

Vinho do Porto para Iniciantes

por Paulo Coutinho

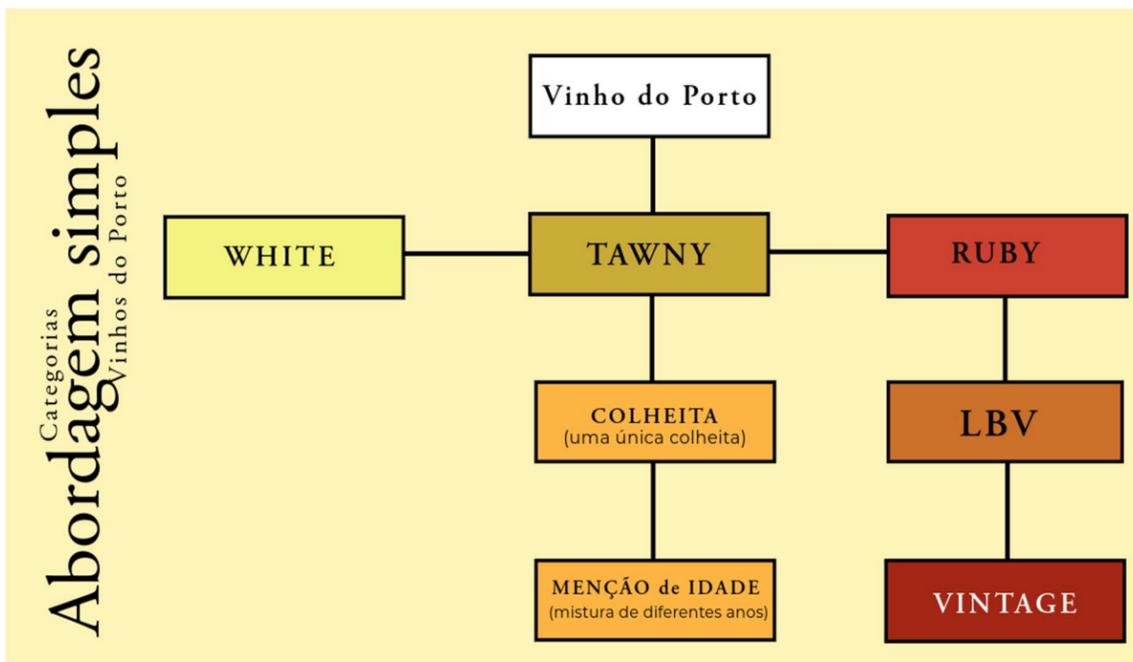


FIG.1 - A mera categorização com base nas três cores ou nas nuances que caracterizam as principais tonalidades.

Categorias de Vinho do Porto Duas Abordagens Distintas

Podemos dividir todos os Vinhos do Porto em 3 categorias. Sim, é tão simples quanto parece: White / Tawny / Ruby.

• **White** – Essa categoria abrange todos os Portos Brancos. Parece óbvio, certo? Dependendo da quantidade de açúcar, temos então o Extra Dry, Dry, e o Lágrima (o mais doce). Antes do Lágrima, há o Doce, que abrange a maioria dos Portos Brancos, embora essa designação raramente apareça nos rótulos.

Hoje em dia já temos Portos Brancos com todas as mesmas categorias dos Tawny! Mas não se preocupem, voltarei a isso mais tarde.

• **Ruby** – Essa é a categoria mais rica e, ao mesmo tempo, a mais maltratada. Aqui, encontramos os Vintages e LBV, bem como os Portos mais "duvidosos" do mundo do Vinho do Porto.

Esta categoria superior poderia levar o Vinho do Porto mais longe! Para muitos mercados, esse vinho não seria mais do que um bom tinto, só que doce! O Ruby precisa ter a cor característica Ruby e muita fruta e concentração, já que o envelhecimento oxidativo pode destruir essas características. Aqui, encontramos Vintage, LBV, Ruby Reserva e Ruby. Alguns podem estranhar um pouco o fato de juntar Vintages e Rubies, mas paciência! É assim mesmo!

• **Tawny** – São os Portos com cor Tawny, ou seja, amarelo-acastanhado. Esta cor é resultado de um processo de envelhecimento em barrica, um processo oxidativo. O Vinho do Porto destaca-se pela extraordinária capacidade de envelhecimento e pela oxidação que, ao contrário de outros vinhos, melhora a sua qualidade. Envelhecer bem e devagar é uma virtude. Aqui, encontramos Tawny, Tawny Reserva, Tawnies de indicação de idade (10, 20, 30, 40, 50 Anos) e os Porto Colheita.

A compreensão das diversas categorias de vinho do Porto é crucial! Organizar e dar estrutura às informações é fundamental para dissipar a confusão que muitas vezes surge ao explorar os diferentes estilos de Vinho do Porto

----- UM CONTRIBUTO!

Há uma ideia entre muitos consumidores de que o Vinho do Porto é um conceito confuso, compreendido apenas por ingleses, jornalistas ou especialistas em vinhos... Que triste seria se fosse assim!

Felizmente, muitos apreciam e consomem Vinho do Porto regularmente, e não apenas nas festas de Natal ou Páscoa. Aliás, os dinamarqueses já o consideram uma bebida principal nas refeições. Essa diferença, em parte, se deve à cultura e procura constante de informação!



Podemos dividir todos os Vinhos do Porto em 3 categorias. Sim, é tão simples quanto parece: White / Tawny / Ruby.

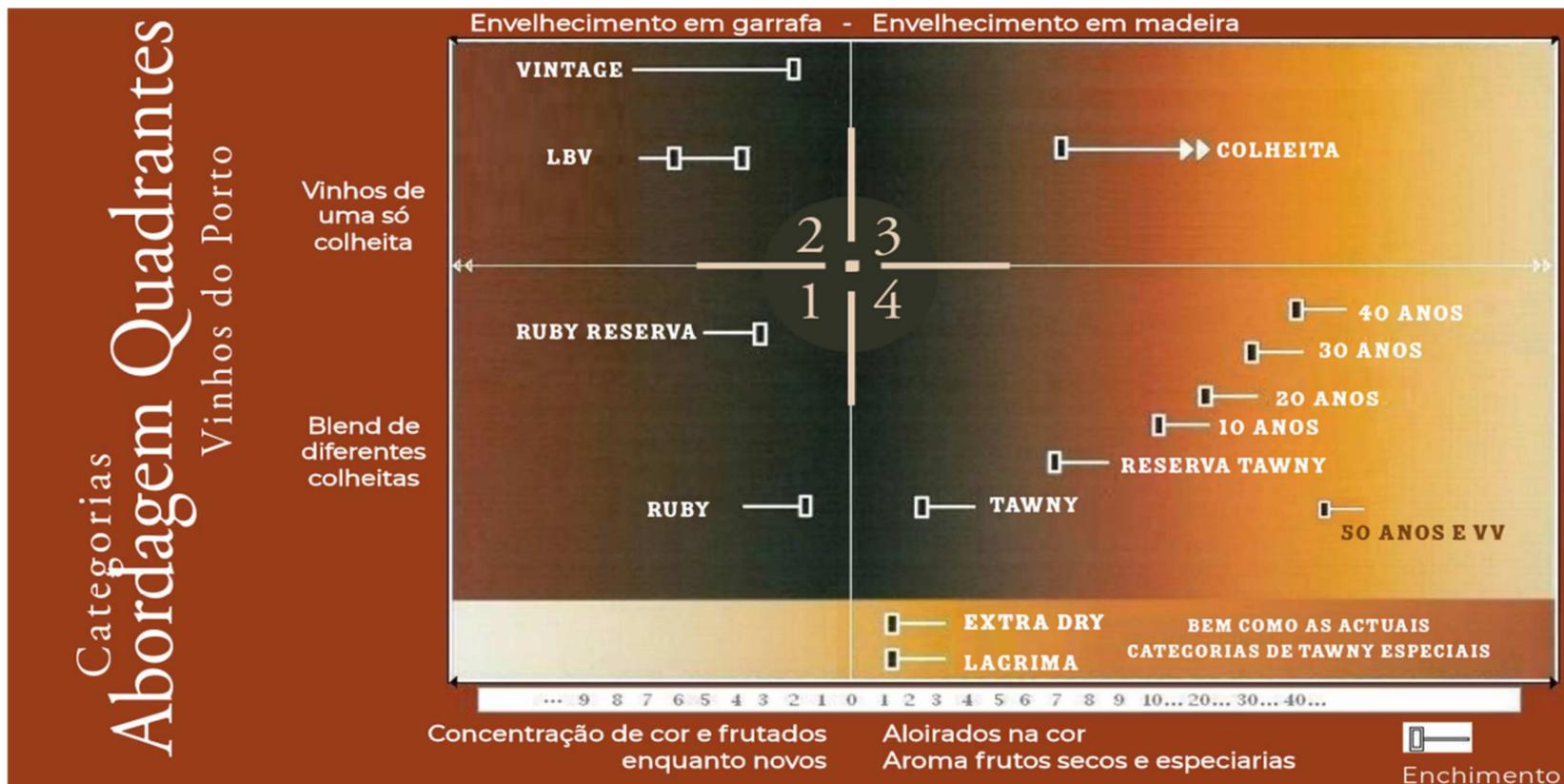


FIG.2 - A interpretação das categorias em quatro quadrantes distintos proporcionam uma organização eficaz das diversas tipologias de Vinho do Porto. As tonalidades de fundo, pretendem simular a evolução da cor à medida que o vinho vai evoluindo após o enchimento.

Desvendando os 4 quadrantes dos Vinhos do Porto

Concentrando-nos nos Tintos, assim os podemos dividir.

Divisão Vertical: Ruby e Tawny

À esquerda, temos o Ruby, com vinhos concentrados em cor e frutados, beneficiando do envelhecimento em garrafa. À direita, o Tawny, com tonalidades aloradas e aromas de frutos secos e especiarias, resultado do envelhecimento em madeira até ao enchimento. O envelhecimento em garrafa é facultativo para os Tawny, sendo aconselhável consumi-los próximo ao enchimento.

Divisão Horizontal: Vinhos de uma única Colheita e Vinho de Lote

A divisão horizontal permite subdividir ambas as famílias: vinhos de uma única colheita e vinhos de lote, misturando diversos anos. Vamos explorar cada quadrante:

Quadrante 1 - Ruby Vinificados por lotação, os Rubys são concentrados em cor e fruta quando jovens. Os Rubies correntes têm uma média de 2 a 3 anos e são geralmente mais acessíveis. Alguns produtores oferecem o Fine Ruby, de qualidade intrínseca superior. Os Ruby Reserva, com uma média de 5 a 6 anos, são escolhas interessantes, equiparando-se em qualidade a alguns LBV's. Exemplos notáveis incluem 29 Grapes do Portal, bin 27 da Fonseca e 6 Grapes da Graham's.

Quadrante 2 - Vintage e Late Bottled Vintage (LBV)

Os Vintages, engarrafados até ao 2º ano após a colheita, e os LBVs, engarrafados entre o 4º e o 6º ano, são concentrados em cor e fruta quando jovens. Sempre engarrafados com rolha cilíndrica, são adaptados ao envelhecimento em garrafa. Os Rubys do Quadrante 1 passaram por um processo de amadurecimento e lotação e são normalmente disponibilizados em rolha

Quadrante 3 - Vinhos Tawny de uma única colheita (COLHEITA).

No terceiro quadrante, encontramos os Colheita, Tawnies provenientes de uma única colheita. Esses vinhos têm um mínimo de envelhecimento legal de 7 anos em madeira até ao enchimento. Cada produtor pode optar por encher os barris

de uma só vez (embora seja pouco comum), mas geralmente são feitos enchimentos anuais nos primeiros anos, adaptando-se às necessidades comerciais. A indicação do ano de enchimento no contra-rótulo é obrigatória. Para entender melhor, consideremos o exemplo de um Porto Colheita 2000 engarrafado em 2007 e outro em 2020, ambos originados do mesmo lote inicial. Quando provados em 2022, o primeiro teve 7 anos de envelhecimento em madeira e 15 anos de garrafa, enquanto o segundo teria 20 anos de madeira e apenas 2 anos em garrafa. Portanto, o primeiro terá uma cor acastanhada, enquanto o segundo se assemelha mais a um Tawny de idade, com tonalidade alorada.

Quadrante 4 - Tawnies de mistura de diferentes anos

No último quadrante, encontramos os Tawnies de mistura de diferentes anos. É importante notar que tudo o que foi discutido nos quadrantes 3 e 4 também se aplica aos Portos Brancos. Ou seja, em qualquer categoria dessas, podemos ter Tawny, se proveniente de uva tinta, ou White, se proveniente de uva branca. Por exemplo, pode haver um Tawny 10 anos ou um White 10 anos. A forma de alcançar isso e a harmonização são muito semelhantes. Simplificando, os White tendem a ser mais ácidos, frescos e elegantes.

No Quadrante 4, temos Tawnies mais correntes com um envelhecimento de cerca de 3 anos, Tawny Reserva com aproximadamente 5 a 6 anos, e depois os Tawnies de Indicação de Idade, como os 10, 20, 30, 40 e 50 anos. É importante lembrar que estamos a falar de mistura de diferentes anos, com referência à idade e ao perfil sensorial. Neste contexto, a análise e certificação de um vinho, por exemplo, um 20 anos, podem ser desafiadoras, pois pode ter menos ou mais do que essa idade. Contudo, essa certificação é feita com base em padrões sensoriais para garantir alguma homogeneidade no mercado.

Por fim, em baixo figuram os Portos Brancos, que hoje em dia quase adoptaram todas as categorias dos Tawny, podendo ter também colheitas ou com indicação de idade e não só a sua divisão de acordo com a quantidade de açúcares.

Dicas Úteis

· **Vinhos Tawny:** São os que melhor resistem à evolução após a abertura da garrafa.

· **Vinhos Ruby:** São mais sensíveis após abertura, mas lembre-se... não se estragam, apenas evoluem. Por vezes para melhor!

· **Refrigeração:** Após abertos, coloque os vinhos no frigorífico. Os Tawnies podem ser bebidos diretamente, frescos. Para os Ruby, tirar mais cedo para aclimatizar, mas não deixar subir a temperatura acima de 17°C.

· **Organização no Frigorífico:** Para todos tipos, coloque os brancos no topo e os tintos na parte inferior.

· **Vintage:** A ideia de que um Porto Vintage deve ser consumido no mesmo dia da abertura... Nada disso! Abrir a garrafa, aproveitar e, se necessário, desfrute dela nos dias seguintes. Se de uma colheita recente, pode durar mais de duas semanas.

· **Armazenamento:** Para garrafas com rolhas capsuladas (geralmente Tawnies), guarde-as em pé. Garrafas com rolhas cilíndricas (geralmente vinhos de uma única colheita, como Colheita ou Vintage) deitadas.

· **Harmonização:** Considere os White como Brancos secos, Tawnies como Tintos velhos e Rubies como Tintos novos. Isso simplifica significativamente a harmonização e revela novas possibilidades. Quanto à temperatura de serviço, os Tawnies devem ser apreciados à temperatura dos Vinhos Brancos.

· **Decantação:** Se precisar decantar um Porto para separar sedimentos, não os desperdice! Use os sedimentos, especialmente os de Vintage, para a preparação de molhos, por exemplo, misturando-os com cogumelos salteados.



Nos Vinhos do Porto de uma única colheita, a identidade do ano tem que se respeitar e entender. No entanto, o estilo característico da categoria tem que se respeitar.

Considerações Finais

- O Vinho do Porto não é apenas uma bebida alcoólica ou doce. Sua complexidade vem da interação equilibrada de vários componentes, como álcool, açúcar, acidez e taninos, resultando em uma experiência única.
- A variabilidade de qualidade entre produtores e as semelhanças entre categorias após o envelhecimento podem tornar a distinção em provas às cegas desafiadora.
- Categorias como Porto Pink são classificadas como Light Ruby, e Crusted é essencialmente um Ruby de lote com depósito na garrafa.
- Aprecie o Vinho do Porto com a compreensão de que ele evolui e se transforma ao longo do tempo. Não tenha receio de abrir uma garrafa de Vintage, mesmo que seja para apenas duas pessoas. Experimente ao longo de dias para apreciar sua evolução.
- O envelhecimento correto é crucial para equilibrar os componentes do Vinho do Porto e garantir uma experiência única na degustação.

COM ESSAS DICAS E INFORMAÇÕES, ESPERO QUE TENHA CONTRIBUIDO PARA UMA APRECIÇÃO MAIS PROFUNDA E DESCOMPLICADA DOS VINHOS DO PORTO.

SE SURGIREM QUESTÕES
OU SE PRECISAR
DE ESCLARECIMENTOS,
ESTOU À DISPOSIÇÃO!

WWW.PAULOCOUTINHO.WINE

WHATSAPP: 00351 912 944 136
INFO@PAULOCOUTINHO.WINE

