

VINHOS

O que é Nacional é bom

*Já foi mercearia, mas agora é apenas garrafeira.
Apenas? Não é bem assim...*

A Baixa lisboeta, frequentada por muitos estrangeiros, é a zona indicada para abrir uma loja de vinhos, e existem por ali várias: na Rua dos Fanqueiros, na Rua Augusta e na Praça da Figueira. Mais arredada do circuito normal dos estrangeiros e visitantes da Baixa fica a Garrafeira Nacional, numa esquina da Rua de Santa Justa com a dos Douradores, uma loja que outrora vendeu os produtos normais de uma charcutaria mas que em boa hora optou pela venda exclusiva de bebidas. O que lá nos leva é a excelente, original e imbatível

selecção de vinhos que por ali existe, mas, por exemplo, os amantes dos whiskies de malte sentir-se-ão no céu, já que terão de escolher entre as mais de 400 marcas diferentes, das quais 25 japonesas; quem nunca provou, torce o nariz a

um whisky nipónico, mas, depois de experimentar, ficamos mais receosos do nosso 'saber' na matéria.

Sem dúvida arrasadora é a selecção de vinhos do Porto, muitos deles comprados em leilão por Jaime Vaz, proprietário e grande entusiasta dos vinhos velhos. Ao lado destes figuram os moscatéis, a sua verdadeira paixão; ali é possível encontrar moscatéis que nunca ninguém viu antes, marcas desconhecidas e já desaparecidas e com a segurança (em termos de estado de saúde) que estes vinhos normalmente dão. No caso do vinho do Porto, a colecção é muito séria, recuando até ao longínquo ano de 1815 e

percorrendo todo o século XIX e XX com vinhos da categoria Tawny, Vintage e Colheita. Sabe-se que nisto dos Portos velhos, os *tawnies* podem ser grandiosos quando por eles passam 60 ou 80 anos, mesmo que na origem não tivessem sido vinhos de grande robustez. O que ganham em delicadeza e feminilidade justifica a perda de corpo e estrutura. É sempre uma aventura tentadora provar um velho *tawny* de marca desconhecida e de ano incerto mas que invariavelmente nos transporta para um mundo longínquo que nos conforta a alma.

No caso dos chamados vinhos de consumo, entre brancos e tintos, a oferta é enorme e há também uma grande quantidade de vinhos velhos, os tais que actualmente os consumidores portugueses não querem beber e que por isso se encontram por vezes à venda por preços bem simpáticos. Esses, compram-nos os estrangeiros, principalmente os brasileiros, que ainda não se esqueceram do prazer que um vinho velho pode proporcionar. Resta a certeza de que, a seguir a uma moda, há sempre um regresso aos clássicos (é assim na arquitectura e na música, por exemplo), e por isso, quando passar a moda dos vinhos supernovos, superalcoólicos e autênticas bombas de fruta, nessa altura, os consumidores vão redescobrir o prazer dos vinhos velhos e pode ser que então façam uma visita à Garrafeira Nacional, à procura de coisas tão bizarras como vinhos do Dão dos anos 50 ou do Ferreirinha Reserva Especial de 1960. Acresce a tudo isto a perfeita arrumação e apresentação dos vinhos na loja. Um prazer. ■



JOÃO PAULO MARTINS



Sugestões da semana

Quinta do Monte d'Oiro Madrigal branco 2008

Região: Lisboa
Produtor: José Bento dos Santos
Casta: Viognier
Enólogo: Graça Gonçalves/JBS

O VINHO mostra aromas de forte pendor mineral e vegetal, na linha dos brancos das Côtes du Rhône; longe das modas mas fiel às origens

Dica: O teor de álcool (14%) obriga a cuidados no consumo; reserve algumas garrafas em cave para acompanhar a evolução

Preço: €16

Charme Amadeus tinto 2007

Região: Douro
Produtor: Niepoort
Casta: Várias
Enólogo: Luís Seabra/Dirk Niepoort

VINHO feito para circulação restrita em alguns restaurantes e garrafeiras, inspirado no Charme, um dos ícones da casa Niepoort

Dica: Tal como o Charme, também este é ligeiro na cor, mas a elevada graduação (14,5%) impõe algum tacto na ligação com a comida; muito fino e de boa estrutura, merece copos largos e pratos com algum peso

Preço: €26,50

Colecção Priv. Domingos Soares Franco Moscatel Roxo 1999

Região: Setúbal
Produtor: José Maria da Fonseca

Casta: Moscatel Roxo
Enólogo: Equipa liderada por Domingos Soares Franco ESTE extraordinário moscatel a preço cordato tem duas originalidades: recuperou uma casta que estava quase extinta e usou aguardente de Armagnac na sua elaboração, o que lhe deu uma grande originalidade

Dica: Perfeito a acompanhar sobremesas de gelado ou mesmo bebido a solo, mas fresco (12 graus)

Preço: €18,65

(Os preços indicados são da Garrafeira Nacional, Rua de Santa Justa, 18, Lisboa — www.garrafeiranacional.com)