo e decadente, aparentemente mais enxuto e franzino, relativamente seco e circunspecto, termina longo e fresco embora se descubra um leve buraco no meio da boca.

— 17 —

**DALVA COLHEITA GOLDEN WHITE 1971**

PVP: **90,00€**

Cor ambarina pura, de profundidade mediana. Apresenta-se ainda ligeiramente fechado, algo austero apesar do mel e do figo seco evidente, denotando alguma tendência marítima, entre as notas de iodo e de algas secas. Boca ampla, segura e profunda, larga no horizonte, untuosa e firme, de onde se esperaria uma pitada extra de frescura no final de boca.

— 17,5 —

**CÁLEM COLHEITA 1957**

PVP: **270,00€**

Surpreende pela inesperada doçura, pela intensidade e veemência do açúcar, pelas notas de licor de cereja e pela sensação quase omnipresente dos tostados, das notas empireumáticas que acabam por encobrir as amêndoas torradas e as insinuações de caramelo. A boca surge mais composta e menos marcada pelos torrados e alicorados, reforçando o caramelo e a comoção de doçura que se mantém até ao final de prova.

— 16,5 —

**DALVA COLHEITA 1967**

PVP: **100,00€**

Cor ambarina de reflexos acobreados. Nariz pouco falador, contido e sem grandes concessões, preso a ténues indícios de canela, restolho e mel, envolvido em notas medicinais. A boca confirma as reservas do nariz, anunciando-se algo conservador, pouco comunicativo, terminando de forma súbita e discreta. ■

— 19 —

**GRAHAM'S 1952**

PVP: **330,00€**

Muito mais que delicadeza ou leveza, o que qualifica este Colheita que assinalou o Jubileu do reinado de Elizabeth II, rainha de Inglaterra, são descritivos como concentração, vigor, tenacidade ou entusiasmo, adjetivos que exprimem com propriedade a sua autoridade e intensidade. As notas de marmelada, frutos secos, melaço e raspa de limão dominam nariz e boca, entrecortados por uma acidez veemente que pimenta o final de boca.

— 19 —

**GRAHAM'S 1961**

PVP: **265,00€**

O estilo é luxuriante e lascivo, quase promíscuo na doçura extrema, na viscosidade e untuosidade de um Colheita impressionante que cilindra e arrasa pela intensidade e concentração, pelo caramelo enérgico e pelo mel que se desprende do fundo do copo. Não é um Colheita que se estenda em sutilezas ou leves insinuações, afirmando-se pela presença massiva de casca de laranja cristalizada, baunilha, melaço, caixa de charutos, especiarias e, estranhamente, bolacha de gengibre. Um vinho poderoso que não faz prisioneiros.

— 18,5 —

**KOPKE COLHEITA 1937**

PVP: **395,00€**

Os três quartos de século de vida passaram-lhe ao lado, insinuando uma juventude quase desconcertante que é confirmada pela frescura da boca temperada por umas notas que se mostram simultaneamente salinas e doces, apimentadas por sugestões de raspa de limão e avelãs. No fundo do copo sobram aromas fumados, tostados, caramelo e uma advertência de pudim flan que confirma o caramelo prometido pelo nariz. Termina longo, muito longo, e ainda efusivo na irrequietude da juventude.

— 18,5 —

**QUINTA DO JUNCO VV**

(engarrafado em 1947)

PVP: **140,00€**

Engarrafado no já distante ano de 1947, este Quinta do Junco VV resulta do lote de diversas colheitas da Quinta do Junco, propriedade atual da Taylor's mas outrora pertença da Borges, juntando sob o mesmo tecto as Colheitas diferentes, embora sucessivas, de 1930, 1931, 1932, 1933, 1934, 1935, 1936, 1937 e 1938, cascos posteriormente refrescados com uma pipa da Colheita 1942. O vinho assenta em valores como a elegância e gentileza, sem doçuras excessivas, num registo seguro e sério, garboso mas delicado.