



Primeiras impressões dos vintage 1999

Uns tempos antes de estarem disponíveis no mercado, os “7 Às Cegas” resolveram, numa prova inédita em Portugal, provar amostras de casco de Porto vintage 1999. Nuno Miguel Borges fez o registo crítico e Carla Carvalho Tomás fez as fotografias.

➤ Mais um mês, mais uma prova. Desta vez, os “7 Às Cegas” resolveram descortinar os vintages da vindima de 1999. Como os vinhos ainda não estão engarrafados, pedimos a todas as empresas de vinho do Porto que nos enviassem — as que tentassem declarar — amostras de casco do seu vintage de 1999. Recebemos 31 respostas afirmativas. Quase todos já aprovados como Porto vintage pelo Instituto do Vinho do Porto.

A prova (às cegas) prolongou-se por dois dias. A intenção era dar tempo aos vinhos para se mostrarem ou não. Como explicou um dos 7, “os vintages, nesta fase da sua vida, modificam-se bastante ao longo de uma prova. Há vinhos que se mostram muito bem de início e depois decaem e vice-versa”.

O número de empresas a declarar vintage em 1999 é superior a 1998. O motivo é simples: “Acho que é um bom ano. São muito mais vinhos que os 98, têm boa concentração e alguns prometem ser vinhos mais sérios no futuro”. Mas, apesar de termos vinhos bons, não são para durar a longo termo. Entretanto, alguém afirmou que



“o sector tem que ter algum cuidado com o objectivo dos vintages, pois estão a fazer-se vinhos fáceis e para serem bebidos já”. Instalou-se a discussão! “Penso que não é assim tão linear: É verdade que, nos dois últimos anos, têm resultado vintages com pouca complexidade, mas tem muito mais a ver com o ano”, respondeu um dos 7, logo seguido de outro, que disse que “é preciso não esquecer que, nos últimos anos, muitas pessoas começa-

ram a produzir vintages, alguns sem tradição. Temos que dar tempo às pessoas para aprenderem”. Por fim surgiu a questão de que, “tirando a Noval, os vintages de primeira classe sempre foram ‘blends’ de várias quintas com o nome de uma marca e agora estão a surgir muitos ‘single-quinta’. É uma questão de ‘terroir’?”.

Mas o que é que se procura num vintage nesta altura? “Um bocado de tudo! Concentração e riqueza; bons taninos maduros e fruta, frescura, muita intensidade, e é vital o final de boca ser longo.”

Ao provar estes vinhos, o que é que é importante? “O cheiro é muito importante, o cheiro diz muito.” Porquê? “É o hábito nas provas do vinho do Porto. O cheiro determina 60 ou 70 por cento daquilo que o vinho é, e a prova na boca é mais uma confirmação ou não confirmação.” Então e a cor? “A cor é muito importante, também diz muito. Embora hoje em dia, está-se a cair muito naquela cor violeta, que não sei se será tão bonito quanto isso. São vinhos muito novos muito reduzidos.” Foi ainda confessado “que o importante, ao provar um vintage novo, é a cor carre-

gada com tons azulados; um aroma fechado a frutos pretos e algum verde; boa estrutura, extracto e gordura. Tem que ser forte e feio para durar”.

O Inverno de 1998/99 foi extremamente frio e seco no Vale do Douro, alterando-se nos meses de Abril e Maio, com o aparecimento da humidade, que atrasou o desenvolvimento das cepas. Os meses de Junho e Julho foram agradavelmente amenos e secos. Agosto iniciou-se com chuva, mas o resto do mês foi quente e seco, voltando a chuva no início e no fim de Setembro.

Quanto às características genéricas destes portos de fim de século, concluiu-se que são “vinhos com muita cor, de aromas maduros, não muito encorpados e um pouco curtos”.

A opinião e classificação de algum dos 7 em vinhos da sua responsabilidade não foi tida em conta para esse vinho. Esta foi uma prova que exigiu muito esforço, mas é sempre gratificante provar este tipo de vinho do Porto. Quanto a novos vintages, só para o ano, com a colheita de 2000, que muito promete. Nós voltamos para o próximo mês, com vinhos brancos. ☉

Os Provados

<p>Ferreira 1999 Produtor: A. A. Ferreira Enólogo: José Maria Soares Franco Produção: 14.000 garrafas Nota de Prova: Retinto. Intenso e pastoso. Volumoso, com bons sabores e taninos agradáveis. Estrutura sólida e equilibrada. Um pouco doce. Possui uma expressividade que encanta. Classificação: Muito Bom</p>	<p>luido. Combinação de fruta madura e o vegetal típico do Douro. Na boca, é vinoso e fino. Bons taninos. Classificação: Muito Bom</p>	<p>Produção: 27.000 garrafas Nota de Prova: Interessante. Nota-se o estágio em madeira velha. Bons taninos e estrutura, embora algo curto. Encorpado. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta do Crasto 1999 Produtor: Quinta do Crasto Enólogo: Tomás Roquete Produção: 8000 garrafas Nota de Prova: Nariz com alguma potência, fruta preta. Boa fruta na boca, apesar de não ter muitos taninos. Com algum corpo e complexidade. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta Vale Dona Maria 1999 Produtor: Lemos & Van Zeller Enólogo: Cristiano Van Zeller/Sandra Tavares e Silva Produção: 14.000 garrafas Nota de Prova: Aroma com alguma evolução, frutos pretos e cacau. Elegante. Leve no paladar. Bom corpo e bons taninos. Final a contento. Classificação: Bom</p>
<p>Gilbert 1999 Produtor: J. W. Burmester Enólogo: Jaime Costa Produção: 36.000 garrafas Nota de Prova: Enérgico e muito fino. Aromas de compota. No palato, é gordo e equilibrado. Doce. Um vinho atractivo e com personalidade. Classificação: Muito Bom</p>	<p>São Pedro das Águias 1999 Produtor: São Pedro das Águias Enólogo: Manuel Mesquita Silva Produção: 12.000 garrafas Nota de Prova: Muito gordo. Intenso vivo e concentrado. Pujante. Frutos vermelhos e pretos maduros e de qualidade, chocolate. Polido. Final muito longo. Um dos melhores de 1999. Classificação: Muito Bom</p>	<p>Martinez 1999 Produtor: Martinez Gassiot Enólogo: Equipa Cockburn Produção: Ainda em fase de aprovação Nota de Prova: Quase opaco na cor. Muito bom nariz. Complexo, muito concentrado. Abundante em fruta preta tipo cereja. Boa estrutura. Um pouco curto. Um vinho em que a aguardante ainda domina. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta De La Rosa 1999 Produtor: Quinta De La Rosa Enólogo: Raymond Reynolds Produção: 8000 garrafas Nota de Prova: Boa cor. Nariz de fruta madura e janota. Um pouco simples. Vinoso. Um vinho moderno. Classificação: Bom</p>	<p>Sandeman Vau 1999 Produtor: Sandeman Enólogo: José Pinheiro/Carlos Silva Produção: 120.000 garrafas Nota de Prova: Nariz maduro e concentrado. Ainda fechado e a mostrar pouco. Gordo e pastoso. Boa estrutura e acidez. Elegante. Classificação: Bom</p>
<p>Niepoort Secundum 1999 Produtor: Niepoort Enólogo: Dirk Niepoort/Jorge Seródio Borges Produção: 20.000 garrafas Nota de Prova: Fechado e muito concentrado. Abastado de fruta madura e taninos elegantes. Fresco. Um vinho pouco exuberante e de final longo. Classificação: Muito bom</p>	<p>Silval 1999 Produtor: Quinta do Noval Enólogo: António Agrellos Nota de Prova: Opaco à vista. Muito intenso. Concentrado e maduro a framboesa e cassis. Taninos estilosos e com estrutura apreciável. Tem uma enorme harmonia. Um vinho moderno e bonito, que brilha sempre. Classificação: Muito Bom</p>	<p>Offley 1999 Produtor: Offley Forrester Enólogo: José Maria Soares Franco Produção: 10.500 garrafas Nota de Prova: Não muito intenso na cor. Médio de corpo. Tem bons taninos e não muito encorpado. Simples e ligeiramente desequilibrado. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta da Gricha 1999 Produtor: Churchill Graham Enólogo: Johnny Graham Produção: 12.000 garrafas Nota de Prova: Jovem. Nariz bonito e interessante. Frutos vermelhos e pretos. Bom corpo. Na boca, desilude um pouco. Expressivo. Classificação: Bom</p>	<p>Real Companhia Velha 1999 Produtor: Real Companhia Velha Enólogo: Montenegro/Camilo Produção: 9000 garrafas Nota de Prova: Nariz bonito, mas sem grande personalidade. Notas vegetais e alguma gordura. Frutado moderno e fácil. A aguardante ainda a marcar um pouco o vinho. Classificação: Bom</p>
<p>Quinta Nossa Senhora da Ribeira 1999 Produtor: Quinta Nossa Senhora da Ribeira Enólogo: Charles Symington Produção: 12.000 garrafas Nota de Prova: Retinto profundo. Nariz expressivo, cheio de fruta preta. Médio de corpo, com bons sabores a frutos pretos; guloso e com boa acidez. Um vinho consistente. Classificação: Muito Bom</p>	<p>Barros 1999 Produtor: Barros & Almeida Enólogo: Alonso Cid Produção: 14.000 garrafas Nota de Prova: Mostra alguma evolução. Bastante aromático a fruta madura e pimenta. Quente e encorpado. É um vintage de estilo rústico. Classificação: Bom</p>	<p>Osborne 1999 Produtor: Osborne Enólogo: Francisco Tovar Produção: 40.000 garrafas Nota de Prova: Retinto. Interessante, com boa intensidade e fruta. Médio de corpo. Um vinho cheio e muito equilibrado. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta do Infantado 1999 Produtor: Quinta do Infantado Enólogo: Luis Soares Duarte Produção: 24.000 garrafas Nota de Prova: Nariz potente a fruta madura, mas rústico. Volumoso, de boa estrutura e fruto. Ligeira evolução. Classificação: Bom</p>	<p>Rozes 1999 Produtor: Rozes Enólogo: Natália Mesquita Guimarães Produção: 40.000 garrafas Nota de Prova: Nariz muito bom, complexo, maduro e fresco. Ameixa e cereja preta. Fino e elegante. Gordo e intenso. Bons taninos e equilibrado, mas simples. Classificação: Bom</p>
<p>Quinta do Vesúvio 1999 Produtor: Sociedade Agrícola da Quinta do Vesúvio Enólogo: Charles Symington Produção: 24.000 garrafas Nota de Prova: Retinto. Concentrado e com vivacidade. Denso. Fruta madura e violetas. Médio de corpo, exibe bons taninos e um longo final. Um vinho atractivo e sedutor. Classificação: Muito Bom</p>	<p>Cálem 1999 Produtor: A. A. Cálem Enólogo: Pedro Sá Produção: 26.000 garrafas Nota de Prova: Retinto. Nariz profundo de fruta preta e chocolate. Boa concentração e frescura. Médio de corpo. Nota-se alguma evolução. Elegante. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta dos Canais 1999 Produtor: Cockburn Enólogo: Equipa Cockburn Produção: Ainda em fase de aprovação Nota de Prova: Aroma vivo com fruta e engajo. Na boca, apresenta uma fruta simples e agradável. Tem boa acidez e excelentes taninos no final. Um vinho bonito, mas também interessante. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo 1999 Produtor: J. W. Burmester Enólogo: Jaime Costa Produção: 36.000 garrafas Nota de Prova: Retinto profundo. Vivo e intenso. Muitos frutos pretos do tipo ameixa. Bom início e meio do paladar, mas um pouco curto no final. Alguma evolução. Classificação: Bom</p>	<p>Os "Sete às Cegas" Nuno Miguel Borges: sócio-gerente da Promovini. Mentor do projecto "7 As Cegas" Dirk Van Der Niepoort: administrador e enólogo da Niepoort Jorge Moreira: enólogo da Real Companhia Velha Jorge Seródio Borges: enólogo da Niepoort e Quinta do Passadouro Nicholas Delaforce: enólogo da Delaforce Luis Soares Duarte: enólogo da Quinta do Infantado, Seara d'Ordens, Quinta Ramozeiros, Quinta da Costa de Baixo, M. Bulas Cruz, Lda, Bago de Touriga, Lda. Contacto: seteascegas@hotmail.com</p>
<p>Quinta da Leda 1999 Produtor: A. A. Ferreira Enólogo: José Maria Soares Franco Produção: 8500 garrafas Nota de Prova: Nariz bonito a fruta madura. Muito equilibrado e persistente. Este Porto combina elegância com a intensidade do ano. Classificação: Muito Bom</p>	<p>Cruz 1999 Produtor: Gran Cruz Enólogo: Martins Alves Produção: 52.000 garrafas Nota de Prova: Retinto. Leve e com bom frutado. Médio de corpo, com excelentes taninos mas falta-lhe um pouco de fruta no meio da boca; persistente. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta das Carvalhas 1999 Produtor: Real Companhia Velha Enólogo: Montenegro/Camilo Produção: 9000 garrafas Nota de Prova: Cor violeta. Nariz um pouco agressivo e com alguma fruta. Um vinho moderno, médio de corpo e um pouco simples. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta do Passadouro 1999 Produtor: Quinta do Passadouro Enólogo: Dirk Niepoort/Jorge Seródio Borges Produção: 18.000 garrafas Nota de Prova: Retinto. Aromas densos e fechados, com chocolate quente e fruta. Doce. Boa presença. Equilibrado, mas simples. A aguardante ainda domina um pouco o vinho. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta de Santa Barbara 1999 Produtor: Poças Enólogo: Jorge Pintão Produção: 12.500 litros Nota de Prova: Nariz maduro. Boa frescura e Intensidade. Fruta simples na boca, tem um ligeiro queimado e é um pouco curto. Classificação: Bom</p>
<p>Quinta do Ventozelo 1999 Produtor: Quinta do Ventozelo Enólogo: Sebastião Mesquita Produção: 66.000 garrafas Nota de Prova: Nariz cativante e vivo.</p>	<p>Hutcheson 1999 Produtor: Barros & Almeida Enólogo: José Sousa Soares Produção: 40.000 garrafas Nota de Prova: Bom nariz, com carne crua e violetas. Vinoso. De bons taninos e estrutura mas simples. Alguma fruta. Doce. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta do Castelinho 1999 Produtor: Quinta do Castelinho Enólogo: Joaquim Anacleto Produção: 80.000 garrafas Nota de Prova: Potente no nariz. Cassis, cacau e aromas vegetais de engajo. Peca por ser pouco unidimensional na boca. Encorpado. Final taninoso. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta de Santa Barbara 1999 Produtor: Poças Enólogo: Jorge Pintão Produção: 12.500 litros Nota de Prova: Nariz maduro. Boa frescura e Intensidade. Fruta simples na boca, tem um ligeiro queimado e é um pouco curto. Classificação: Bom</p>	<p>Quinta do Ventozelo 1999 Produtor: Quinta do Ventozelo Enólogo: Sebastião Mesquita Produção: 66.000 garrafas Nota de Prova: Nariz cativante e vivo.</p>

A maturidade contracenana na perfeição com um espírito jovem.

