

Viti, Vini, VICI

Tomaz Marques da Cruz Vieira da Cruz

Dissertação para a obtenção do Grau de Mestre em
Engenharia de Viticultura e Enologia

Orientador: Jorge Manuel Rodrigues Ricardo da Silva

Júri:

Presidente: Doutor, Carlos Manuel Antunes Lopes, Professor associado com agregação,
Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

Vogais:

Doutor, Jorge Manuel Rodrigues Ricardo da Silva, Professor catedrático, Instituto
Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa

Doutora, Sofia Cristina Gomes Catarino, Professora auxiliar, Instituto Superior de
Agronomia da Universidade de Lisboa

Doutor, António Sérgio Curvelo-Garcia, Investigador coordenador aposentado,
Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária – INIVIAV, I.P.

Doutor, Aníbal José Simões Coutinho, consultor na área dos vinhos

Nulla placere diu, nec vivere carmina possunt,

Quæ scribuntur aquæ potoribus.

Horatius, *Epist. I, 19* (2-3)

Aos três melhores Adegueiros do mundo,
Artur Veríssimo, *In memoriam*
Artur «Rasga» Rodrigues
Artur Lambuzana

Resumo: O protagonista é o vinho, mas não é um estudo sobre vinho. Não procure aqui um manual de enologia. Não o encontrará. Leia-me antes como um passeio com o vinho, uma vida com o vinho. Espero que seja lido como uma dissertação de generalidades úteis, que não de banalidades inúteis. O objectivo foi descomplicar o que frequentemente é apresentado como não simples. Se este texto servir nem que seja a uma pessoa para desmistificar e desmitificar o vinho, já valeu a pena escrevê-lo. Atenção: este não é um livro de auto-ajuda! Este trabalho, se fosse contra algo, seria contra qualquer estirpe de gurus. Este é uma dissertação pelo vinho. Há momentos para tudo no vinho. Mas há poucos momentos como o estar com um copo de vinho na mão esquecidos de que temos um copo de vinho na mão. Mais importante que ostentar saber sobre vinho, é ter genuína satisfação em conhecer com o vinho. É para isso que o vinho serve, foi por isso que quis realizar e completar este mestrado. Leia-me sem moderação.

Palavras-chave: uva, vinho, provar, beber, viver

Abstract: In this study, the star is the wine, but it is not about wine. Do not search here a winemaking manual. You will not find it. Look at this study as a tour with the wine, a life with the wine. I hope that this dissertation serves as one of useful generalities, instead of useless platitudes. The aim was to uncomplicate what is usually presented as not simple. If this text helps one single person to demystify and demitify the wine, it's a win! But attention: this is not a self-aide book! If this work could be considered against anything, it would be against wine-gurus. This is a dissertation FOR the wine! In the wine we have all-stars moments. But none like having a glass of wine, without thinking at the same time that we are drinking that glass of wine. In that time, the wine is reaching its goal, filling the leaks of life! More important than boasting knowledge about wine, is having genuine pleasure in knowing with wine. That's the role of wine. That's why I wanted to realise and complete this master. Read me without moderation.

Key-words: grape, wine, taste, drink, live

Índices

| | |
|-------------------------|----|
| -∞ Introdução..... | 1 |
| -1 Avante-Proponho..... | 2 |
| 0. Surriba..... | 5 |
| VITI (1-128)..... | 6 |
| VINI (129-413)..... | 8 |
| VICI (414-606)..... | 9 |
| ∞+ Conclusões..... | 79 |
| Bibliografia..... | 81 |

VICI

Fazer uso dos sentidos (414-421); os sentidos (422-424); literatura olfactiva (425-429); os gostos básicos e fundamentais (430-446); o sabor (447); acto da prova (448); provadores e provadeiros (449-461); avaliação de um vinho (462-a.470); provar e beber (470-476); serviço de vinhos (477-479); decantar (480-484); um laivo sobre copos, e temperatura de serviço (485-489); continuando no serviço do vinho (490-493); o vinho e a comida (494-510); o copo (511-525); variedades várias (526-531); *bibliografía* e prova (532-533); fauna enológica (534-552); *enodeformação* (553-555); *enogénero* (556-559); *enoparasitismo* (560-563); desgarradas (564); *enoformação* (565); história da oenologia (566-567); António Augusto de Aguiar (568-588); obras de referência em português (589-591); naturalmente, com naturalidade (592-606)

-∞ Introdução

Escrever este texto é um sonho que tenho desde que iniciei este Mestrado em finais de 1996 ou inícios de 1997. O objectivo principal ao me inscrever era alicerçar conhecimentos que me possibilitassem pegar num livro técnico e compreendê-lo para poder pôr a teoria em prática. Nunca tinha ouvido falar de Peynaud, e o Octávio Pato que sabia que existia era outro.

Depois de concluída a parte curricular no seu tempo certo, o objectivo estava alcançado, com as expectativas mais que ultrapassadas. Nesse período tive a sorte de poder estar a praticar simultaneamente os conhecimentos que ia adquirindo, na conservação, estabilização e engarrafamento do meu primeiro vinho, assim como a vinificação do segundo, assim como um ciclo vitícola inteiro, o que me ajudou a interiorizar que na Viticultura e Enologia, a teoria e a prática têm de estar sempre de mãos dadas. Com mais ou menos dificuldades, passei a ser capaz de pegar num livro teórico e espremer-lhe e batonar-lhe o sentido prático.

Mas sentia ainda a falta de algo mais básico e de linguagem mais acessível que me fizesse a ponte entre a teoria e a prática nos primeiros passos.

Tendo terminado a parte curricular, e alcançado o objectivo prioritário, também não havia razão para não o concluir com uma Dissertação. E o tema foi natural: Diário de um Vitivicultor. A ideia era colocar no papel um ciclo vitícola e um ciclo enológico, relatando os problemas e soluções com que se depara um profissional na vinha e na Adega no dia-a-dia, e que pudesse ser útil como guião para alguém que como eu chegasse de novo a esta vida e não soubesse o que fazer. Mas cedo percebi que não tinha bagagem nem experiência para uma empreitada deste calibre. E a ideia foi esmorecendo, e a conclusão do mestrado foi caindo no esquecimento, e a vida continuou, mas fui tomando notas de uma forma algo anárquica de aquilo que ia lendo e praticando, para reter ou para corrigir no futuro. Um ano e meio antes de vinte e sete anos depois, comecei a organizar e desenvolver a escrita, e saiu isto, que engloba o tema imaginado de início, não em forma de diário mas de sazonnário, mas vai muito além disso. E... porque não concluir o Mestrado depois de quase trinta anos a regar e a colher das bases curriculares?... A minha dissertação completa do que vai de vida com o vinho, originou até ver (*still counting*) um livro de 456 páginas – que classifico pomposamente como tendo inaugurado um novo género literário, o romance-técnico-filosófico –, que mesmo adaptando ao formato actual, não cabe em menos de 301 páginas.

Houve assim que, por razões digamos logísticas, pensar em seco, isto é, sem lhe tirar suco, encurtar ao tamanho adequado para a presente Dissertação de Mestrado, colocando o conteúdo de uma magnum dentro de uma meia-garrafa, sem o reduzir, e sem o oxidar.

O livro original compõe-se de três grandes capítulos: VITI, VINI, e VICI

O VITI, vai desde a vontade de plantar vinha e sua concretização, até à entrega de uvas sãs e maduras à Enologia. A alma da Enologia é a Viticultura, é a mensagem deste capítulo;

O VINI, engloba a passagem do testemunho da Viticultura, algures no controle de maturação, tudo o respeitante à enologia e vinificação até ao sair do vinho da Adega, prevendo e prevenindo, com a futurologia possível, a melhor conservação do vinho até chegar ao copo do bebedor. O objectivo da enologia é reflectir a viticultura dentro de um copo de vinho;

Beber é vencer. Não há maior vitória para quem cuida da vinha e do vinho que ver alguém ter satisfação ao beber o Sol e o solo que engarrafou.

Para conseguir colocar a magnum dentro de uma meia-garrafa, optei por uma poda em verde severíssima nos capítulos VITI e VINI, deixando ficar na cepa apenas o olho da espera, ou seja as minhas ideias base sobre Viticultura e Enologia, prontas a abrolhar e desenvolver. Soa mal “podar o desenvolvimento”, mas o que deixei ficar, os pontos introdutórios e os índices em formato de palavras-chave, espelham aquilo a que dou importância desde a preparação do terreno ao rolhar da garrafa, tendo sempre presente que mais vale a granel, que mal engarrafado.

Creio que com esta opção, e deixando ficar também o preambulo e a introdução originais, não se perde o fio condutor para entender o VICI, que só não se apresenta na sua forma integral novamente por razões digamos logísticas. Mas aqui foi uma simples desfolha, daquilo que não sendo supérfluo, também não acrescenta nada ao essencial. Dei também outro enfase e destaque às conclusões nesta dissertação. Para dar credibilidade a esta prensagem, optei por não renumerar as entradas do texto. Não é um texto amputado, são as marcas da poda. Também não consigo olhar para uma cepa bem podada como uma planta amputada, mas sim como uma videira com saúde renovada.

O objectivo de um bago de uva vinífera, é ser bebido. Não há maior vitória para a *vitis vinifera* que alguém erguer um copo do vinho que originou e brindar para os presentes: Haja Saúde!

No capítulo VICI que se torna assim o coração desta Dissertação, parto da definição por excelência de Provar, fazer uso dos sentidos, para a desenvolver e a toda a fisiologia de prova, de uma forma leve mas não ligeira. E daí para toda a envolvência da prova em todas as suas variantes e objectivos. E da prova para o beber, provar em pleno, viver o vinho. O copo é protagonista, e o papel deste vidro é fundamental para bem apreciar um vinho. Um dos, se não mesmo o grande objectivo desta Dissertação, é desmitificar e desmistificar o vinho. O vinho não é algo elitista ao alcance apenas de uns narizes ungidos. O vinho está ao alcance de todos. E só há dois tipos de vinho: o bom, e o mau. Dou assim bastante ênfase a uma análise crítica de algumas místicas e outras nebulosas relacionadas com o vinho e com quem com ele trabalha, e teclo na Dedicção. Entro pela História da Enologia, e a importância da formação e informação, em treino e aprendizagem permanente. E reflito sobre o legado de António Augusto de Aguiar, e o que seria a Vitivinicultura e uma Escola Portuguesa a ombrear com a Escola Francesa e as Escolas do Novo Mundo, se o tivessem levado a sério no momento.

E depois concludo.

-1. Avante-Proponho

O título deste prólogo espelha o espírito desta Dissertação. Tem mais extracto do que parece.

Escrevi este livro primeiramente para mim. Só assim faz sentido escrever, só assim faz sentido vinificar, só assim faz sentido fazer seja o que for. Isto pode parecer narcísico ou egocêntrico, não o é. Só com satisfação pessoal se pode partir para satisfazer os outros. Uma obra que não é sentida por quem a concebe, nunca será sentida por quem a recebe. O gozo que tive a escrevê-la já ninguém me tira.

Não procure aqui um manual de enologia. Não o encontrará. Também não é um livro de mézinhos, apesar de as ter. Não foi isso que quis fazer, até porque a enologia não é isso, ao contrário do que muitos supõem ou fazem crer. Não quero ensinar ninguém, aprendi muito a passar para o papel o que

julgava conhecer. E confirmei que ainda tenho muito para saber. Não escrevi tudo de uma vez, fui escrevendo, ao longo de décadas, pautas soltas das quais algumas notas até já traulitei algures, outras nenhures. Este é o momento em que sinto que há um conjunto que merece ser chamado de livro. O que vai ler de seguida – se conseguir passar das primeiras páginas, depois já não me larga – é uma experiência de quase trinta anos, ou talvez mais de cinquenta, na companhia do vinho.

Não encontrará aqui a invenção da roda. Mas encontrará muitas ideias próprias, ou a interpretação pessoal de ideias alheias, e também muitas influências. Encontrará neste livro muitas frases feitas e muitas frases sem nexos aparentes.

Espero que seja para si um livro de generalidades úteis, que não de banalidades inúteis.

O protagonista é o vinho, mas não é um livro sobre vinho. Veja-me antes, ou antes leia-me, como um passeio com o vinho, uma vida com o vinho.

Sugiro mais, sempre que a envolvente e principalmente os seus sentidos aguentarem e permitirem, leia-me acompanhando-me com um copo de vinho. À sua escolha: qualquer um de que goste.

Com um livro numa mão e ou um copo de vinho na outra, o Homem (de género humano) nunca se sente só. Mais vale um livro e um copo de vinho, que mal acompanhado.

Mas claro que nada vale uma boa companhia e dois copos de vinho, sem ser preciso decorar ou sacar do livrinho das citações.

Fico filoxérico e oxidado sempre que alguém empoleirado numa cátedra imaginária divide quem bebe entre 5% de conhecedores iluminados – dos quais será evidentemente o expoente máximo – e 95% de consumidores ignorantes. Todos nós já tropeçámos com certeza em pelo menos um destes cromos de caderneta. Imbebíveis. Os que se julgam superiores por acharem que sabem mais de vinho que os outros, não sabem nada de vinho. Não é para isso que o vinho serve.

Mais importante que ostentar saber sobre vinho, é ter genuína satisfação em conhecer com o vinho, sem estar preocupado com o *pedigree*, próprio e alheio.

O vinho, tal como a Vida, tem algo de mistério, é um mistério. Mas o vinho é um mistério gozoso. Há quem goste de carregar na áurea de mistério do vinho, tornando o vinho por vezes doloroso, e o carregador ridículo. O vinho pode dar origem a acontecimentos míticos – e é tão bom quando os origina – e até pode ajudar a revelar grandes místicos. O vinho é glorioso. Mas o vinho em si não deve ser mistificado nem mitificado para além do razoável. Cada vinho tem a sua história, que deve ser contada e enaltecida; mas a narrativa, tal como a vinha que o viu nascer, tem de ser sustentável e credível. Se este livro ajudar nem que seja uma pessoa a desmistificar e a desmitificar o vinho, já valeu a pena tê-lo publicado.

O vinho é de todos, não é só de alguns. Interpretar o vinho não está ao alcance apenas de um pequeno grupo de visionários com super-poderes que a mor das vezes não vai além do poder ser ridículo. O vinho está ao alcance de todos! Ninguém pode ser menorizado por não saber dizer mais que *gosto* ou *não gosto* sobre um vinho à refeição, ou numa roda com «enófilos», seja lá o que isso seja. Não tenho dúvidas em dizer que será o primeiro a saber apreciar mais um vinho, em comparação com os outros que passam a refeição a papaguear moléculas, frutos vermelhos e texturas minerais. Tenhamos noção do ridículo.

Há momentos para tudo no vinho. Mas há poucos momentos como o estar com um copo de vinho na mão esquecidos de que temos um copo de vinho na mão. Nesse momento, o vinho está a fazer o seu papel de unir e preencher os vazios da vida. Não sei o que é um «enófilo». Por vezes fico com a impressão de que querem impor e catalogar o género humano numa espécie de ideologia, como se isso fosse possível, dividindo-o em homens, mulheres, e... «enófilos». Podia ser pior. Este que Vos escreve é canhoto. Não me passa pela cabeça exigir ser reconhecido como género distinto apesar de ser todos os dias discriminado por só haver chávenas de café para destros.

Não é a água que é o sangue da Terra. Aliás, a água pura é um mito. Quanto muito, a água, entrando em cerca de 70% da composição do vinho, será o plasma do sangue da Terra.

«Nenhum poema foi escrito por um bebedor de água», disse Horácio.

Esta será das poucas citações em que refiro o dono, ou quem nos a deu. Haverá neste texto algumas frases e muitas ideias que não serão minhas (já lá vamos à originalidade de uma ideia). De umas indico a proveniência, e essas copio do original, de outras não e escrevo-as como as retive ou interpretei. Umas, porque sabendo que não são minhas, já não sei onde as li. Outras, porque toda a gente sabe quem as disse. E aquelas outras porque não sei se são minhas ou não. Tenho orgulho em afirmar que, ao longo de quase trinta anos de experiência profissional com o vinho, fui beber a inúmeras fontes, que me influenciaram indelevelmente. É natural que ao longo do livro debite ideias dessas influências, umas conscientemente, outras sem dar por isso, tal o grau com que se impregnaram em mim. Acontece-me também ter uma ideia que acho original, ou uma frase apoteótica que julgo inventar, e mais tarde encontro exactamente a mesma ao ler ou ouvir alguém. O Homem, de género humano, continua a ser um plágio perfeito de Adão e de Eva. A roda já foi inventada. Até a dentada. A roda, e a de Eva e Adão. Podemos e devemos aperfeiçoar, para evoluir, por vezes regredir, cai e levanta-te, mas está inventada. Há muitos anos que ando à volta da ideia de que qualquer texto que possamos ler ou escrever, seja em que género literário for, seja qual for a estrutura narrativa, o tema, o enredo, está na Bíblia, por alguma razão considerada o Livro dos livros. Logo, tudo o que foi escrito depois sobre seja o que for, ou mesmo qualquer acontecimento ao longo da história, é de certo modo um eco ou uma repetição de algo que está na Bíblia. Qualquer livro escrito depois da Bíblia, não será assim mais que um fragmento da Bíblia escrito por outras palavras. Querem um exemplo? Deixo para mais adiante as excelentes aulas de viticultura e enologia que lá estão. Isto: «Vai, ó preguiçoso, ter com a formiga, observa o seu proceder e torna-te sábio». Muitos dirão imediatamente que é de La Fontaine ou até dos Irmãos Grimm, esses grandes originais dos séculos XVII e XVIII. Pois bem, *Prov* (6,6), este dito corriqueiro está semeado há milhares de anos na Bíblia, mais precisamente no Livro dos Provérbios, capítulo 6, versículo 6, compilação atribuída ao rei Salomão para lhe dar credibilidade, provavelmente pelo próprio autor anónimo do século VI-V a.C., mais ou menos contemporâneo de Esopo, «inspirador» de La Fontaine.

E o que dizer do mais belo elogio que alguém pode fazer a outrém, «Feliz o ventre que te trouxe e os seios que te amamentaram»? Está em *Lc* (11,27). Dois mil anos depois, o Lucas seria no mínimo desengaçado, pois na longa noite que ilumina os nossos dias, esta linda frase que tanto Poeta inspirou está reduzida à categoria de piropo sexista com enquadramento criminal e direito a prisão. Abstémios...

Recentemente, a ler Jean d'Ormesson, em *O mundo é uma coisa estranha, afinal* – deparei-me com esta: «[...] toda a literatura nada é senão um comentário interminável e uma continuação, por meios diferentes, da *Iliada* e da *Odisseia*». Não é por acaso que os clássicos serão sempre Os Clássicos.

Ir à procura de identificar a fonte exacta de tudo o que me influenciou seria portanto um trabalho não possível, pois se o fosse, tornaria o livro impraticável de notas e referências, e retiraria fluidez e clareza à mensagem fundamental deste trabalho: viver o vinho é aprendizagem permanente e conhecimento inacabado, mas é algo que está ao alcance de todos, e de qualquer um. No vinho, Querer é Poder, desde que o *terroir* o permita. Mas reconheço que as notas de pé-de-página fazem falta ao transformar o livro nesta Dissertação, o que, não a impedindo de andar firme, é uma falha que assumo.

Não pretendi ser rigoroso a não ser comigo mesmo. Esta é a minha visão, cada um terá a sua.

Não me sulfidrico nada se na minha interpretação livre de linguagem demasiado técnica acabar por incorrer em ligeiras imprecisões científicas, que em nada afectam o essencial da mensagem e o efeito prático da mesma. Quem verdadeiramente de boa-fé me ler, perceberá a minha intenção e, se depois quiser aprofundar com exactidão científica o que escrevi, não terá dificuldade em o fazer e considero que cumpro o meu objectivo de o interessar em procurar saber mais.

Não discuto química pura com ninguém. Qualquer miúdo de dez anos dá-me onze a zero. Nem discuto o sexo das anjas. Apenas discuto efeitos práticos de soluções teóricas. É a aplicação prática das teorias que me move e me interessa, tenho para mim que uma teoria só é boa se tiver aplicação prática. Uma solução impraticável nunca passará de um soluço.

Tenho consciência, até porque algumas vezes (outras não) foi propositado, de que de vez em quando belisco o rigor científico. Alguns ficarão com falta de ar num simples escrever este em vez de oxigénio. Outros encarilharão as peles sempre que disser casca em vez de película. Este livro não é para eles. O objectivo é falar uma linguagem acessível a todos. Não dou a cana, que essa cana é minha, mas creio que deixo luzes suficientes sobre a pesca básica.

Escreve Jean Guilton no seu *O trabalho intelectual*: «O defeito de muitos livros consiste na abundância: dizem tudo; não se aproveita nada». Em meu abono declaro desde já que este livro não diz tudo. O resto cabe ao leitor.

Se consegui chegar até aqui, ou se já apanhou o espírito deste estudo contínuo, agora abra uma garrafa de vinho e, enchendo o copo a tércios, leia-me sem moderação.

0. Surriba

SEXO !!! pode parecer uma entrada forçada e muito gasta, mas foi assim que começou uma aula, já lá vão umas décadas. Era a primeira palavra de um cartaz publicitário e a única legível de longe. Por baixo, em letras miudinhas, continuava: agora que já preni a sua atenção, vamos falar do que interessa...

Fazer vinho é a coisa mais fácil que há. Basta esmagar as uvas e o vinho faz-se. Básico e instintivo. Não há nada que saber. Como o sexo, qualquer ser vivo nasce ensinado a fazer vinho.

Fazer vinho é pelo menos a segunda mais antiga profissão do mundo.

Já Vinificar, é um acto de Amor. Vinificar é muito mais que fazer vinho. Não é instinto básico, é intuição alcalina. Complexo? Simples complexidade.

Tirando de uma regra de três simples, fazer vinho está para fazer sexo, como Vinificar está para Amar. Vinificar não é só fazer vinho. Vinificar vai desde o meio do campo onde vive a vide, até ao golo do bebedor. Prognósticos, só no fim do jogo. Mas Vinificar não é um jogo num estádio, e muito menos uma feira de vaidades. Vinificar é um estado d'alma. É norma olhar para a Viticultura e para a Vinicultura como duas ciências diferentes. É norma, até pode fazer vinho, mas não faz regra. É uma questão de princípio. Direito, só linhas tortas. Até pode haver viticultura sem enologia, mas não há enologia sem viticultura. Vinificar é viticultura, é enologia e é todas as disciplinas e sub-disciplinas que estas duas associam e englobam. É pedologia, é podologia, é manologia, é mecânica, é dinâmica, é estática, é estatística-aargh, é física, ó cómica, é química muito física e física muito química, é ampelografia, é fisiologia, é fenologia, é edafologia, é geografia, é cartografia, é meteorologia – essa ciência que é exacta porque a economia também entra nestas contas –, é biologia, é bioquímica, é farmacologia – e o vinho está ou esteve inscrito na farmacopeia –, é medicina geral, é otorrinolaringologia, é pediatria (aparece cade menino ne munde de vinhe...), é sociologia, é psicologia, é pacienciologia (muita), é neurologia, é filosofia, é carolice saudável, é mente sã em corpo são, é pilates total e é pilatos parcial (apenas e só na vertente higiene), é responsabilidade e responsabilização: é Vida. Não é preciso saber isto tudo sobre tudo isto, mas só nos faz bem saber que existem e que nos influenciam, mais vale perceber um pouco de cada coisa do que saber tudo sobre a asa da mosca e depois não perceber nada sobre mais nada. Cada qual saberá onde pode melhorar o seu desempenho, a Vinificar, e a Viver. Vinificar é viver. Viver ou é verdade, ou é uma mentira, uma morte. Para viver a vinificar, tem de se vinificar com verdade. Uma coisa é sonhar, outra é iludir. Vinificar pode ser um sonho e é bom que o tenha e até que comande, mas tem de ser e ter *verdade*. Só assim será vida. Vinificar não é egotismo sem escrúpulos. Vinificar só é vinificar, quando enche a alma, não quando incha o ego. Vinificar é verdade. Vinificar é viver. E viver a vinificar, é um gozo infinito. Vinificar é pelo menos a segunda mais antiga profissão do mundo. Cabe-nos a todos os que temos algo a ver com o mundo do vinho evitar tiques que nos confundam com a outra. Ganha-se menos, mas goza-se mais. Agora que já preendi a sua atenção, vamos falar de AMOR.

VITI

A videira é uma liana (1); *terroir* (2-5); conhecer a vinha (6-10); *terroir* e lábia (11-18); continuando no *terroir*... (19-21); *terroir* e fado (22-32); castas (33-58); vinhas velhas (59-64); ciclo vitícola (65-99); viticultura coerente (100-108); sazonário (109-111); transitando para enologia (112-128)

1. E no princípio, foi assim: A videira é uma liana, uma planta selvagem e bravia, que o Homem (de género humano) anda a tentar domesticar, com sucesso discutível, há milhares de anos. E se a domestica demais, descaracteriza-a totalmente. Quem esquecer isto, poderá até ser um excelente vitigogo, mas nunca perceberá nada de viticultura. Nunca percebemos tanto de produção de vinha como hoje, mas nunca percebemos tão pouco de VitiCultura.

Viticultura é sofrida. É cavar, é escavar, é plantar, é enxertar, é tapar, é destapar, é limpar, é aconchegar, é retapar, é podar, é empar, é desladrar, é tratar, é sulfatar, é cuidar, é conduzir, é mondar, é esperar, é saber esperar, é correr sem cansar, é catar, é vindimar, a cantar, é lavar dos cestos, é sofrer, é gozar, é catrapiscar, é amar, é dormência, sem mão dormente, é recomeçar, é continuar, embrulha, que vai abrolhar. Viticultura não é jogar na bolsa, é trabalhar com a mão fora do bolso, enxada na mão e com a mão inchada.

Claro que tem de ser rentável, atenção, que nisto da vinha e do vinho, a paixão e o amor são muito bonitos, mas também tem de haver algum interesse. Não o conseguimos beber todo sozinhos e as contas têm de se pagar. Mas olhar para a vinha apenas como um produto financeiro ou como um clone de milho não deixa de ser produção de vinha, não deixa de ser produção vitícola, nada a opor, desde que não se venha de seguida com a vitigogia do *terroir*. É que VitiCultura é, tem de ser, mais que isso.

2. *Terroir* é uma daquelas palavras de muito difícil definição, quase tanto como a nossa célebre *Saudade*, a inglesa *accountability* (e que jeito dá a tantos que esta não tenha tradução), a espanhola *salero*, as italianas *controllata e garantita*, e a também francesa *coquette*.

Uma das aproximações à definição de *Terroir* de que mais gosto é: conjunto de interações entre solo, casta, clima e práticas culturais.

Assim, o melhor *Terroir*, se é que existe, será aquele que conseguir otimizar as interações entre estes quatro parâmetros.

Os passos a seguir no acto de decidir plantar vinha em determinada região deviam ser:

- a) Com este clima, consigo cultivar vinha?
- b) Se sim, de entre os solos que tenho disponíveis, quais se adaptam melhor?
- c) Para este clima, e para os solos escolhidos, que castas (e porta-enxertos, bacelo americano em que é enxertada a casta europeia de *vitis vinifera*) serão as melhores para cada solo?
- d) Para este clima, estes solos e estas castas, quais as práticas culturais que devo seguir para otimizar o meu *terroir*?

E a ordem tem de ser esta e não outra. Não será por acaso que na Borgonha *terroir* diz-se *climat*. Mas não se pode dizer isto a um borgonhês, que ofendido dirá imediatamente que *climat* é muito mais que *terroir*. Isto mostra-nos que não basta querer fazer a melhor vinha do mundo para ter o melhor vinho do mundo, para isto acontecer e pronto. E de uma coisa não pode haver dúvida: o *terroir* está na Vinha, não na Adega nem no contra-rótulo da garrafa. Não há *terroirs* de Adega. A Adega serve apenas e só para preservar o *terroir*, se possível realçar, sem o deturpar. Na Adega, o *terroir* realça-se ou desgraça-se com temperatura, turbidez, prevenção pré-fermentativa de oxidação.

3. Na apreciação de um *terroir* é importante dar um grande ênfase ao relevo do solo como disciplinador do clima, assim como descrever com bastante pormenor a diferença de vinhas, castas, e vinhos em solos com distâncias de metros, devido à diferença da idade e consequente estrutura desses solos em apenas alguns milhões de anos.

A interação entre os vários parâmetros do *terroir* pode e deve efectivamente auto-regular a vinha tomando um papel defensivo (e ofensivo também) contra certas adversidades. Os grandes *terroirs* não têm de originar grandes vinhos todos os anos. Nem todos os anos são Ano Vintage. A coincidência de optimização máxima de todos os parâmetros do *terroir* num determinado ano será até a excepção, não

a regra. A palavra sofrimento, sem qualquer tipo de vitimização, está intimamente ligada à cultura da vinha. A vinha tem de ser sofrida. A vinha pode e deve ser educada. Mas educar não é domesticar. É contraproducente domesticar uma vinha. O *terroir*, para ser *terroir* nunca pode deixar de respeitar o carácter impetuoso da vinha. A vinha tem sempre razão. Temos de a entender. Educar não é oprimir. Firmeza não é castração (esta devia ser óbvia).

VINI

Equilíbrios (129-139); controlo de maturação (140-146); preparação da Adega (147-149); álcool (150-156); sempre o equilíbrio (157-161); acidez (162-165); estrutura (166-167); taninos (168-173); um cheirinho de gases inertes (174); grãinha & engaçó (175-178); regionalismos (179-181); leveduras (182-195); maloláctica (196-207); œnofilosofia (208-213); um arzinho de oxigénio... (214-217); ... e de azoto... (218); ... e de mais O₂ (219-220); a longevidade da guarda (221-231); vinhos desconstruídos (232-239); intervenção naturalmente humana (240-244); divagações sobre o Tejo (245); timber!!! (246-254); laivos de bâtonnage (255); conservação, clarificação, e estabilização (256-271); ainda o álcool a mais (272-274); podridão nobre e outras particularidades gerais (275-281); contentores de conteúdos (282-288); higiene (289-299); o Amigo sulfuroso (300-306); SO₂ & CO₂ (307-309); vinho do céu (310-314); mais filosofia de vinificação (315-321); pormenores de vinificação... (322); ... em branco (323-346); ... em rosé (347); ... em tinto (348-357); ... em licorosos (358-362); terroir da cave (363); pormenores diversos das vinificações (364-372); pacienciologia (373-375); receitas para micro-vinificações (376-379); vinagre (380-384); o segredo do vinho base (385); aguardente (386-387); espumante (388); defeitos do vinho (389-393); vedantes (394-405); transitando suavemente para o objectivo final do vinho (406-407); o vinho e o divino (408-413)

129. O vinho é resultante da fermentação do mosto...

... da fruta UVA.

É importante deixar bem claro que Vinho tem a ver com uva.

130. Porque lá fora – cá dentro menos, e tirando casos pontuais como o da maçã – há a mania de chamar vinho a tudo o que fermenta, de qualquer fruta ou cereal. Excepto a cerveja, cuja fama e historial não precisa, felizmente para todos, que lhe chamem vinho frisante ou espumante de cevada, tal como ao Champagne ninguém se atreve a chamar cerveja de uva.

Não há vinho de maçã, há Sidra; não há vinho de arroz, há Sake. Vinho é de uva. O fermentado de outra coisa é outra coisa. Que isto fique bem claro desde já.

131. Fazer vinho é a coisa mais fácil que há. Basta esmagar as uvas, e o vinho faz-se.

Quando as leveduras «indígenas» que estão na película entram em contacto com os açúcares da polpa, está criado o ambiente para que a fermentação alcoólica se realize. E até seria um vinho «natural», se o esmagamento da uva não tivesse intervenção humana.

132. Fazer vinho é portanto a coisa mais fácil que há. Fazer um vinho bebível – e por bebível entenda-se não ao fim de uns dias ou semanas após a fermentação, pois nessa altura são todos extraordinários, mas de um mínimo de um ano – e que além de bebível tenha aquilo a que doua e ignorantemente muitos chamam «qualidade», já tem que se lhe diga. Também é fácil, mas já tem que se lhe diga.

133. O vinho é um produto intermédio e instável, algures entre a matéria-prima uva e o produto final e estável que é o vinagre.

Obtemos vinho através da transformação, por parte de leveduras, dos açúcares da matéria-prima uva em álcool e CO₂: é a chamada fermentação alcoólica; e obtemos vinagre pela transformação do álcool em ácido acético e CO₂ pelas bactérias acéticas: é a chamada fermentação acética.

134. Se o homem não intervier, o natural é que, depois de haver contacto da polpa da uva com o exterior, a fermentação alcoólica ocorra, seguida da fermentação acética.

Por isso, declaro desde já que natural, é o vinagre. E só o mau.

135. O segredo de fazer vinho está em saber encontrar e manter em equilíbrio no tempo o produto intermédio e instável. O objectivo do enólogo é portanto equilibrar, o que é diferente de ser equilibrista.

136. O objectivo da viticultura é entregar no momento da vindima **uvas sãs e maduras** à enologia. Entenda-se por *sãs* uvas íntegras e sem oídio, míldio, podridão acética, ou outras moléstias fitosanitárias; e entenda-se por *maduras* uvas com a maturação (açúcares, ácidos, compostos aromáticos e compostos fenólicos) desejada para o tipo de vinho pretendido.

137. Um cacho de uvas é composto de engajo e de bagos. O engajo é composto por taninos, água, e potássio; os bagos são compostos por película, polpa e grânhas. A película é composta por matérias corante e aromática, taninos, e pectinas; a polpa é constituída por água, açúcares, ácidos orgânicos, matérias minerais e azotadas; a grânha é constituída por taninos e óleos.

138. A enologia tem de estar a par de todo o ciclo vitícola. Mas se tivermos de dar um momento em que toma, ou devia tomar, o comando das operações, esse momento é o controlo de maturação. Pode haver viticultura sem enologia. Mas não há enologia sem viticultura. E quando há enologia, a partir do controlo de maturação, manda a enologia. De preferência em sintonia perfeita com a viticultura.

VICI

Fazer uso dos sentidos (414-421); os sentidos (422-424); literatura olfactiva (425-429); os gostos básicos e fundamentais (430-446); o sabor (447); acto da prova (448); provadores e provadeiros (449-461); avaliação de um vinho (462-a.470); provar e beber (470-476); serviço de vinhos (477-479); decantar (480-484); um laivo sobre copos, e temperatura de serviço (485-489); continuando no serviço do vinho (490-493); o vinho e a comida (494-510); o copo (511-525); variedades várias (526-531); *bibliagarfia* e prova (532-533); fauna enológica (534-552); *enodeformação* (553-555); *enogénero* (556-559); *enoparasitismo* (560-563); desgarradas (564); *enoformação* (565); história da œnologia (566-567); António Augusto de Aguiar (568-588); obras de referência em português (589-591); naturalmente, com naturalidade (592-606)

414. Provar é fazer uso dos sentidos.

Sinto, logo existo. Esta é a frase que deu origem à que ficou para a posteridade. Essa, descarte-a. Porque esta é que faz verdadeiramente sentido. Só se pensa porque se sente. Já o contrário, não é certo. Provar é fazer uso dos sentidos. Provo, logo existo.

Logo, estamos permanentemente em prova. E por estarmos permanentemente em prova, há uma regra a ter e reter, para não derreter: nunca perder o controlo sobre os próprios sentidos.

415. Todos em qualquer momento já experimentámos a redução momentânea de algum sentido: uma entorse, uma constipação, um som fora de tom, uma remela. Qualquer uma delas, em maior ou menor grau, a única sensação que nos aumenta é a de fragilidade, e de desequilíbrio.

Em particular a audição, pois o ouvido interno é o órgão mais próximo do cerebelo, responsável pela coordenação das atividades sensoriais, afecta-nos de imediato o equilíbrio. Eis também a razão porque qualquer substância que consumida em excesso danifica o cerebelo, dá como primeiro sintoma o zumbido auricular, e uma aparentemente simples dor de ouvidos dá vertigens.

Por isso um dos principais cuidados, senão mesmo o primeiro, que devemos ter connosco próprios, é nunca perder o controlo dos sentidos para nunca ficarmos em desvantagem em qualquer adversidade. Temos de ser conscientes de que não nos convém nada ficar inconscientes. E para isso temos de saber quais os nossos limites, para lá dos quais perdemos o controlo dos sentidos, para parar antes de lá chegar.

Os sentidos treinam-se, protegem-se, educam-se, fortalecem-se, reciclam-se continuamente.

Se possível, desde a mais tenra idade. No fundo, a educação de uma criança da nascença ao seu bater de asas e respectiva emancipação, em casa e na escola, e em casa e em casa, não deve ser mais do que ensiná-la a fazer uso dos sentidos, a estimulá-los e a estimá-los. Só isto já é um programa completo. Até há quem os ponha a ouvir música desde a gestação. O uso dos sentidos por parte de alguém terá sempre o reflexo indelével do outrem que o ensinou a usá-los, outrem esse que tem de estar ciente que, depois de deixar a sua marca, ao bater da asa até o comando à distância perde a pilha.

416. Fiquemo-nos e foquemo-nos no vinho. No meu caso particular, bebo desde os cinco anos de idade. E antes de avançar algo mais, gabo-me de, por causa disso, apenas ter perdido o controlo dos sentidos devido ao álcool uma única vez e aos dezoito anos. E que beber era esse? Era vinho licoroso no fundo de um copo, aos sábados, depois de almoço. Chamávamos-lhe o *Tónico*. À medida que ia crescendo, o vinho no fundo do copo ia aumentando. Ao princípio mal dava para molhar os lábios, mas era o suficiente para aquele ardor doce me fazer sentir importante por beber vinho como os crescidos. Às vezes também me deixavam meter o dedo no copo alheio (estica lá o dedo que não vai ao nariz!). Lá para os dez-onze passou a uma linha de vinho ao almoço em Família, que em tempo escolar era só aos fins-de-semana, e em tempo estival a linha de vinho era mais vezes mas não era todos os dias. Com a idade, a linha passou a dedo e os dedos e os dias cresceram também. Antes dos 18 já era eu que me servia. Esta metodologia não metódica fez o corpo e a mente aprender quando e quanto beber. Aprendi a dosear-me e a dosificar a bebida no espaço e no tempo, e aprendi quais eram os meus limites quanto a ela. Graças a essa metodologia, com um único revés, que foi importante tê-lo também, sei sempre o momento de parar. Antes de perder o controlo sobre os meus sentidos. Não interessa se os

outros acham que já os perdemos. O importante é nós sabermos que não os perdemos. É importante saber dizer NÃO mesmo que os outros digam só mais um, tal como não nos devemos inibir de beber mais um se nos satisfaz e nos sentirmos capazes a tal, mesmo que os outros digam que já chega. Nos sentidos de cada um manda quem os sente, não quem os quer sentar. Mas quem os sente, tem de saber interpretar Paracelso, saber onde está a linha ténue onde deixa de ser remédio e passa a ser veneno.

«Não há visão do mundo tão perigosa como a daqueles que não viram o mundo», Alexandre von Humboldt. *Je dirais même plus*, não há visão tão perigosa do vinho como a de um abstinente e a de um bêbado. Não há boca tão perigosa como aquela em que não entra vinho.

417. Hoje em dia aplico a receita às crianças que me pedem vinho à refeição. E como me lembro do que me custava fazer com que a dose rendesse a refeição toda, sugiro-lhes diluir a dose em água. E, conforme a idade e a massa muscular, vou aumentando a percentagem de vinho em relação à água, até haver quantidade suficiente de vinho no copo que dispense a água para toda a refeição. É uma festa! Claro que há sempre uma mãezinha histérica que acusa de estar a embebedar e a viciar a cria. Talibona. Abstinência mental. Enfim, era pior se a impedisse também de comer carne – ou proteína animal, como dizem os hippie-queques – numa fase importante do seu crescimento. Mas temos de calar e servir só quem tenha autorização. Adoro o choro das crianças dos outros, e os cágados de pernas para o ar. Não tenho dúvidas de quem na adolescência vai correr menos riscos de bebedeiras e de perda de controlo dos sentidos. Se à mãezinha histérica bastamo-la mudando de canal, o pior é hoje em dia a lei proibir-nos de o fazer em espaços públicos como restaurantes. Bachi-bouzouk des carpathes! Analfabetos diplomados!!! Mais dia menos dia, uma pessoa tem de enfrentar as adversidades da vida. Se cresce numa redoma sem contacto com elas, quando as tiver de enfrentar será uma desgraça. E o fruto proibido até então será o primeiro a testá-la, com caroço garantido. Treinar os sentidos é ganhar imunidades, auto-defesas. A maioria dos excessos existe porque não houve quem ensinasse a moderar. As bebedeiras dos adolescentes existem porque ninguém os ensinou a beber. Se os ensinarem a beber, terão de certeza mais prazer na bebida. Prazer na bebida é saber apreciar uma caixa de cava sem perder o controlo dos sentidos, não é apanhar uma bebedeira de caixão à cova com um (cai)xote. Hoje em dia, e no meu tempo já era assim, os que se embebedavam mais eram uns heróis.

Quem conscientemente deixa perder a consciência... misérable ver de terre...

418. A preparar uma ida à Califórnia em 2003, uma faculdade de enologia pediu-me para dar uma palestra aos alunos de *wine-making* sobre vinhos portugueses em troca do acesso à biblioteca e adega experimental. Como é obvio disse logo que sim, e predispus-me a levar garrafas para provar na sessão. Como resposta, pediram-me para dar então duas palestras, uma para os alunos do último ano, e outra para os outros, com o sublinhado para esta última de «without tasting, of course». Só percebi a *nuance* quando lá cheguei: por lei só se podia beber depois dos 21 anos, e até os alunos de enologia faziam o curso até chegar à idade legal sem pôr nos lábios uma gota de vinho. O absurdo é total.

419. Dando uma pernada de toca-e-foge na política, os partidos radicais só existem porque os partidos moderados que elegemos para nos moderarem não se souberam moderar. Os extremos só se alargam

porque o centro, ao esticar-se aonde não devia, encolheu. Se a moderação praticar os argumentos que teoriza, não haverá espaço para radicalismos.

420. Na bebida é o mesmo. E a indústria do vinho é a primeira a defender a moderação do consumo, e a incentivar o uso dos sentidos na apreciação de um vinho.

As altas taxas de alcoolemia nos acidentes de trânsito raramente são devido a consumo de vinho. Os desacetos da noite também não. Mais depressa acusa no alcoolímetro um bombom de ginja no final da refeição, que três copos de vinho bebidos ao longo de toda uma boa refeição.

O álcool é um veneno. Desinfetante, mas é um veneno. Ninguém questiona isto.

O álcool suscita «la formation de radicaux libres oxygénés, conduisant à une lipoperoxidation de cellules responsables d'un stress oxydatif entraînant la dégénérescence et la mort cellulaire» (OIV et FAO, *in* bulletin OIV, 1994). De acordo, cem por cento correcto.

Mas o vinho nem é álcool puro, nem é apenas uma solução hidro-alcoólica. O vinho tem polifenóis, procianidinas, antocianinas, tudo substâncias anti-oxidantes que captam estes radicais livres, com papel altamente benéfico para a saúde e reduzindo o risco de doenças cardio-vasculares e outras.

Se a um vinho tiramos o álcool, até lhe podemos retirar o *diabo*, mas o vinho perde a alma. E perdendo a alma, deixamos de ter vinho, e até legalmente deixa de se chamar vinho.

Precisamos de equilíbrio, em nós e em quem nos dirige. Que façam uso dos sentidos.

Mas fundamentalismo asséptico sobre a mais higiénica de todas as bebidas? NÃO!!!

Dizia uma das pessoas mais sóbrias que conheci: «Nem quando acordo acuso menos de 0,5!»

Um copo de vinho, ou de qualquer bebida alcoólica, tem efeitos diferentes em duas pessoas diferentes de *cabedal* diferente. A estatura, o peso, a estrutura óssea, as diferenças anatómicas entre o ser homem ou ser mulher, o beber em seco ou com conduto, influencia e de que maneira os efeitos da ingestão de uma mesma quantidade de álcool numa pessoa.

Não sendo de aplicação fácil, uma qualquer média ponderada da taxa de alcoolemia com o IMC – Índice de Massa Corporal, seria de muito mais justiça do que aplicar uma multa arbitrária por acusar mais que 0,5 g/l de álcool no sangue ao assoprar o balão. Até porque se eu inspirar e expirar repetidamente imediatamente antes de assoprar no balão acusarei sempre menos, pois o ar dos pulmões foi regenerado naquele momento preciso. E uma pastilha de mentol também influi no bafo alcoólico (o meu pediatra dizia que puré de ervilhas também servia).

Fazem-se tantos grupos de trabalho para tanta coisa inútil, podiam fazer um para reflectir sobre este assunto de tanta importância a vários níveis, económico, social, saúde...

Meu querido legislador... meu canganho...

Sei de uma Mãe que teve uma última gravidez com algum risco, a quem o médico lhe receitou um copo de vinho tinto por dia, para facilitar a circulação do sangue. Não tenho dúvidas de que teve efeitos benéficos no desenrolar da gestação sem mais problemas. Isto foi nos anos 80 do século passado. Hoje em dia o médico seria no mínimo vilipendiado.

«Para uma úlcera teimosa, vinho doce e paciência devem ser suficientes», Hipócrates (460 – 377 a.C.); «Wine is a cholesterol and fat free source of protein, carbohydrate, vitamins and minerals», Philip Norrie – médico de família, historiador e *vigneron* australiano.

421. Provar é fazer uso dos sentidos, se tivermos uma boa capacidade de memorização do que os sentidos, todos, em conjunto e em separado, nos fazem sentir, teremos acesso a uma base de dados formidável de descritores de prova. A memorização é muito importante em prova. Guardar na memória uma paleta de aromas é uma ferramenta de prova incrível. Há descrições de prova hilariantes baseadas na memória descritiva. Só temos de ter cuidado para que a nossa muito *private*, *joke* ou não, seja entendível pelos pretensos receptores. Mas sem medo de dizer disparates. Em prova, só é disparate o que fica por dizer.

Vá à procura de cheiros para um mercado, uma praça. Até o expulsarem de lá, vá pegando no que lhe vem à mão (excepto peixeiras, tudo o que vier à rede), vá cheirando e dando a cheirar às cegas aos colegas de passeio. *Kits* para quê? Querem melhor treino que este? Deixem-se guiar pelo nariz. Inspirem, expirem. É que vão encontrar aqui todo o tipo de aromas, vegetais, florais, frutados, animais, e vários defeitos. Depois é só memorizar e puxar pela imaginação.

Ajuda provar em conjunto com amigos, comentando sem pudores os vinhos. Aprende-se sempre mais, mas desdubro isto em duas partes: uma parte íntima em que provamos só para nós, ou melhor, em que provo só para mim; e a segunda parte em que voltamos a provar, agora em conjunto, e se em número ímpar melhor, para discutir os resultados particulares, sempre sem medo de dizer os maiores disparates, que grande parte das vezes se revelam as maiores verdades. Ajuda, e muito, seja de forma amadora ou profissional.

422. Provar é fazer uso dos sentidos. Temos cinco sentidos: visão, audição, tacto, olfacto e paladar. Todos os sentidos são importantes em prova. A falta temporária de um sentido dá-nos uma sensação de desequilíbrio. A falta permanente de um sentido faz-nos apurar os restantes.

Já as mulheres – os mamíferos-fêmeas em geral – passam por dois períodos em que a alteração hormonal proporciona uma maior e melhor acuidade sensorial. Na gestação e na amamentação o tumulto hormonal pelo qual passa a mulher – mamífero-fêmea – é no sentido também da protecção e manutenção da espécie, sua e da cria, pelo que os sentidos estão muito mais apurados. Uma mulher que no dia-a-dia é boa provadora, na fase de gestação e amamentação será ainda melhor provadora. Se for para uma sala de prova será uma excelente detectora de defeitos e virtudes do vinho. Com conta, peso e medida, não há por que parar, não há contra-indicações, só a favor para continuar a provar. Poderá inclusive dar à luz alguém com muito maior e melhor acuidade sensorial. A pessoa melhor preparada para a vida será sempre a que melhor souber fazer uso dos seus sentidos.

423. Provar é respirar. Ou será que respirar é que é provar? Inspirar, expirar é um acto fundamental de prova. Um tira-teimas. A vista é a primeira a provar, o tacto leva o copo ao nariz e à boca, que também taceia. No tacto bucal sentimos o corpo, a textura, a gordura. A audição parece que não conta na prova de um vinho, mas é fundamental, e não só por ser o primeiro a detectar um desequilíbrio. Por um lado, os sons exteriores influem no ambiente e na concentração. Por outro, se levarmos o copo ao ouvido, ouvimos invariavelmente a influência marítima no *terroir* do vinho. Apenas temos de ter cuidado para a onda não entrar. O paladar e o olfacto são respiração. E sem respiração não há visão, nem tacto, nem audição. Provar é respirar. Provar é viver. Provo, logo existo. E todos os sentidos jogam, e se conjugam.

Já quanto ao sonho, escreve Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), o primeiro intelectual da Gastronomia: «O sonho deriva da memória dos sentidos. Curioso que o odor e o gosto não entram no sonho. Mas todos os outros estão em ebulição num sonho».

Um dia ouvi na tv um surfista das ondas da Nazaré dizer que o medo apura os sentidos. Isto é bem verdade. Perante uma alteração brusca da normalidade, automaticamente abrimos os olhos, eriçamos as orelhas e pomos o nariz no ar.

E a alma também sente, há quem diga até que só a alma é que sente. Pense um pouco no verdadeiro sentido e no que engloba esta frase corriqueira, exclamações, interrogações e reticências à parte: *Estás-me a pôr à prova?!...*

424. Enquanto me lê, engula em seco, movimente o nariz sem lhe tocar. Isso! Pense um momento nos músculos todos que mexeu e na complexa máquina que pôs a funcionar. E de onde partiu essa ordem? Do cérebro.

Tudo isso mexe quando prova, quando usa os sentidos levando informação de e para o cérebro.

Agora contraia e descontraia tudo o que conseguir fazer mexer com ordem do cérebro do queixo para cima. Admire-se com esta obra da Natureza. Isto sim é natural. Quanto tempo da sua vida já tinha dedicado a explorar esta secção?

Em miúdo deliciava-me a ouvir descrever a tragédia real de outra criança que não tinha céu da boca e que gozava com os outros metendo o dedo indicador na boca e fazendo-o sair pelo nariz. Creio que não preciso de mais para explicar o efeito retro-nasal. As crianças não são cruéis, são cruas. As provações da vida é que as cozem.

A maior parte das vezes em que dizemos que isto sabe a aquilo, não sabe, cheira. É o efeito-retronasal. Na prova de vinhos há que inalar. Não é possível dizer de um vinho, provei mas não inalei.

Na deglutição, o ar é expulso do palato pela cavidade nasal trazendo o que está na boca para os receptores olfativos. Quando se come, sente-se. Também pode ser sentido, mas tem de ser sentido.

425. Cyrano de Bergerac (1619-1655) descreve-nos um comer extremo, o comer odorífero. Aquando da sua viagem à Lua, que nos relata em *L'Autre Monde*, quando alerta um... lunático, de que tem a barriga a dar horas, recebe como resposta:

«Puis donc que vous l'ignorez encore, sachez qu'on ne vit ici que de fumée. L'art de la cuisine est de renfermer dans des grands vaisseaux moulés exprès l'exhalaison qui sort des viandes, et en ayant ramassé de plusieurs sortes et de différents goûts, selon l'appétit de ceux que l'on traite, on débouche le vaisseau où cette odeur est assemblée, on en découvre après cela un autre, puis un autre ensuite, jusques à ce que la compagnie soit tout a fait repue. À moins que vous ayez déjà vécu de cette sorte, vous ne croirez jamais que le nez, sans dents et sans gosier, fasse pour nourrir l'homme l'office de sa bouche, mais je m'en vais le faire voir par expérience».

Imediatamente Savinien de Cyrano sente entrar sucessivamente tantos agradáveis vapores, e tão nutritivos, que em menos de metade de um quarto de hora está saciado. O anfitrião calca as virtudes desta forma de alimentação desta Civilização superior, mas Cyrano rebate: «[...] il a ya très apparence à ce que vous dites, et je viens moi-même d'en expérimenter quelque chose; mais je vous avouerai que, ne pouvant pas me débrutaliser si promptement, je serais bien aise de sentir un morceau palpable

sous mes dents». O lunático acede, mas apenas no dia seguinte, para que Cyrano não tenha uma indigestão depois do banquete que acabou de ingerir.

426. Contudo, no que toca a literatura olfactiva, o incontornável é Joris-Karl Huysmans, que é incomparável. Quando lemos qualquer livro e o seu autor nos quer enquadrar o ambiente de determinada passagem, normalmente descreve-nos paisagens, pessoas, objectos, apelando à nossa imaginação visual, como num sonho.

J.-K. Huysmans consegue que sonhemos acordados aquilo que não conseguimos sonhar a dormir: cheirar a cena, sentir os aromas da narrativa. O nariz, na leitura de Huysmans, não serve apenas para segurar os óculos. Em Huysmans, não direi que lemos com as narinas, mas seguramente cheiramos com os olhos, e descobrimos que também existem aromas retro-visuais, e que há uma estética odorífera em que quantidades mínimas influenciam a forma. Podemos caracterizar um aroma não apenas com adjectivos, mas com sensações, imagens, sons, músicas, metáforas. Huysmans faz o reverso, para ele tudo é caracterizável e passível de ser descrito por via aromática. Todas as sensações, imagens, sons, têm o seu odor. E fá-lo de forma sublime. O perfume, além de um auxiliar social, é um concentrado de sonhos.

O expoente máximo desta literatura olfactiva de Huysmans é o romance *À Rebours* (1884), sobre os gostos e desgostos de Jean des Esseintes, «au nez éventé et pourtant droit», «un lettré, un délicat des plus raffinés, [qui] dans sa confortable thébaïde cherche à remplacer les monotones ennuis de la nature par l'artifice». Pela pena de Huysmans, des Esseintes é inclusive o inspirador dos perfumistas na invenção do *Orgue à parfums*, o móvel profissional para composição de perfumes, que se materializa e populariza depois deste livro.

É que des Esseintes tinha...

«[...] une armoire [contenant] une série de petites tonnes, rangées côte à côte, sur des minuscules chantiers de bois de santal, percées de robinets d'argent au bas du ventre.

Il appelait cette réunion de barils à liqueurs, son orgue à bouche.

Une tige pouvait rejoindre tous les robinets, les asservir à un mouvement unique, de sorte qu'une fois l'appareil en place, il suffisait de toucher un bouton dissimulé dans la boiserie, pour que toutes les cannelles, tournées en même temps, remplissent de liqueur les imperceptibles gobelets placés au-dessous d'elles.

[...] Les tiroirs étiquetés "flûte, cor, voix céleste" étaient tirés, prêts à la manœuvre. Des Esseintes buvait une goutte, ici, là, se jouait des symphonies intérieures, arrivait à se procurer, dans le gosier, des sensations analogues à celles que la musique verse à l'oreille.

Du reste, chaque liqueur correspondait, selon lui, comme goût, au son d'un instrument. [...].

Não vou matraquear o leitor com o som aromático e gustativo de todos os instrumentos. Deixo só um cheirinho:

«[...] la menthe et l'anisette, à la flûte, tout à la fois sucrée et poivrée, piaulante et douce; tandis que, pour compléter l'orchestre, le kirsch sonne furieusement de la trompette; le gin et le whisky emportent le palais avec leurs stridents éclats de pistons et de trombones, l'eau-de-vie de marc fulmine avec des assourdissants vacarmes des tubas [...].

Il pensait aussi que l'assimilation pouvait s'étendre, que des quatuors d'instruments à cordes pouvaient fonctionner sous la voûte palatine, avec le violon représentant la vieille eau-de-vie, fumeuse et fine, aigüe et frêle; avec [...].

Ces principes une fois admis, il était parvenu, grâce à d'érudites expériences, à se jouer sur la langue de silencieuses mélodies, de muettes marches funèbres à grand spectacle, à entendre, dans sa bouche, des solis de menthe, des duos de vespéro et de rhum».

427. No campo dos sentidos, podemos encarar o odor como último bastião da verdade, o único que não mente. Mas depois, há que saber interpretá-lo. Imagine a sua última ida a um zoológico ou a um «apenas» jardim. Ai que bonito! Agora transponha-se e volte lá ao menos momentaneamente a dois tempos, primeiro de olhos fechados, depois de nariz tapado. O que é que lhe faz mais falta? Ah!, pois é! Não, não foi a visão. Ainda não acredita? Dou-lhe mais um argumento: se lhe derem a comer de olhos fechados algo que cheire muito bem, é muito capaz de abrir a boca; mas se for algo muito vistoso mas nauseabundo, não creio que a abra. Ainda não está convencido? Homem (de género humano) de pouca fé! Bamos à Bíblia, já cá faltava, ... O que é que os Reis Magos levaram ao Menino e que dois mil e tal anos depois ainda nos derrete o coração?... Não, não foi ouro, incenso e mirra, jasus, xeu materialista! Foram aromas! Como é que o Portugal do Luiz Vaz e das viagens do Gama novos mundos ao Mundo foi mostrando? Com o comércio das especiarias. E antes de desistir, para os mais cépticos dos cépticos, os enólogos de capoeira: quando, em vez de estar de plantão, vão de pousio em Agosto, quem não sente que passou de Portugal para o reino dos Algarves, pela passagem de aroma quente e seco para aroma a brisa marinha quando começa a descida da Serra do Caldeirão? Se abrir os olhos nesse momento, lerá seguramente *Welcome*. E depois, pratique Platão e dialogue com as conchas, enquanto a fenólica se bronzeia em auto-gestão. Plutões. Protões. Ora bem, o odor é o último bastião da verdade, já estamos todos convencidos. E acabei de homenagear, só o próprio se dará conta e ainda bem, o melhor nariz do Império.

428. É portanto genial a idealização por parte de Huysmans de um órgão para compor e tocar aromas como se de um instrumento musical se tratasse. Para esta invenção Huysmans inspira-se por sua vez na *Chimie du goût et de l'odorat* (1755) de P. Poncelet, onde este afirma que pode haver «une musique pour la langue et pour le palais comme il y en a une pour les oreilles».

O vocabulário, as analogias, as descrições olfactivas são intermináveis na escrita de J.-K. Huysmans. Mais que trautear os sons aromáticos, vale a pena reter a metodologia de prova de des Esseintes:

«[...] près d'un ancien baptistère qui lui servait de cuvette, sous une longue glace en fer forgé, emprisonnant ainsi que d'une margelle argentée de lune, l'eau verte et comme morte du miroir, des bouteilles de toute grandeur, de toute forme, s'étagaient sur des rayons d'ivoire.

Il les plaça sur une table et les divisa en deux séries: celle des parfums simples, c'est-à-dire des extraits ou des esprits, et celle des parfums composés, designée sous le terme générique des bouquets.

[...]

Il était, depuis des années, habile dans la science du flair; il pensait que l'odorat pouvait éprouver des jouissances égales à celles de l'ouïe et de la vue, chaque sens étant susceptible, par suite d'une disposition naturelle et d'une érudite culture, de percevoir des impressions nouvelles, de les décupler, de les coordonner, d'en composer ce tout qui constitue une œuvre; et il n'était pas, en somme, plus

anormal qu'un art existât, en dégageant d'odorants fluides, que d'autres, en détachant des ondes sonores, ou en frappant de rayons diversement colorés la rétine d'un œil; seulement, si personne ne peut discerner, sans une intuition particulière développée par l'étude, une peinture de grand maître d'une croûte, un air de Beethoven d'un air de Clapisson, personne, non plus, ne peut, sans une initiation préalable, ne point confondre, au premier abord, un bouquet crée par un sincère artiste, avec un pot-pourri fabriqué par un industriel, pour la vente des épiceries et des bazars.

Dans cet art des parfums, un côté l'avait, entre tous, séduit, celui de la précision factice.

[...]

En resumé, dans la parfumerie, l'artiste achève l'odeur initiale de la nature dont il taille la senteur, et il la monte ainsi qu'un joaillier épure l'eau d'une pierre et la fait valoir.

Peu à peu, les arcanes de cet art, le plus négligé de tous, s'étaient ouverts devant des Esseintes qui déchiffrait maintenant cette langue, variée, aussi insinuante que celle de la littérature, ce style d'une concision inouïe, sous son apparence flottante et vague.

Pour cela, il lui avait d'abord fallu travailler la grammaire, comprendre la syntaxe des odeurs, se bien pénétrer des règles qui les régissent, et, une fois familiarisé avec ce dialecte, comparer les œuvres des maîtres, des Atkinson et des Lubin, des Chardin et des Violet, des Legrand et des Piesse, d'assembler la construction de leurs phrases, peser la proportion de leurs mots et l'arrangement de leurs périodes. Puis, dans cet idiome des fluides, l'expérience devait appuyer les théories trop souvent incomplètes et banales».

429. Temos aqui várias dicas que qualquer provador pode e deve seguir: a memorização do que os sentidos nos trazem, o enriquecimento do vocabulário, o ganhar de experiência com a prática.

É isto que nos interessa reter agora: memorização, vocabulário, prática. Chega a ser inebriante e viciante ler Huysmans, mas não podemos perder o controlo dos nossos sentidos. E por isso resisto à tentação e abstenho-me de verter aqui a descrição exaustiva da garrafeira de uma Bodega/Auberge de Paris, fica um cheirinho: «Un fumet d'alcool saisit des Esseintes lorsqu'il prit place dans cette salle où sommeillaient de puissants vins.» Não os acordemos. Considere-se o leitor apresentado a Joris-Karl Huysmans, volte sempre, e adiante.

430. Há quatro gostos básicos: doce, ácido, salgado, amargo. Os quatro gostos básicos são captados em zonas diferentes da língua: o doce na ponta, o ácido e o salgado nas zonas laterais, e o amargo naquelas papilas grandes muito feias que formam um V lá ao fundo e que dão pelo bonito nome de calciformes. Isto continua a servir como indicativo, mas hoje em dia a cartografia da língua, muito bem estudada, indica-nos que as papilas de cada gosto estão mais espalhadas por toda a língua do que concentradas numa zona específica. A adstringência não é um gosto, é uma sensação que surge nas paredes bucais, encortiçando-as e, quando os taninos são de excelência, vão até ao lábio superior.

431. Havia quatro gostos fundamentais. Hoje parece que há cinco. O quinto é o *umami*, palavra de origem japonesa que interpretamos aproximadamente como saboroso. Mais que um gosto, o umami é um exaustor de gosto, no sentido em que amplifica agradavelmente os outros gostos. O umami está neste momento decretado como gosto fundamental, mas a dúvida subsiste se é verdadeiramente um gosto ou se é o fruto do lobby dos vendedores de glutamato, a substância que provoca esta amplificação dos gostos.

O glutamato existe naturalmente nos alimentos. Como exemplos de alimentos ricos em glutamato temos o tomate, os cogumelos, os espargos, o queijo parmesão, as anchovas, o queijo roquefort, o presunto, as nozes, o salmão fumado, o carapau.

Não é por acaso que os restaurantes italianos, em particular as pizzarias, são tão populares em todo o mundo e em todas as faixas etárias. Quase todos os alimentos nomeados são habitantes habituais numa pizza.

Voltando ao carapau, no tempo dos romanos, o que hoje dá pelo nome de Portugal era um grande fabricante e exportador de *Garum* para todo o Império, e ainda hoje na Tróia do Sado existem as ruínas do que foi um importante centro de fabrico desta iguaria. O garum produzia-se com as vísceras e outras miudezas de peixe, salgadas e putrificadas, dando origem a um condimento com alto teor de glutamato. Hoje em dia também temos aditivos ricos em glutamato, não há quem não goste, o ketchup, o molho de soja, os cubos de caldo. Quem nunca usou, que se torne vegetariano para sempre.

Na forma combinada, o glutamato liberta-se pelo processo de cozedura, pela junção de vinagre ou sumo de limão (escabeches e fricassés) e pela actividade fermentativa ou bacteriana.

O melhor exemplo disto é o salmão. Na forma livre tem pouco glutamato. Na forma combinada tem cem vezes mais. Agora repare-se na diferença de sabor que temos de um salmão cozido para um salmão fumado e deste para a simples adição de umas gotas de sumo de limão ao dito.

O umami sente-se devido a três substâncias: o glutamato, o guanilato (existente nas plantas) e o inosinato (existente nas carnes). Os dois últimos são pouco expressivos na ausência de glutamato, que é o verdadeiro amplificador de gosto, eficaz mesmo em pequenas quantidades.

Não há mal nenhum, antes pelo contrário, em usar glutamato na cozinha. Como vimos, existe naturalmente nos alimentos. Não só não faz mal, como faz bem à saúde. É melhor um alimento saudável que saiba bem, que um que não saiba. E sabem-nos sempre bem o ketchup e o caldo knorr da maggi. Lá vem o Paracelso, a diferença entre remédio e veneno está na dose.

Mas temos e devemos questionar se é ético usar glutamato artificial numa peça banal para a tornar extraordinária. Umas gotas de glutamato transformam um rafeiro num *raffiné*. Uma sola num bife *kobe* ou num *fillet mignon*. Uma cavala num salmonete. Qualquer um pode ser *Chef de cuisine* com umas gotas de glutamato. É a mesma história do vinho encharcado em sinais exteriores de qualidade quando é vendido como exaltação do *terroir*.

432. As leveduras, as leveduras autolizadas, os extractos de leveduras, têm glutamato. São usadas com frequência em culinária. E por vezes são abusadas.

Na enologia as leveduras são incontornáveis, são elas que fermentam o açúcar em álcool. E depois da fermentação alcoólica há vinhos que merecem uma boa *bâtonnage*, que consiste em manter em suspensão as leveduras e os seus extractos, com efeitos notáveis ao nível anti-oxidante, e volume estrutural e gustativo. Isto deve-se à libertação da glutatona, um tripeptído contendo cisteína, glicina e glutamato. Devido à glutatona, um vinho bem *batonado*, mesmo que exposto a O₂, é o vinho mais branquinho e menos oxidado que pode haver. Mas agora interessa-nos o volume estrutural e gustativo, assim como a complexidade aromática. Uma coisa é obter isto com os cadáveres da fermentação alcoólica, explorando-os para lá disto. Isto é *œnologie* pura. Outra é usar produtos enológicos comerciais com esta actividade. Nada a opor, também uso, não deixa de ser *wine-making*. Sou adepto

incondicional de tornar um vinho oriundo de uvas sofríveis num vinho apelativo através de sinais exteriores de qualidade. Já me oponho e insurjo se este vinho for para o mercado como a expressão indelével do *terroir* e da vinha centenária pré-filoxérica que lhe deu origem. Cromagneiros!!! E se usarem aromas externos à uva, são aldrabões, são vigaristas, e são verdadeiros criminais.

433. Os produtos enológicos são essenciais em determinados tipos de vinho. É enologia. Mas é da ética não vender gato por lebre. No vinho, e na comida.

434-443. Depois do ponto anterior, todos precisamos de uma pausa para encher o copo, e para contar até dez. E remediando assim uma falha de contagem do número de copos por parte do autor, continuamos a leitura no ponto seguinte.

444. Há mais na calha para gostos básicos. O cálcio, a gordura, o bicarbonato de sódio, o alcaçuz. Não digo que não, nem digo que o umami não o seja. Mas convém que a dúvida de que o decreto é por interesses de secretaria não exista.

Mas se todos estes o são, há um que o é antes de todos os outros. O gosto a água. Desde pequeninos que aprendemos que a água não tem gosto. Ora a água é um gosto. A água pura é um mito, mas o gosto a água é bem real. A água é um sabor, porque *zera* os sabores na boca. A água serve para *zerar* a boca, é um sabor que limpa os outros sabores. Também tira a sede. Fazem-se e faço muitas brincadeiras sobre a água à refeição quando se bebe vinho, mas a água é a única bebida que é remédio para a sede. Isto, nem o vinho! Pode ser remédio, e é-o, mas não para a sede. Já dizia Brillat-Savarin, «La plupart des autres liqueurs dont l'homme s'abreuve ne sont que des paliatifs». Mas se é a água que tira a sede, a sensação de hidratação e irrigação interior ao beber um bom vinho, é... uma tangente a tudo sem paralelo a nada.

445. Foi também Brillat-Savarin (1755-1826) que popularizou a percepção saborosa, ligada aos sucos da carne, e que está na origem dos cubos de caldo de carne. Cem anos antes de o glutamato monossódico ser isolado em 1908, a *osmazoma*, bisavó do *umami*, está identificada desde 1806. Já nesta altura Brillat-Savarin alertava para haver sabores infinitos, não circunscritos aos quatro considerados.

446. E o Aristóteles das calendas gregas dava uma definição circular para o gosto, dizendo algo como o gosto ser um corpo tangível no qual reside o sabor, em que o gosto determina o sávido, o sávido é composto por sabores, e os sabores formam o gosto. No meu tempo de escola, fizeram-me engolir Aristóteles no décimo ano, sem me o ensinarem a mastigar, dando uma indigestão ainda maior que a do Camões no nono, e que ainda perdura. Mas um dia tenho de me abalançar a ler *De Anima* (Da Alma), onde ele eleva o gosto a ciência. Já na altura o clássico se questionava sobre a possibilidade de classificar um aroma de doce, ou de ácido, como fazemos com o sabor. Saber é conhecer. Sabor é conhecimento pela boca.

447. O sabor é a combinação de todos os sentidos, ou pelo menos do olfacto e do paladar. Muitas vezes traduz-se erradamente o *flavour* inglês para aroma. Aroma é aroma. O *flavour* é o sabor, ou ainda mais à letra, o flavor, tem aroma e tem gosto. Na prática, misturamos sempre estes conceitos todos. Creio que já o Aristóteles os misturava. E já agora, para baralhar, o Aristóteles considerava que havia oito sabores! A saber: o doce, o amargo, o untuoso, o salgado, o azedo, o áspero, o adstringente e o ácido. Embrulha! É tempo de trazer ao baile Miguel, o Unamuno, sobre esta corja: «Y la filosofía?

Nada más horrible que estudiar nuestra origen, esencia, fin y destino como mera curiosidad, para satisfacer la mente». E já agora, a talho com foice, o genial e protossanto Blaise Pascal: «Les concupiscenses ont fait trois sectes et les philosophes n'ont fait autre chose que suivre une des trois concupiscenses.» Já o comum dos mortais sem tempo para pensar carrega com as três, ao molho ou à vez: *libido sentiendi*, *libido sciendi*, *libido dominandi*. Não há mortais só com defeitos, não há mortais só com qualidades, um mortal equilibra-se no conjunto dos seus defeitos e qualidades.

Já o vinho, ou é bom, ou é mau.

448. Quando provamos um vinho, a primeira coisa que provamos é o seu aspecto visual, a sua cor, a sua limpidez. Depois levamos o copo ao nariz, pegando pelo pé e nunca pelo corpo – para não o aquecer nem nos tapar a visão, e por maleabilidade no agitar –, e provamos o primeiro impacto aromático. Só depois o abanamos pela primeira vez, para que os aromas se libertem, enquanto provamos a formação da lágrima e as tonalidades da cor a dar a volta ao copo. E levamos outra vez o copo ao nariz para confirmar esta libertação de aromas, provando-a, comparando e memorizando as diferenças aromáticas entre antes e depois de abanar o copo. Só depois o provamos na boca, deixando fluir os gostos e as sensações na língua, na parede bucal e no retro-nasal. No fim da prova, o copo vazio diz-nos muita coisa. E não é só o momento ideal de comprovar com a audição a influência marítima do vinho. Cheirar um copo vazio pode-nos clarificar aromas que não eram muito claros com o vinho no copo. E um copo vazio antes de usar, se apesar de visualmente lavado tiver o chamado cheiro a guardado, a móvel ou a pano de secar, pode prejudicar a prova. O ideal é trocar o copo. Se não houver possibilidade de o trocar, há um truque que podemos usar, bafejando discretamente para dentro do copo. Por razões óbvias, só o próprio pode fazer isto, que é a maior parte das vezes eficaz. Ao soprar para dentro do copo vazio, estamos a ambientar o copo ao nosso cheiro interior, àquele que o vinho vai encontrar quando entrar na nossa boca. Substituímos o cheiro estranho no copo vazio por algo que nos é familiar. E já não provamos condicionados, podemos servir.

449. Quando se vive do vinho, há que ser bipolar: trabalho é trabalho, conhaque é conhaque. Quando trabalho, provo de uma forma; quando vivo, bebo de outra. E o objectivo do trabalho é viver, não o contrário. A metodologia de prova que acabei de descrever é válida para qualquer tipo de prova. A formalidade, concentração e objectivos é que mudam.

Podemos considerar vários tipos de provador: Investigador, Técnico, Provador, Comerciante, Consumidor. Cada qual tem o seu objectivo na prova, logo, o seu método e as suas preocupações são diferentes. Digo desde já que é muito subjectiva esta listagem. Um profissional pode ser amador, e um amador pode ser profissional.

O que um enólogo vê num vinho, se calhar não é nem deve ser, o mesmo que um consumidor vê. O que um cientista procura num vinho, não é o mesmo, nem tem de ser, o que um enólogo procura. Mas algo se transmite; o que um enólogo procura num vinho, não é, nem tem de ser o que um comercial procura. Mas algo se transmite; o que um comercial procura num vinho não é, mas devia ser, o que o consumidor procura. E devia transmitir tudo. O que um consumidor procura num vinho, é ficar satisfeito. Temos aqui três tipos de prova: objectiva, subjectiva e afectiva.

450. O investigador investiga. Dissecta os constituintes do vinho, descobre e classifica as moléculas odoríferas. É um trabalho importantíssimo e verdadeiramente meritório, desde que tenha aplicação prática e interesse para a enologia.

451. O comerciante comercializa. A prova dele faz a ligação entre a produção e o consumo, é uma espécie de cão-perdigueiro do caçador, fareja-lhe a perdiz e levanta-lhe a lebre. Conhece os gostos do seu cliente e faz uma pré-selecção dos vinhos que o seu cliente gostará. Há comerciantes que, em vez de provarem, olham apenas para as medalhas dos concursos e para as notas dos críticos. Isto não é um comerciante, é um aspirador de degrau social.

452. O consumidor consome. Prova e, depois de provar, bebe. Este é o objectivo final de um vinho, ser apreciado por quem o vai beber. Se o consumidor numa primeira fase prova com base em alguma técnica de prova, para escolher o vinho que lhe vai dar prazer, depois quer mesmo é ter prazer a beber o vinho, as moléculas ficam para trás, gosto, então até me esqueço do resto, até me esqueço que tenho um copo de vinho na mão.

453. O técnico tecniciza enologia. A prova é uma ferramenta fundamental em todo o processo enológico. As decisões enológicas normalmente tomam-se depois do acto de prova. Desde a uva à garrafa, inclusive fazendo futurismo sobre o comportamento do vinho na garrafa. Na prova o enólogo busca o equilíbrio do vinho final. E o enólogo tem de estar consciente de que o equilíbrio que conta é o que vai chegar ao copo do consumidor. O enólogo, sem violar de maneira nenhuma os seus princípios e valores, tem de se lembrar sempre que não consegue beber sozinho o vinho que faz e, sem deixar de dar o seu cunho, tem de se lembrar de quem vai beber o vinho. Por *seu cunho* entendo a impressão digital indelével mas discreta que cuida da harmonia e do equilíbrio do vinho. E se assim é, o enólogo é um bom profissional. Se a única coisa que caracteriza o vinho é o cunho do enólogo, o enólogo é um medíocre enólogo.

454. O provador, prova. É um pleonasmo colocar provador como categoria de Provador. Provador somos todos. Existimos, provamos. A profissão de Provador era muito importante no vinho do Porto. Não havia enólogo, sendo o Provador em Gaia quem fazia os lotes com os vinhos que lhe chegavam do Douro. Era uma profissão que muitas vezes passava de pai para filho e, ainda hoje, no estilo de vinho de cada casa de Porto perdura a marca deixada pela linhagem dos seus Provadores. Hoje em dia o Provador é uma espécie em vias de extinção, se é que não se extinguiu já, estando nas competências do Enólogo. O chapéu de Provador, hoje em dia, é um saco de muitos gatos, e ratos. É pena que alguns não se lembrem nem respeitem a figura do Provador de Gaia. Deviam segui-lo como exemplo. Felizmente, muitos seguem-no. Temos o Provador de Concursos, o Provador da Câmara, o Provador-Jornalista. Coloco-os todos juntos porque todos se alvitram em juizes do trabalho da enologia. Nada a opor, desde que o façam com seriedade. Todos deviam ter como regra de ouro a distinção inequívoca entre o gostar e o prestar. O único que evoluiu nas últimas décadas foi o último, ou a maioria deles. Foi também o que ganhou credibilidade. É que se a este podemos deixar de o ler, já os outros são inimputáveis. O provador de concursos espelha de certa forma o consumidor. Mas o provadeiro da Câmara convém que saiba provar. Devia haver mais selecção nestes mamíferos. É que a democracia da prova pode levar a uma ditadura do gosto. O vinho não tem ideologia. Nem género. Há bom vinho,

e há mau vinho. O resto é poesia. Mas não é o gosto que se adapta à poesia, mas sim a poesia que se adapta ao gosto.

455. Há quem se queixe dos concursos de vinhos e os compare à atribuição de comendas no Dia da Raça. Eu não me queixo, só lá vai quem quer e, não sendo fiável como indicação de compra de vinhos, é fiável como indicação de venda. Explico-me: um painel de provadores de um concurso é um reflexo do consumidor final, tem exemplares de todos os tipos de provadores, espelha muito mais o gosto/não gosto que o presta/não presta, e as medalhas dão-me uma indicação mais ou menos precisa das tendências de consumo, ou pelo menos do que mais impacta o consumidor. Como técnico e produtor tiro muitas ilações de um concurso. Já como consumidor, nem vou lá, nem volto. Os concursos não são propícios a vinhos que precisam de tempo para se revelar no copo. Os concursos são propícios a vinhos de impacto imediato. Tal como em tempos havia o mito urbano da *cuvée des journalistes*, continua a haver o mito urbano da *cuvée dos concursos*. Felizmente, a maior parte dos jornalistas evoluíram, e já não caem nessa. Apesar de... de vez em quando nas reportagens sobre painéis de prova, ao olhar atentamente para a fotografia de uma garrafa, percebem-se várias coisas: a garrafa não tem cápsula, o rótulo é uma maquete mal cortada à tesoura, e a ligeira inclinação da rolha para um dos lados leva a supor que foi usada uma rolhadora manual. Estes três factos e uma suposição levantam a dúvida legítima sobre se este vinho já estará engarrafado. É surpreendente, a informação que uma boa fotografia nos pode dar! Isto em si não tem mal nenhum, desde que depois se engarrafe mesmo o que foi à prova e que perante uma classificação inusitada não se embandeire em arco nem se caia na tentação da multiplicação do volume. Essa faculdade não está ao alcance de todos.

Nos concursos tem de se continuar a fazer um esforço de credibilização.

455a. Nem de propósito, mesmo a fechar a revisão deste esquisso e deste esquiço, mas ainda a tempo de caber aqui que nem ginjas, sai na *Revista E* da edição 2591 do jornal *Expresso* de 24 de Junho de 2022, uma entrevista ao arquitecto João Luís Carrilho da Graça, em que a dado momento ele responde: «O arquitecto Siza numa certa altura dizia que dificilmente os concursos dão origem a verdadeiras obras extraordinárias de arquitetura. Porque os concursos são uma espécie de prova que pressupõe uma série de coisas mais ou menos *standard*. Depois, os prazos são normalmente curtos. Queixo-me porque fiz concursos no século passado que ainda hoje estão em obra...». Descubra as diferenças entre *Arquitectura* e *Enologia*.

456. As Câmaras de Provadores tiveram o seu papel importante no advento das CVR's. Hoje têm um papel importante como coveiros. Aparentam ser os únicos provadores que não evoluíram. Até os jornalistas evoluíram, as Câmaras de Provadores não. Em vez de câmaras de provadores, temos câimbras de provadeiros. Claro que estou a generalizar, pois não quero particularizar, claro que há câmaras de provadores muito profissionais e que funcionam muito bem, mas outras há que são constituídas maioritariamente por mulas corporativas, com palas e tudo. Não defendem o interesse da região, defendem o interesse da corporação. É caricato que haja regiões que consideram regional e DOC e expoente da tipicidade da região uma compota de Merlot encharcada em carvalho americano, e desaconselham levar à câmara um vinho de véu de flor. Que acham regional e DOC e expoente da tipicidade da região um Sauvignon Blanc a tresandar a chichi de gato metálico (sinal de sulfídrico irremediável) mas reprovam um Fernão Pires porque – por ter naturalmente uma cor mais carregada

por não ter levado carvão descorante –, «está oxidado de certeza»! Câimbras de provadeiros! Claro que os provadeiros são executores das regras impostas pelos Conselhos Gerais das CVR's, a verdadeira corporação que devia representar os produtores da região e que apenas se representa a si mesmo. Mas isso não lhes retira exigência de competência a provar.

Quando uma região permite que a sua câmara de provadores se deixe formatar pelo estilo de vinhos de quatro ou cinco casas, cujos narizes entupidos estão presentes na câmara, e chumba sistematicamente tudo o que queira desentupir essa formatação, a região está-se a castrar a ela própria. E se a prazo não quer ficar a piar fininho, tem de deixar de fazer voz grossa a quem quer mostrar com verdade a diversidade da região. Porque assim, mata-se o *terroir*, e a região, porque ninguém vive indefinidamente com o *terroir* no contra-rótulo.

Não é admissível que numa câmara de provadores ainda hoje por vezes não se distinga o perfume de um vinho do perfume do provador; que no intervalo de uma sessão em que impolutamente avaliam o trabalho de outros, os provadeiros fumem ou bebam café, toldando-lhe os sentidos.

457. Faz sentido hoje em dia reflectir sobre se faz sentido haver câmaras de provadores, ainda mais se a sua escolha está dependente não da formação, mas da ostentação do ego e do pretense *pedigree*. A câmara de provadores faz sentido para defender o vinho. Se não o defende, não faz sentido existir. Se não provam, se não fazem uso dos sentidos, não existam.

Há cada vez mais produtores que, para evitar o espartilho formatado e castrador das câimbras de provadeiros das CVR's, optam por certificar os seus vinhos como ano e casta pelo IVV. É uma belíssima solução, e simples. E o produtor, livrando-se da irresponsabilidade de quem o avalia sem habilitações para tal, é responsabilizado pelo consumidor. O consumidor já se cansou da confusão entre se é melhor um DOC, um regional, um colheita seleccionada, ou outro designativo a metro. Lembro-me de um produtor que pensava que já tinha as categorias todas no portfólio e de repente descobre que também havia a possibilidade Grande Escolha, e lá arranjou um Grande Escolha. Um vinho tinto é reserva para cima se tiver mais de X pontos na Câmara. Um vinho tinto só deve ser reserva para cima se tiver taninos qualitativos que lhe permitam reservar.

Há consumidores que querem beber Verdade. É provável que a prazo os vinhos representativos do *terroir* sejam mais facilmente encontrados em ano e casta do IVV do que no selo das CVR's. Uma certificação organoléptica pode fazer sentido para defender um tipo de vinho, como as categorias de vinho do Porto ou Madeira.

Compreendo uma certificação para reserva ou garrafeira, se essa avaliação for sustentada pela capacidade de envelhecimento do vinho.

Para dar pontuações segundo o gosto pessoal do provadeiro ou da casa que representa, não faz sentido nenhum. Os pavões servem para fornecer penas para os leques e espanadores. Está na altura de depenar alguns pavões.

458. Dito isto, repito também que há CVR's com câmaras de provadores muito profissionais e que funcionam muito bem. As CVR's são entidades certificadoras acreditadas.

As suas Câmaras de Provadores são autonomamente acreditadas, ou não. Mas as que não o são, sendo pertencentes a uma entidade certificadora acreditada, têm de seguir as regras de Acreditação e não as podem usar para encobrir as prepotências e incompetências dos provadeiros. Nas câmaras

acreditadas, o provador não impõe o seu gosto nem pode expressar a sua opinião, apenas cumpre os procedimentos técnicos de prova aprovados pela CVR, atribuindo às amostras de vinho em prova pontuações individualizadas de vários parâmetros como: cor, limpidez, aroma, etc. São submetidos em cada sessão a testes de repetibilidade e de concordância entre sessões, e a formações periódicas. E não faltam a elas.

459. Lembro-me de há umas décadas uma CVR ter organizado um curso de defeitos de provas como formação dos seus provadores. Contrataram uma sumidade francesa para o efeito e, como a despesa era considerável, abriram a formação ao público em geral mediante pagamento que considerei simbólico. Resultado: a formação encheu com público em geral muito interessado, e dos provadores a quem a formação era dirigida e oferecida, creio que não apareceu nem um, ou apareceu um, pois a maioria achou que era uma humilhação alguém vir ensinar-lhes o que era um defeito. Resta dizer que a formação foi de uma qualidade extraordinária, se é que se pode dizer isso de um curso de defeitos, e desde que paguei para fazer aquele, tento desde aí não falhar um curso de defeitos de prova sempre que tal se proporciona. São para mim as formações aonde se aprende mais, não apenas de prova, como de prevenção na Adega.

460. Em resumo, é pena que o trabalho profissional e muito competente de algumas Câmaras de verdadeiros provadores seja manchada pela incompetência, prepotência e impreparação de algumas câimbras de provadeiros. Alguns evoluíram, demonstrando verdadeira perícia, mas não todos. E os Conselhos Gerais das CVR's deviam olhar mais para a Região que pretensamente representam e não para o seu umbigo.

461. Não acabei de ser injusto para os bons provadores, que têm um trabalho difícil e ingrato, mais ou menos como o de um bom ginecologista, ou o de um bom ministro das Finanças. Acabei de ser benevolente foi para os maus provadeiros, e sobretudo para quem os cauciona.

462. A prova de vinhos é a coisa mais subjectiva que há. Mas há uma regra absoluta que deve estar sempre presente perante toda esta subjectividade: gosto e não gosto é diferente de presta e não presta. É indiscutível e notório que tem havido por parte da crítica em geral, nos últimos anos, um esforço para aplicar, ou antes, deixar bem perceptível a quem os lê ou ouve a aplicação desta regra. Não estou a dizer que antes não havia esta distinção, muito menos intenção, mas sim que era por vezes difícil para o leitor (por mim falo, por mim escrevo) perceber que quando o crítico escrevia *não gosto*, não estava ao mesmo tempo a dizer *não presta*. E hoje em dia é, na maior parte das vezes, perceptível o cuidado por parte do crítico em fazer esta distinção, o que apenas o credibiliza. Ainda mais. Porque aquele que não consegue perceber esta diferença, nunca foi nem será credível. É também a diferença entre prosa e prosápia.

Os gostos não se discutem. Um produtor tem de ter a humildade de aceitar que um crítico, ou um consumidor normal, o último dos críticos, não goste do seu vinho. Mas um crítico também tem de ter a humildade de aceitar que um produtor, ou um leitor, não goste do seu gosto. Gostos não se discutem. De vez em quando ainda tropeço – sem querer – num crítico (não necessariamente de vinhos, mas se calhar até era), que definitivamente não gosto do que ele escreve. Ou dois.

Já quanto à qualidade, o *presta* e *não presta*, esta opinião tem de ser muito bem fundamentada. *Não gosto*, ponto. *Não presta*, tenho de dizer porquê.

Se eu fosse crítico – lagarto, lagarto – talvez desse um pouco mais de 14 a um vinho bem feito do qual não gostasse. Mas nunca daria 18, nem mesmo 17, a um vinho de 20 euros ou mesmo muito mais, completamente cosmetizado com sinais exteriores de qualidade. Se os reconhecesse, claro, que nem sempre é fácil detectá-los. Mas a maior parte das vezes já se apanham a nariz nu. E acho que o gosto deve influenciar sempre a nota final, excepto nas câmaras de provadores. É a minha nota, é o meu gosto.

463. É importante dar classificações numéricas em determinadas circunstâncias, se quisermos ordenar preferências, se fizermos uma prova comparativa, se o consumidor final pedir – e o consumidor final pede. A classificação serve-nos de indicativo. O vinho ou é bom ou é mau, mas naquele momento é o número que me diz o quão bom ou o quão mau o vinho é.

Mas depois, um vinho tem de valer por si só. Percebo que um consumidor final que pede ajuda para lhe escolherem os vinhos, queira uma prova comparativa, e classificações para se orientar. Mas o comentário deve ser o fundamental, e fundamentado. Numa prova técnica, em que estou a escolher vinhos para fazer lotes, preciso de fazer comparações, e de dar classificações, para mais tarde me facilitar as escolhas perante dezenas de possibilidades. Nesse momento de decisão, a classificação numérica é primordial, e o comentário escrito é que é o acessório. Nestas provas, um número no meio de muitos números diz-nos mais que uma linha no meio de muitas linhas. Não vale a pena estar a inventar rodas dentadas, pois estão inventadas há muito. Um método só é um método quando simplifica, não quando confunde. A pólvora está inventada há muito! Por muitos círculos que queira dar ao quadrado, uma prima-dona nunca se confundirá com uma obra-prima.

Não vale a pena formatar o que não é formatável: cada tipo de prova tem o seu tempo, e tem o seu modo. Há o tempo para o *taste*, e o tempo para o testar. Não vale a pena queimar a testa.

464. Nas provas não comparativas, é o contrário que deve prevalecer. Numa câmara de provadores, não devia haver classificações numéricas. Ou tem características para a categoria, ou não tem. O vinho não está em competição com outros, está a ser avaliado por si. Ou presta, ou não presta. E se não prestar, o comentário tem de ser muito bem fundamentado, não servem lugares comuns que confundem oxidação com redução e palermices do género. É por isto que este tipo de prova tem de ser feito por alguém com habilitações para tal, um Provador, não um provadeiro. Não pode ser aceitável que um vinho super-extraído e hiper-concentrado de uvas sobre-maduras, que apesar de muito apelativo no momento o mais certo é envelhecer precocemente, tenha pontos para super-reserva dos sócios, e um vinho que por ser fechado no aroma e com taninos austeros tenha pontos à tangente para regional por não estar redondinho.

465. Quando avalio um vinho, é só esse vinho que está em prova. Mesmo num jantar com vários vinhos, e gosto de jantares com vários vinhos, acho que não deve haver vinhos semelhantes; um jantar não é uma competição a ver quem ganha, um jantar não é uma orgia de garrafas, um jantar é um momento de convívio em que a comida e o vinho são o conduto e o fio condutor. Não faz sentido estar a dar classificações.

Quando avalio um vinho, a nota de prova não é um valor numérico, é um comentário, uma anotação falada ou escrita.

Uma nota de prova pode ter simultaneamente complexidade e singeleza.

466. Tem a palavra Søren Kierkegaard, vai em francês porque o meu dinamarquês está oxidado:

«Le résultat de ma vie est nul; c'est un vague sentiment, une grisaille. Cela ressemble au tableau de cet artiste qui, pour figurer le passage de la mer Rouge par les Hébreux, recouvrit tout le mur de rouge sous prétexte que les Hébreux étaient passés et les Égyptiens noyés».

Kierkegaard é genial. Está lá tudo. Mas depois dele, quem repetir isto é um idiota. Não está lá nada. Com as notas de prova de um vinho passa-se o mesmo. A primeira vez que lemos na vida a nota de prova de um provador encartado ficamos extasiados com tanta sapiência. Da segunda vez, achamos que se está a repetir. Da terceira vez ficamos com a impressão de que a referência do encartado é Sumás de Ananol.

467. Falta mais mundo à maioria dos críticos. Mais riqueza de vocabulário. A maioria adopta meia dúzia de descritores, e trocando-lhes de quando em vez a ordem, não sai dali. Mais quatro ou cinco frases feitas de lugares comuns, e está a crítica feita. Com a excepção de um ou dois, vá lá, três críticos/jornalistas da arte que souberam evoluir ao mesmo ritmo ou mesmo mais depressa que a qualidade do vinho, há ainda muito a progredir. Já distinguem quase todos o *gosto/não gosto* do *presta/não presta*, mas falta-lhes sentir o vinho além dos frutos vermelhos e frutos tropicais. A entrada de rompante dos blogues na primeira década deste século XXI que rima cada vez mais com 31 – e em que qualquer um com um teclado e um copo passou a crítico de vinhos –, obrigou a crítica tradicional a um *up-grade*, bem sucedido de resto, e só por isso é de saudar os aparecimento dos bloguistas ou bloguetas, que também com o tempo, os sobreviventes, souberam evoluir. Mas está na altura de haver um novo choque eléctrico, um vinho não é só uma nota, nem é uma música de uma nota só, não é Jobim quem quer. O eloquente que não tem nada para dizer só nos sugere calafrios. Num copo de vinho esconde-se e mostra-se muita coisa. O verdadeiro crítico tem de saber interpretar e dizer-nos o que nos conta um copo de vinho. Fruta preta, tostados, 18 – já não chega, se é que alguma vez chegou a alguém. Lemos sobre um vinho do Alentejo e, invariavelmente começa por: «este é um vinho de um Alentejo diferente»; pegamos numa reportagem sobre o Dão, e devíamos ter apostado no Euromilhões: «o Dão está a renascer». Há trinta anos que oiço que o Dão está a renascer!!! E o que é um vinho sem pretensões? O que pretende um vinho? O que pretendemos de um vinho? Reduzir o vinho a um líquido metafísico cuja interpretação está ao alcance de apenas uns iluminados é completamente redutor. Areje-se o cérebro para entender o vinho! Quem acha que percebe tudo sobre vinho, não percebe nada de vinho. O vinho não se percebe em si, é um canal para percebermos tudo o resto. O vinho é como um fio condutor: se só falamos de vinho, não estamos a dar importância ao vinho.

468. Os gostos não se discutem. Educam-se.

Eu não posso ter a petulância de dizer a outro: Não podes gostar disto, tens de gostar disto.

Mas posso atrever-me a tentar influenciá-lo, através de sugestões: Olha lá antes por este prisma e diz-me se vês a mesma coisa.

A prova organoléptica individual dá-nos um conjunto de sensações captadas por um sujeito.

A prova organoléptica em conjunto pode ser vista como um jogo, fantástico, em que os vários sujeitos discutem não se o parceiro pode ou não pode gostar de determinado vinho, mas em que as sensações de cada um são comparadas, e em que cada qual pode tentar influenciar as sensações dos outros com as suas, mas acima de tudo com a abertura de espírito suficiente para se deixar influenciar, se

conseguir captar a sensação que o outro lhe apresenta. Estas provas em conjunto são valiosíssimas para melhorar e enriquecer a nossa base de dados de descritores organolépticos, e treinar a nossa capacidade de memorização e uso da tal base de dados.

É também por isto que é muito importante para quem se inicia ouvir e ler descrições de outros mais treinados, e se possível provar com eles, para captar técnicas de prova, e descritores válidos mas adaptáveis às capacidades de cada um, e com isto também se demonstra um pouco a importância do papel da crítica.

450 e dezanove. É muito raro comentar vinhos específicos, por todas as razões e mais duas. Além disso os meus descritores costumam ser perceptíveis apenas por mim, de uso pessoal e semi-intransmissível. Fujo mesmo a colocá-los quando tenho de fazer contra-rótulos, prefiro contar uma história. A minha onda não é nem quer ser nitidamente essa. Mas quando há um vinho que me surpreende e entusiasma, por vezes faço as minhas anotações.

Eis uma, algures em 2013:

A acompanhar uns belíssimos pézinhos de porco de coentrada, abri ontem um Coto de Imaz Rioja 1996 Reserva.

Creio que tinha esta garrafa guardada há mais de dez anos, oferecida por grande Amigo.

Tenho uma embirração pessoal com os vinhos espanhóis de um modo geral, concedo que é uma generalização pouco rigorosa, não apenas por serem espanhóis, mas sobretudo por não compreender uma mania muito deles, de insistirem no uso e abuso do Merlot e do carvalho americano. Tanto um como outro são para serem usados com conta, peso e medida e, quanto a mim, os espanhóis passaram ali uma fase no princípio dos anos 2000 em que parecia não saberem usar nem um nem outro. Estarão agora um pouco melhor, mas a receita continua a ser muito usada. Será um preconceito meu, contrariado pela aceitação do consumidor e por um excelente marketing. Não gosto, mas os números não me deixam dizer que não presta.

Este vinho é 100% Tempranillo, mas anuncia no contra-rótulo um longo estágio em barricas de carvalho americano. Só isto fez-me deixá-lo esquecido todos estes anos, não à espera que evoluísse bem, mas simplesmente porque não me atraía.

Resolvi abri-lo agora sem expectativas de alguma espécie, e em boa hora o fiz.

Posto em pé com quatro horas de antecedência, aberto 45 min antes de começar a comer, deu logo um bom provar, que se intensificou na altura do beber. Pena a rolha também ser espanhola, cuidado redobrado a sacá-la.

Cor naturalmente descascada pelo tempo, não de cebola mas de um tijolo escuro lindo.

O depósito lá estará naturalmente também no fundo da garrafa.

Nariz intenso, mas muito equilibrado numa profusão de mirtilos, ameixa preta e as características *fresas*, tudo fruta madura mas nada compotada nem agressiva, com uma frescura e elegância notável. Surpreendente a nitidez da fruta dezasseis anos depois. Alguma especiaria e, a dominar, mas sem abafar o resto, tabaco (hondurenho?), cacau (de São Tomé?) com uma pitada de flor de sal (de Rio Maior? Samouco? Añana? Poza de la Sal?...), e um toque animal, nada a ver com couro nem com fenóis voláteis, mas sim a lembrar pêlo e penas, sem ser nada desagradável, antes pelo contrário, e tudo integrado e equilibrado de forma muito harmoniosa. Já não há cá côcos nem

baunilhas, o tempo felizmente transformou estas características enjoativas do carvalho americano em parte do tabaco e do cacau *au point, perdón, en su punto*.

Tudo isto é reflectido milimetricamente na boca embrulhado nuns taninos poderosíssimos mas muito macios e aveludados. Acidez correctíssima, mas o que me ficará para sempre registado é a qualidade dos taninos. E o álcool, uns fora de moda 12,5. São sem dúvida uns taninos de excelência que trouxeram este vinho até hoje.

Uma prolongada persistência final dançou alegremente com os ditos de coentrada, e a solo pela tarde adentro. O que restou de um dia para o outro, ainda estava para mais um pézinho de dança. Googlei para tentar situar o preço, e o reserva que parece estar no mercado, 2005, andaré entre os €7,80 - €8,50, portanto o tempo e o bom-senso parecem não o ter especulado. Ignoro a quantidade produzida. O álcool é que já disparatou. Mas talvez arrisque a comprar duas garrafas: uma para agora, para lhe tirar as teimas em semi-novo, e outra para guardar uns anos, que o carvalho americano exclusivo ainda não saiu de moda. E fiquei a pensar no que seria aquele vinho estagiado em boas barricas de carvalho francês. Porque a uva era seguramente de fina cepa (fina em sentido figurado), belíssimo exemplar de Tempranillo. E aqueles taninos...

À saúde do Amigo que me a ofereceu!

Isto é o que me interessa reter de um vinho, e provavelmente não interessa a mais ninguém.

Em 2022, o reserva no mercado, 2017, teor alcoólico 13,5, anda nos €10,00 – para quem me estiver a ler em 2052, uma excelente qualidade/preço em 2022 em qualquer parte do mundo. Se há lição que podemos aprender dos espanhóis, é os preços sensatos – sem especulações – na Adega, na garrafeira, no restaurante, em tudo. Cada um come o que tem de comer, para que todos tenham satisfação no beber.

470. Uma palavra sobre algo que diz muito a muitas gerações como curativo, e que eu gosto muito de usar como preventivo: o Guronsan.

Sempre que tenho uma sessão prolongada, tipo um dia inteiro a provar vinhos, tomo um Guronsan logo de manhã. É vitamina C, ácido ascórbico, poderoso antioxidante e desintoxicante, prepara-me o organismo para o combate. Provar 200 vinhos num dia é um combate. Só tem efeitos positivos.

E quando esporadicamente dou «cursos» de prova, enquanto faço a introdução, ponho a assistência toda a tomar um Guronsan enquanto me ouve. É um sucesso. Aliás, nessas sessões, tenho sempre três números de circo que cativam imediatamente a assistência: o Guronsan; um copo de água tónica (sem gin) enquanto falo nos gostos fundamentais, pois numa água tónica encontramos simultaneamente o doce, o ácido, o amargo, com imaginação o salgado, além do brinde da adstringência e da efervescência; e uma colher de iogurte de aroma, que peço para tomarem de nariz tapado, a que é que sabe?, não sabe a nada, agora destapem o nariz, agora já sabe, eis o retro-nasal, não sabe, cheira, é só aroma.

471. A sala de provas deve ser propícia à concentração no uso dos sentidos: de cores claras, temperatura e humidade controlada, isenta de sons, cheiros e luzes que desfoquem e distraiam do nosso objectivo, e que nos permitam isolamento da prova dos parceiros do lado.

Tal como a sala de provas só serve para provar, há determinados tiques que temos de os deixar lá.

Provar, é o vinho e a sua envolvência. Beber, é provar em pleno.

As frases que nos dizem algo, são lapalissadas. São coisas complexas que nós lemos e dizemos: é isto! No fundo são coisas simples. As coisas que mais complicadas nos parecem, são simples, não há que as complicar. No vinho é a mesma coisa. Não há que complicar procurando frutos vermelhos ou cítricos. Trata-se de perceber o vinho, entrar nele ou deixá-lo dizer ao que vem, entranhá-lo. O vinho não é um estranho, faz parte de nós.

Na prova de vinho temos de ir pelas emoções, memória, vocabulário.

O provador é um atleta olfativo, um atleta sensorial. Precisa de muito treino, na imaginação, na memória, nas sensações corporais. Tem de saber a diferença entre objectividade e subjectividade, sendo que a prova é a coisa mais subjectiva que há. Presta ou não presta, é uma objectividade. Gosto ou não gosto, é uma subjectividade. Temos de estar atentos à alucinação e à ilusão dos sentidos. Tomemos um diamante e uma grafite. Os dois são constituídos apenas por átomos de carbono. Entre eles só difere a sua estrutura molecular. É o suficiente para a cor de cada um ser a diferença entre o dia e a noite. Um deslumbra, o outro alumbra. Está dada a fórmula do domínio da cor. Agora é só aplicá-la.

O prazer vicia o cérebro e, no caso do vinho pelo menos, é via coração. O vinho é cerebral quando o vinho é emocional.

A linha que separa a aversão da aceitação de um aroma é por vezes muito ténue. Tem a ver com factores culturais, hábitos alimentares, registos de infância, locais, faixa etária.

472. Vários exemplos me ocorrem, e começo com um pessoal. Tenho ao mesmo tempo grande sensibilidade e grande tolerância ao sulfuroso. Detecto doses mínimas, e aguento doses altas. E isto quanto a mim deve-se a ter crescido a metade de dois kms de uma fábrica de celulose, que usava enxofre no processo de fabrico da pasta de papel, sentido no cheiro e no pavimento da varanda de casa sempre que o vento vinha de lá; depois há o conto, não totalmente fantasioso, de que os ingleses resistiram até ao limite a construir o túnel do Canal da Mancha devido ao cheiro a alho que viria do continente; o cheiro a batata frita que nos deixa a salivar se vier da porta do restaurante, mas que nos repugna se vier do vizinho no autocarro; o cheiro que valorizamos num queijo forte e que não aceitamos se não identificamos que vem do queijo; e continuando no queijo, o francês que em cima de um camelo no meio do deserto do Sahara, inodoro e monocolor, sem saber porquê suspira por Camembert até se lembrar que está em cima do camelo.

473. Está na natureza humana julgar a torto e a direito tudo o que mexe. O vinho não escapa. Mas há alturas em que o julgamento tem de passar para segundo plano, há que usufruir.

Não podemos reduzir o vinho a uma simples classificação.

A classificação é importante em todos os tipos de prova, mesmo inconscientemente pontuamos o vinho, mas o vinho é muito mais que um valor numérico.

O fim de um vinho é ser bebido. A finalidade de qualquer tipo de prova – seja científica, técnica, comercial, de crítica informativa – é melhorar e facilitar a apreciação do consumidor final. Um quatorze ou um dezoito não significam nada se o vinho não der prazer a quem o vai beber. E um quatorze ou um dezoito, para significarem algo, tem de ter algo fundamentado por trás. A maior parte das notas de provas que leio, quando as leio, não me dizem nada e duvido que digam algo de substantivo a quem as lê.

Os descritores de prova são pessoais e intransmissíveis, no sentido em que cada qual tem os seus. As minhas notas de prova servem-me a mim, duvido que sirvam a mais alguém. Um dos trabalhos mais difíceis que tenho enquanto enólogo é fazer um contra-rótulo de uma garrafa, ou o texto de uma ficha técnica, pois tenho de universalizar os meus descritores de forma a que todos os compreendam. E isso é impossível. E, convenhamos, inútil. Pode ser muito engraçado, e é, mas é inútil. Hoje em dia os descritores resumem-se a frutos vermelhos nos tintos e frutos tropicais nos brancos. Em que é que isso me ajuda a escolher um vinho? Na apreciação de um vinho interessa-me saber o estado civil e religioso dos taninos e da acidez, para saber se o bebo já ou o guardo; ou se não o bebo de todo; e se o bebo, com quê. Interessa-me saber: o solo, o clima, a casta, a prática cultural, a latitude, a altitude – se a tiver. E interessa-me uma boa história, com base verdadeira, mesmo tendo de dar o desconto por um vitivinicultor ser arraçado de pescador. Não me interessa saber se sabe a frutos vermelhos e tropicais, até porque sabe sempre. Não é isso que define o 14 ou o 18. O que define o 14 ou o 18 é a qualidade dos taninos e da acidez, e a interpretação cultural da casta do solo e do clima, na vinha e na adega. E uma lábia enxuta.

474. Fazer vinho não é um inconsequente acto sexual para o ganhão de serviço se gabar. O vinho é para ser tratado com respeito e com verdade. O vinho simboliza a Vida. O vinho é fruto de um acto de Amor.

475. Não é raro estarmos a chegar ao fim da garrafa de um vinho e, nessa altura, acharmos que o dito estava no ponto. Isto é muito importante e explica porque é que determinado estilo de vinhos – e determinadas regiões – estão mais na moda que outros, são mais fácil e rapidamente do agrado de um leque mais alargado de consumidores e ganham inclusivamente concursos de melhores do mundo. As bombas geram impacto imediato, mas o *Equilíbrio*, o *balance*, é uma conjugação de vários factores alcançável por vezes apenas por via diplomática, e nem sempre perceptível à primeira.

476. Cada vez sou mais adepto daquela máxima, que julgo que foi popularizada por Jancis Robinson, de num restaurante pedir o vinho bebível mais barato da lista. Não apenas pelo factor preço, claro que também é completamente dissuasor, mas também por isto. Não sendo possível, por razões óbvias, telefonar para o restaurante a pedir para abrir o vinho XXX duas horas antes de chegar, cada vez acho mais que certos vinhos são para beber em casa, ou onde possamos controlar o pré-beber.

477. É raro o restaurante que sabe servir um vinho, quanto mais um bom vinho. A grande maioria dos restaurantes continua a olhar para o vinho como um produto financeiro de alto retorno. O que não seria mau, se fizessem por merecer esse retorno. Vou descrever uma... chamemos-lhe caricatura, e no final o leitor dirá se é caricatura ou não, se já passou por isto no todo ou em parte, em fascículos espaçados ou de jorro: o escansão saca a rolha agitando furiosamente a garrafa, e com ela ainda metida no sacador tira um macaco do nariz e guarda tudo no bolso do avental (essa rolha por vezes é devolvida ao produtor, como prova de que serviu o seu vinho, recebendo uma comissão em troca. É engraçado ver a cara de alguns xumelhêres quando lhe pedimos para ver a rolha que acabou de guardar, só aliviando quando vêem o cliente pousá-la na mesa e esquecer-se dela). Passa a mão pela boca do gargalo – que mania!!! Que porcaria!!! – e pega no copo do inimigo pelo corpo do dito (copo, não do inimigo) emborca-lhe um bocado de vinho, e abana-o, sempre pegando no corpo do copo, antes de o entregar ao inimigo. E de ar ameaçador, com a garrafa já a apontar ao copo, dispara condicionando,

está bom não está, vou servir, e enche o copo para cima da metade. E depois, das duas uma, ou não descansa enquanto não despejar a garrafa, calcando o vinho no copo sempre que o inimigo bebe um golinho, ou leva a garrafa para longe da mesa e vem servir só quando lhe apetece, estando o copo largos momentos vazio até voltar a estar demasiado cheio. É impossível apreciar um vinho assim. Pior, tipo alfarroba debaixo do *xizecake*, só aquela *técnica típica* em bastantes restaurantes no Algarve – no resto do país ainda são felizmente pouco olheiros e vezeiros nisso – de trazer a garrafa já aberta para a mesa. Isto nem pode ser tolerado, nem se deve deixar alastrar ao resto do país. Não sendo caso para desconfiar das intenções dos cachopos, é caso para recusar desde logo a garrafa, e exigir que venha outra à mesa, ainda com cápsula e tudo.

478. Agora vou dizer como eu gosto, não me interessa se não é como deve ser, mas é como eu acho que devia ser, escrevo o que me apetece: o escanção, depois de sacar a rolha (à vista dos comensais!) movendo e girando apenas o sacador e não a garrafa, e de cheirar a rolha sem a enfiar no nariz e sem meter a mão na boca do gargalo, logo ali aprova ou reprova a garrafa em termos de TCA, e se aprovar entrega a rolha ao cliente, enquanto num copo ISO (copo normalizado pela regra ISO – 30591) prova o mínimo de vinho para provar e, se necessário, verte ainda antes para o frappé ou para outro recipiente de apoio o mínimo suficiente para limpar o gargalo de alguma impureza de rolha. Se o escanção achar que está bom, dá então a provar ao cliente o mínimo suficiente para provar num bom copo para beber, deixa para o cliente o abanar do copo, e dá um passo atrás ou conta as lâmpadas do tecto para não o condicionar. Se o cliente aprovar, serve então os outros comensais, nunca mais de um terço do copo, ou ligeiramente abaixo da parte mais bojuda ou barriga do copo e, por último, o cliente que provou. Depois, das duas uma: ou deixa a garrafa na mesa ou numa mesa de apoio ao alcance da mão do cliente, ou, sem calcar, sem pressionar, mas sem se descuidar, sempre que vir um copo a chegar ao fim, volta a colocar a 1/3, nem antes nem depois, nem mais nem menos. E quando a garrafa chegar ao fim, não abre outra sem perguntar se pode. E se puder, dá a provar num copo ISO, e depois da aprovação espera que cada copo esteja vazio para servir da garrafa nova.

479. Abrir uma garrafa de vinho é como abrir um melão. A célebre tirada dos prognósticos no fim do jogo bebeu e comeu inspiração aqui de certeza. Há uma panóplia de condicionantes, internos e externos: desde a casta ao resto da equação do *terroir*, passando pelas precauções anti-oxidantes na fase mosto e na forma como se deixa o oxigénio entrar durante a fermentação, ambas na fase de estágio, na extracção de taninos sobretudo nos tintos, e no contacto com as borras e sua *bâtonnage* sobretudo nos brancos, na forma como vai para a garrafa, a forma como esta se guarda – depois do vinho bom sair da homogeneidade da Adega, só há garrafas boas ou garrafas más –, o vedante escolhido, e todos os preliminares do acto de beber.

Tudo isto vai condicionar o comportamento do vinho numa garrafa depois de aberta.

480. Acho preferível abrir a garrafa entre uma e duas horas antes, a decantar. E normalmente é suficiente.

Acho a decantação um acto muito brusco para arejar um vinho. Fico sempre com a sensação de que se perdeu algo. Entre o decantar e o deixar abrir no copo, prefiro mil vezes este último, pois fico a conhecer muito melhor o potencial do vinho.

A decantação para abrir um vinho só a acho útil em casos muito especiais, como os célebres vinhos velhos a cheirar a cano de esgoto ao abrir. E mesmo assim, com cuidado para não os matar de vez. É que, por vezes, o reduzido e o oxidado confundem-se, quase tanto como o insuportável sulfídrico e o exuberante/maravilhoso tropical sauvignhesco.

Acho a decantação útil acima de tudo para vinhos com depósito, feita sempre começando com a garrafa quase vertical e o *decanter* quase horizontal, e ir invertendo as posições a pouco e pouco. E o vinho sempre a escorrer suavemente na parede do *decanter*, e nunca a bater directamente no fundo. Vejo a utilidade da decantação como um acto de separação, e não como um acto de oxidação/arejamento. Este consegue-se quase sempre no copo, abanando-o a gosto, e é uma das razões porque fico sulfidricado e oxidado ao mesmo tempo sempre que um xumelhêr me abana o copo ou o *decanter* quando me serve. Quem me abana o vinho sou eu!

Mudando ligeiramente a agulha, imagino um concurso ou uma prova de grandes vinhos feita com as normas habituais e depois repetida com os mesmos vinhos, decantados ou abertos umas horas antes. Suspeito que apareceriam vinhos que normalmente não aparecem. Tal como outros hesitariam em enviar os habituais. Mas seria útil. Muito útil.

481. O decantar, para mim, só em casos extremos: vinhos com muito depósito, ou vinhos muito velhos, que ao abrir parecem completamente avariados e cuja primeira apreciação é *está todo oxidado*, quando na verdade o mais certo é ser exactamente o contrário e estar completamente reduzido (falta de oxigénio). É também por isto que com mais facilidade decanto um vinho branco que um vinho tinto. Quando falamos em decantação, pensamos num tinto velho. Mas para mim a decantação justifica-se muito mais num bom branco novo (e para mim um bom branco novo, se o tiver de datar, pode ir até 10 anos), daqueles com boa *bâtonnage*, tenha ou não madeira, e que estão naturalmente fechados aromaticamente ao abrir da garrafa. E demoram mais a abrir no copo que um tinto. Aqui a decantação pode fazer maravilhas: o branco aguenta a pancada, se a *bâtonnage* tiver sido bem feita está mais que protegido de oxidações bruscas – muito mais que um tinto velho –, começa a abrir no *decanter*, e depois continua a abrir no copo. Esta decantação é feita no momento.

482. Se pensarmos bem no acto de decantar, este é um acto de violência em termos de arejamento; por isso deve ser feito com parcimónia e não discordo de, apesar de achar de muito difícil execução, quando o vinho tem muito depósito, servir logo a garrafa toda para os vários copos, tentando nunca voltar para trás para não agitar os sedimentos. Aliás, é assim que faço para todos os vinhos na preparação de uma prova técnica: os copos de cada vinho alinhados num tabuleiro numerado e servidos quase de rajada. E depois distribuo pelo lugar de cada provador. Para o acto de comer, ainda por cima sendo um vinho que promete muito, tem de haver outro cerimonial.

Se me fosse servido um vinho que promete na forma de rajada descrita acima, creio que o vinho nunca me iria saber tão bem como seria suposto saber. É uma das tais condicionantes da prova. Uma pessoa deixa-se condicionar e influenciar com o ambiente que a rodeia.

Agora numa caserna (não tem nada de pejorativo, há casernas formidáveis), realmente é provável que o vinho só me soubesse bem, ou menos mal, se me fosse servido assim.

483. Se o vinho é para beber à refeição, o vinho deve estar no momento de sentar à mesa no ponto óptimo de beber, e sou defensor de abrir a garrafa e deixá-la respirar muito devagar durante uma ou

duas horas, e depois servir. E só nesse momento, ao comprovar se essa uma ou duas horas foram suficientes, decido se o decanto ou não.

Se estamos com tempo e paciência para pensar na vida com um copo na mão, não há como acompanhar lentamente a forma como o vinho acorda dentro do copo. Esse é sem dúvida um momento magnífico. Que nos é estragado vezes a mais.

Uma vez mandei uma garrafa para trás num restaurante por ter gosto a rolha. O xumelhêr trocou-a, meio contrariado, e quando traz a segunda garrafa, abre, dá a provar, estava boa; e quando dou por ele outra vez, antes de servir o vinho, tinha decantado a garrafa. Matou o vinho! E a resposta foi: o meu patrão disse-me que todas as garrafas de tinto que custam mais que €12,00 são para ser decantadas...

484. E quando o vinho merece mesmo decantação, devido a depósito, é raro o restaurante onde a saibam fazer. Além de cometerem o acto criminoso de escaldar o *decanter* antes de verter o vinho, até tirarem a rolha chocalham a garrafa turvando o conteúdo, anulando o objectivo da decantação e prejudicando o vinho. Estes actos deviam dar prisão, com chave da cela deitada fora.

É por tudo isto que acho que grandes vinhos são para beber em recato, num grupo reduzido que vá ao mesmo, não em restaurantes nem em ambientes festivos de muita gente. Nesses ambientes, parte da função do vinho, ajudar à festa, já está feita pelos festivaleiros. Numa festa, muitas vezes, o vinho é mais sóbrio que o bebedor, é o unificador, orquestra o equilíbrio dos equilibristas.

485. Tal como o melhor vinho é para o melhor copo, não para o copo melhor. Se num jantar de cerimónia queremos servir o copo melhor – e devemos servi-lo, tem de se usar –, devemos pensar duas vezes antes de servir nele o melhor vinho, pois podemos estar a envergonhar o copo melhor, e não apreciamos como devido o melhor vinho. No copo melhor devemos servir um vinho que apenas tenha como pretensão ser servido no copo melhor.

486. Já quanto à temperatura, sou mais condescendente. Sou mais adepto de pôr uma garrafa no congelador uma hora antes de servir do que deixá-la no frigorífico 15 dias. Acho que o choque térmico não tem tempo de lhe fazer mal, e que os 15 dias de frigorífico a deixam hipotérmica.

Tal como não me choca nada levar uma garrafa de tinto ao *frappé* uns minutos, e voltar a levá-la se se justificar. Principalmente se o dia estiver quente. Um vinho tinto quente é uma sopa. É pior um vinho tinto quente que um branco à temperatura ambiente. Um vinho que chega à mesa a 16-18° em poucos minutos sobe dois ou três graus. Mas é preferível gerir a garrafa de forma a levá-la ao *frappé* uns minutos antes de ser precisa, do que deixá-la lá tempo a mais e depois ter o vinho demasiado frio, o qual também não é apreciado como devido, pois inibe aromas e eriça os taninos. Pôr e tirar do *frappé* é mais fácil de controlar do que parece. Isto justifica-se com tintos e com brancos muito estruturados, que muitas vezes são melhor apreciados pouco mais frios que a temperatura ambiente.

487. Uma das minhas preocupações é ajudar a desmitificar e desmistificar os contornos do vinho.

Beber vinho deve ser visto como uma coisa normal. Mas nunca como uma coisa banal.

Tudo o que são salamaleques desnecessários não fazem falta nenhuma ao vinho, muito menos quando são feitos unicamente para impressionar o parceiro. No que toca a vinhos no restaurante, desconfie do folclore, de qualquer folclore.

Mas certos vinhos necessitam um preparo (não queria usar a palavra ritual) que outros dispensam. Não bajular, mas não banalizar.

Tudo isto faz-me lembrar uma das muitas histórias que não se esquecem que Émile Peynaud conta no seu *Gosto do Vinho – o grande livro da prova*.

Cito de cor: um certo senhor descia à cave todas as segundas-feiras para escolher o vinho que ia beber no Domingo seguinte. E durante a semana, todos os dias subia o vinho um ou dois degraus das escadas, para o ir ambientando à superfície. Assim, no Sábado à noite, o vinho já estaria perto da temperatura correcta.

488. Esta história é boa para abordar a temperatura de serviço. Como indicativo, os espumantes e os vinhos doces naturais a 6-8°C; os brancos em geral, os rosés e os licorosos a 8-12°C; os tintos mais ligeiros e os brancos mais encorpados a 12-15°C; os tintos mais encorpados a 15-18°C. Tudo isto é indicativo e depende do ambiente exterior e da rapidez a que a temperatura se altera. E depois pode-se *manipular* a temperatura consoante o gosto pessoal e a característica do vinho: um vinho com um grau muito elevado ganha elegância e perde *ardor* com uma temperatura mais baixa; a percepção da acidez e da adstringência aumenta com a descida da temperatura, e vice-versa; o doce tem a reacção inversa; a bolha fina nos espumantes é mais equilibrada e persistente numa temperatura mais baixa; a temperatura mais baixa também disfarça defeitos aromáticos; uma temperatura mais alta liberta mais aromas mas também os torna mais *pesados*.

489. Gostava de ver por cá um modelo de garrafeira que comecei por ver em Sidney no princípio do século, e depois continuei a ver lá por fora: as garrafeiras estão abertas até tarde, e o consumidor passa por lá a caminho de casa, ou do restaurante, e compra a garrafa para o jantar. Há inúmeros vinhos brancos em armários refrigerados, é só pegar e levar. Os tintos também se apresentam à temperatura adequada. E depois há a secção para levar à caixa. Tudo simples e funcional, sem grandes rócócós decorativos que aumentam custos e não dão retorno. E os restaurantes, conscientes de que têm de ganhar dinheiro na comida, não no vinho e sobremesas, agradecem não ter custos com *stocks* de vinho (um argumento com barbas por cá para justificar os preços na restauração), muitos até só tem BYOB – Bring Your Own Bottle –, e não têm sequer vinho nem cerveja em *stock*, o que também acho exagero. Gostava de ver um dia garrafeiras destas por cá, e restaurantes que acarinhassem este sistema. Haveria de certeza mais rotação, e seria bom para todos, até para a produção. As margens serão pequenas, mas justas para todos.

490. O Porto Vintage tem um preceito para servir. Uma pessoa serve-se, e passa de imediato a garrafa ou o *decanter* ao parceiro da esquerda. Se é à direita que falta vinho, não interessa, a garrafa tem de ser passada sempre no sentido dos ponteiros do relógio. E o preceito diz que a garrafa só pára depois de vazia, uma pessoa serve-se e passa, ou apenas passa, mas passa. Se não passa, não se pede para passar. Diz-se apenas: conhece o Bispo de Norwich? Se conhece, cora e passa imediatamente a garrafa. Se não conhece, diz-se-lhe: era uma excelente pessoa, mas tinha o defeito de nunca passar o Vintage. E o outro nunca mais se esquecerá do Bispo de Norwich. Nem de passar o Vintage.

Acho um belíssimo preceito para qualquer vinho, não só o Vintage.

491. Acho o serviço a copo uma solução excelente, que muita resistência recebeu até se generalizar. O problema é que a maior parte das vezes o copo é cheio de uma vez, dando pouca maleabilidade para o poder apreciar. A venda de um copo de vinho devia ser servida em 3 partes de copo de vinho,

ou 2 meios copos de vinho, dependendo da dose que é considerada para *copo de vinho*. Servidos essas vezes.

492. Se o vinho tem menos de quatro anos, o saca-rolhas não deve furar mais de dois terços da rolha, e entra nesta na vertical; se tiver mais, fura até ao fim sem medo, ligeiramente inclinado, e tira com muito cuidado. É possível, para não dizer provável – a não ser que a rolha seja excelentíssima e excelentemente rolhada, que é um alíbi que alguns rolheiros usam muito para se descartarem da qualidade da rolha –, que uma rolha com este tempo de garrafa se parta com alguma facilidade ao puxar. Se o saca-rolhas for até ao fim da rolha, minoramos esta probabilidade. E é preferível que caia um bocadinho da rolha na garrafa, que sairá ao primeiro verter, do que esta se esmigalhe nas várias tentativas de tirar a rolha partida.

Mas se a rolha é boa e sai à primeira, não há como o som da rolha a sair da garrafa!, a prenunciar a conversa que de seguida o vinho vai ter connosco.

493. Beber vinhos caros num restaurante sem condições é um acto de snobismo, se a garrafa valer o preço, só o último copo é que é bom, pois o vinho está a abrir durante toda a refeição, e só os últimos goles mostram o que o vinho era. Não vislumbro a satisfação disto. Só se bebeu um vinho caro, mas por vezes o objectivo é mesmo esse, mostrar que se bebeu um vinho caro.

Não estou com isto a dizer que uns são mais Vinhos que os outros. Vinho é o resultado da fermentação alcoólica da fruta uva. E felizmente há vinhos para todos os gostos e feitios. Mas como profissional não tenho problema nenhum em dizer que tenho de saber quais os vinhos que devo mandar para um concurso ou para uma prova comparativa, e quais devo apenas dar a provar em determinadas condições. E como consumidor, adapto e adopto esta regra.

494. Na prova de vinhos, e na ligação de vinho e comida, há uma única regra: não há preconceitos. Alguma anarquia também é importante na apreciação de um vinho. Sabendo os nossos limites, nada impede que exploremos os nossos sentidos até lá.

Dizia Alexandre Dumas que o vinho é a parte intelectual da refeição. É uma forma poética de colocar a questão; porém, o vinho é mais que isso, é alimento corpóreo também. Mas realmente uma refeição sem vinho tem menos alma, pelo menos para um latino mediterrâneo. Já o anglo-saxão mira-o, ou mirava-o, mais pela vertente *socialize*. E sem dúvida que o vinho, mesmo não sendo o conduto, é um fio condutor extraordinário, um desbloqueador de conversa, um agregador civilizacional.

Pode ser bebido a solo, ou com comida. A maior parte dos vinhos, podendo ser apreciados sem mais, atingem a sua plenitude com gastronomia. O vinho é gastronomia.

495. Há alimentos e condimentos que são aparentemente difíceis de harmonizar com vinho – os ovos, as especiarias, determinados molhos, brigam com a maior parte dos vinhos –, mas há sempre uma solução.

496. E nas comidas dos Chefs, com os seus efeitos pirotécnicos, as explosões de sabores justapostos e os inúmeros momentos desconstruídos de algo que por vezes insulta uma refeição, o vinho é muitas vezes chamado para dar *pedigree* ao acto, saindo achincalhado porque o vinho não é para isso.

Chamo Jean-Robert Pitte à colação: «Une petite troupe de cuisiniers, nouveaux trissontins et précieux ridicules, rivalisent d'effects spéciaux en cuisine et dans la présentation des assiettes encouragés en cela par certains critiques en désir de reconnaissance, par la plupart des photographes culinaires et,

bien entendu, par certains clients aussi fortunés qu'incultes pour qui la provocation est source de pâmouison».

Não tenho nada contra isto, desde que não lhe chamem comer e beber. Comer e beber são necessidades básicas, não são ostentação do cartão dourado e da exuberância de uma *élite* gourmet. O transformar do refeioar num negócio de ostentação, para ver e ser visto, e para deparar brasileiros e angolanos abastados (aqui é bem feita!, e isto não é xenofobia enológica, é que são eles os responsáveis pela especulação de preços dos grandes vinhos portugueses, muitas vezes para beber rótulos sem querer perceber o conteúdo) teve como resultado a especulação de preços de um bom prato, e de qualquer vinho. Minha querida Coca-Cola!!! Bebam rótulos, mas deixem-me o vinho em paz... É que a especulação de preços deixa muitas vezes o verdadeiro apreciador sem acesso aos grandes vinhos. Mas também é certo que prefiro que seja o produtor a subir o preço, que um qualquer parasita intermediário. Pois neste caso, nem podemos falar em especulação, o vinho vale aquilo que estiverem dispostos a pagar por ele, convém é que quem faz pontes não engula as margens todas.

497. Somos todos *gourmets*, somos todos orgânicos.

Quando alguém faz simples, arrisca-se a fazer bem. Quando alguém cozinha simples, arriscamo-nos a comer bem.

A origem dos produtos deve prevalecer sobre o sabor dos pratos. Também vale para um vinho.

Normalmente, escolhemos o que vamos beber depois de sabermos o que vamos comer. Mas quando o pretexto é beber determinado vinho, ou determinados vinhos diferentes, também podemos e devemos inverter a ordem. É o vinho que acompanha a comida, mas também a comida valoriza o vinho.

Quando provamos, é importante concentrarmo-nos no que os sentidos nos dizem. Quando comemos e bebemos, devemos deixar que a abordagem psicológica se sobreponha à fisiologia.

Vai tudo ao cérebro. É o cérebro que processa o que os sentidos captam. Só é sapiência o que é sápido.

O vinho (e a comida) depois de escolhido deixa de ser o protagonista. O vinho solta a língua, para dirigir fora e digerir dentro.

498. Não devendo haver preconceitos na ligação de vinho e comida, há no entanto várias coisas que podemos ter presente.

Sendo a mesa diferente de uma sala de prova, as condicionantes externas, como a tranquilidade e o barulho, o número de comensais, condiciona os preparos culinários e os vinhos a beber.

O espumante vai bem com praticamente todas as comidas; e o queijo vai bem com praticamente todos os vinhos. Sim, espumantes há muitos; e sim, queijos há muitos.

Estamos no domínio das generalidades, aqui não há ditaduras de gosto; não escrevo para luminárias, mas para dar luzes a quem as quiser acender, cada qual tem de ter ferramentas para conhecer o seu gosto.

O queijo influencia mais o vinho que o contrário, por isso temos de ter em conta o que queremos realçar na escolha de ambos.

Consta que se deve evitar o doce antes do seco. Há mesmo quem renuncie a aperitivos aromatizados e alcoólicos que arrebatam com o palato. Mas também há quem não renuncie, e não abdique de um Vermouth, ou de um Porto Tawny, ou mesmo de um Lágrima (Porto com 19° álcool e 150 g/l de açúcar

da uva) antes da refeição. Nestes casos há que ir *pela harmonia* e acompanhar com algo acre no caso do primeiro, ou *pelo contraste* e acompanhar com algo salgado no caso dos Portos doces.

499. Os legumes não sabem beber. Não é fácil ligar legumes com vinho. Isto pode ser um problema. Que tem sempre solução. Uma, é não deixar que as seitas vegetarianas imponham os seus dictates. E mais duas serão umas favas ou uma feijoada. Até eu me declaro orgânico depois de uma boa feijoada.

Continuando, há legumes que devido aos seus compostos sulfurados, dão um gosto metálico aos vinhos. Outros alteram o gosto do vinho aumentando a sua sucrosidade, devido à cinarina dos legumes, que inibe os receptores de doce na língua. O vinho desinibe-os e fica uma sensação de doce. Pode-se tentar contornar isto com um branco muito seco e ácido, ou com um espumante bruto.

Vamos ainda a mais dois, ou três vegetais: o galo capão e o porco preto de bolota com um tintalhão (um elegante tinto de talhão) ou um branco encorpado, e o presunto pata negra com origem no último com um vinho de véu de flor.

De resto, os legumes acompanham com o vinho que acompanha o prato que os legumes acompanham.

500. Acabar uma refeição com doces pode ser anti-higiênico, e com fruta anti-vínico. Esta é uma das discussões culturais que nunca acabará: acabar a refeição com queijo ou com doces e fruta. Comer primeiro o doce e depois o queijo quebra a ordem salgado-doce. Mas podemos considerar que é uma interrupção vínica, e depois acabar com o queijo, que pede vinho. E o queijo, é o sabão do estômago. Mas acabar com a boquinha doce sabe tão bem... Este é um daqueles casos em que etiquetas impostas só servem para fazer um aviãozinho com elas, medita-se nelas mas depois cada qual segue a ordem que a vontade dos seus sentidos no momento ordenar.

501. Quando há vários vinhos, a ordem deve ser: branco seco e ácido, branco estruturado, tinto leve, tinto estruturado, vinhos doces e licorosos.

E: Nenhum vinho deve fazer ter saudades do vinho anterior. Esta é talvez a única regra a seguir, chamemos-lhe a *regra de Caná*, pois foi ali que foi praticada pela primeira vez, embora no mesmo momento tenha sido contestada e formulada a contrária.

502. Podemos escolher uma ligação vinho/comida pelo contraste ou pela harmonia. E não só no que toca a aromas e gostos. A ligação pela cor é quase sempre pela certa, e não é pura coincidência. O rosé com o marisco é uma ligação segura, mas a semelhança da cor tem uma influência nesta ligação. A velha regra do branco com peixe e do tinto com carne está há muito ultrapassada, se é que foi verdadeiramente regra, mas as carnes brancas vão muitas vezes melhor com vinhos brancos e as carnes escuras com tintos. Não é só a cor, mas influencia. A gordura e os taninos têm uma sinergia equiparável à da carne magra com a acidez.

Os taninos tornam digestivas as gorduras e a gordura envolve os taninos, diminuindo a sua dureza. A acidez valoriza um peito de frango, um marisco, um peixe simplesmente cozido ou grelhado.

«O vinho é o antídoto da costeleta tóxica», diz um ditado que dizem que é francês. Um vegetariano abstémio mental não percebe isto, nem o guru dele, os vegetarianos abstémios mentais não são autodidactas nem têm vontade própria, mas a proteína pede tanino. Um tinto com os taninos mais vivos vai bem com a carne vermelha, um tinto com os taninos mais vividos vai bem com um estufado, com um prato de caça. E uma lampreia ou uma cabidela exige um tinto com taninos aos pulos, não verdes

(os taninos), mas vibrantes. Um peixe simples vai bem com um branco seco e ácido, um peixe complicado vai bem com um branco mais complexo, ou mesmo com um tinto suave e elegante. E o bacalhau ... com todos! Qual dos 365?...

Devemos evitar vinhos secos e ácidos com gorduras e açúcares.

Devemos evitar um tinto estruturado com especiarias, pois o tanino briga com elas (excepto se o tanino for num gin tónico, mas aí já não estamos a falar num tinto estruturado).

503. E depois há um vinho que acompanha tanto ou mesmo ainda mais que o espumante: um colheita tardia de podridão nobre. Friso podridão nobre, porque aos de desidratação solar faltam acidez, e aromas enfim. A concentração em ácidos, açúcares e aromas sem fim destes vinhos, fazem-nos harmonizar na perfeição com os condimentos mais difíceis de harmonizar com vinho: vinagre e sumo de limão. A acidez volátil relativamente mais alta e acidez firme são da mesma onda dos escabeches, fricassés e sobremesas cítricas.

Há também uma harmonização que funciona sempre: comida da região com vinho da região. Mais uma vez, ir às raízes, ao território. Só há uma condição: que sejam verdadeiras a comida, e o vinho.

504. A cozinha chinesa é das comidas mais difíceis de harmonizar com vinho. Mas a China já é um dos grandes produtores de vinho. A prazo haverá seguramente a solução vínica chinesa para a comida chinesa, relativismos à parte.

Quem diz cozinha chinesa, diz todas as cozinhas orientais que não têm tradição vínica generalizada. Nunca foram pensadas para acompanhar com vinho. O mais viável é um rosé ou branco com açúcar residual e um pouco de gás. Funciona quase sempre. Por exemplo, aquele rosé português que anunciou e evangelizou o moderno Portugal vínico ao mundo mas que por cá a maioria – já foi pior –, por inveja diz em público que nem bebe nem gosta; mas depois todos bebem envergonhadamente na clandestinidade, e todos gostam, é sempre uma escolha certa e segura quando não se sabe o que beber.

505. A limpidez de um vinho é imperativa, a visual e a aromática. Hoje em dia há uns charlatões que dizem que o vinho turvo é mais natural e assim se limpam dos outros defeitos. Balelas! Pescadinhos de rabo na boca! Tem de haver harmonia visual e olfactiva. Ao cair da garrafa no copo, o vinho tem de estar na sua exuberância máxima. Não é antes, é agora. Pode estar fechado, mas este é o momento de abrir. Um problema de rolha pode dar cabo da refeição. Termos um vinho guardado para uma ocasião especial e, ao abrir, ter rolha, é uma desilusão descomunal. Comendadeiros! Mas se nos escapamos dessa, é o momento de o vinho se mostrar. E dialogar com o vinho, deixando-o abrir é algo de extraordinário. E se ele dialoga connosco, então...

O vinho estar fechado e ir abrindo não é mau. É pior se houver uma brusquidão aromática que se desvanece logo a seguir, deixando um vazio no copo cheio.

506. Gosto da abordagem do querer ver a vinha no fundo do copo, e creio que esta é de Jacques Puisais. E isto não é só poesia. Ao beber, e mais ainda ao beber à refeição, eu não quero descobrir moléculas, quero, isso sim, viajar com as memórias sensoriais reactivadas no cérebro, através do nariz e da boca quero visualizar, ouvir, tactear algo o mais parecido possível com a vinha e toda a sua envolvente onde aquele vinho nasceu.

Os almoços e os jantares são para almoçar e jantar. Não são para fazer competições de vinhos. A prova é prova, beber é beber.

507. Um dos êxtases culinários é o da ligação do vinho com ostras. E não há produtor nem enólogo que não diga que tem o melhor vinho para ostras. É uma das maiores garganeirices enológicas. Bivalves! Também faço um, já agora...

A pólvora está descoberta há muito, pois será das mais antigas ligações vinho/comida que existem. Desconheço com que as beberiam os paleolíticos que nos deixaram umas cascas, mas na Roma antiga era um *must* com Falerno – originário da Campania, ao sul de Roma –, um vinho branco muito alcoólico e o mais caro da época. Que era tão apreciado e procurado que, quando deixou de chegar para as encomendas, os romanos o iam buscar a inúmeras paragens, inclusive algures na Gália e diziam que era Falerno. Esta é uma das origens da Borgonha vínica, falsificação de Falerno. Hoje em dia, sumo de calhau, branco mineral, seco e ácido, com aromas sóbrios. (Para que conste, também há Sauvignons Blancs com aromas sóbrios. À falta de Fernão Pires, claro.)

508. Remato com duas frases brilhantes e saborosas de Brillat-Savarin:

. Uma pessoa não vive do que ingere, mas do que digere;

. Um dos privilégios da espécie humana é comer sem ter fome e beber sem ter sede.

509. A subjectividade refere-se a qualquer tipo de prova, que por natureza é subjectiva.

Provar é fazer uso dos sentidos, e o sujeito é o seu detentor (dos sentidos).

Agora a que não é nada subjectiva é a distinção entre o não gosto e o não presta.

Há muitos vinhos dos quais eu não gosto. Mas apesar de não gostar deles, reconheço que estão bem feitos, nunca diria que não prestam. Até posso criticar a aparência que lhes querem dar, mas nunca criticaria a sua anatomia. Posso é dizer que não prestam na categoria em que os colocaram, mas isso é outra questão, já demasiado batida, mas sempre discutível, desde que fundamentada.

E atenção, quando alguém não gosta de um vinho, o problema pode não ser do vinho, mas do alguém.

510. Lembro-me de num jornal *Expresso* de há umas centenas de Sábados atrás, a sua revista *Única* ter como tema principal a Prova.

Apareciam relatos muito interessantes sobre a profissão de provador em várias áreas.

Achei curioso que a provadora de chocolates, Sofia Vieira da Silva de seu nome, dizia: «Também não o devemos fazer [provar] quando temos fome, porque tudo nos vai saber bem».

Na prova de vinhos, aprendi que a melhor hora de provar é antes das refeições, pois é quando temos os sentidos mais apurados, já em estado de alerta para a refeição. Apesar de não ser necessariamente o sinónimo de ter fome, acho que é o correcto para a prova de vinhos.

Mas percebo que nos chocolates seja diferente, pois, realmente, com fome, será mais difícil descobrir uma anomalia em algo como um chocolate. Outra coisa interessante que ela referia, era que, na prova de chocolates, no fim engole-se, «deglute-se», diz ela, «para avaliar o *after-taste*». Isto seria impossível numa longa prova de vinhos. Mas o ponto da provadora de chocolates portuguesa também faz sentido, no que aos chocolates toca, e deixou-me a pensar nele. No fundo é como a frase de outra experta em chocolates, Chloé Doutre-Roussel, que na altura apanhei algures numa língua que não será a dela: «cada persona tiene una hora personal».

Também há quem diga que o fumo e o café não lhe influencia as capacidades organolépticas. E há quem acredite. A mim, custa-me mais a deglutir esta.

511. O copo potencia virtudes, e defeitos.

O copo mais adequado a usar é aquele que lhe der mais prazer ao beber.

Um odor é formado por moléculas gasosas, voláteis. A concentração e dispersão desse odor e como ele é recepcionado pelo nariz depende do copo usado, e da temperatura.

O copo liberta o vinho aprisionado na garrafa.

512. Com uma abordagem tão dramática, nada como ir directo ao espumante, o vinho das paixões arrebatadas e arrebatadoras.

Há muita gente a quem sabe melhor o espumante numa tulipa que numa flute. O desmame da cerveja para o vinho nem sempre é fácil, principalmente quando se entende que tem de haver desmame. Se lhe sabe melhor com a tulipa, use-a.

Mas depois, com tempo e paciência, faça o teste de comparar a tulipa com a flute e verifique se é mesmo a tulipa que lhe agrada mais.

Há um ponto muito importante, de que nem toda a gente se apercebe quando ingere um líquido, seja vinho ou outro: a forma como este entra e se espalha na boca. E aqui o tipo de copo faz toda a diferença.

513. Em termos aromáticos, comparo a saída do copo a uma chaminé: quanto mais afunilada, mais se concentram os aromas, voláteis, quanto mais aberta, mais se dispersam. E quanto mais largo for o corpo do copo, mais facilmente os aromas se libertarão ao agitar do copo.

Dito isto, é mais fácil perceber a importância do formato do copo e a influência que este pode ter no proporcionar de prazer e apreciação do vinho.

514. No caso específico do espumante, sendo um vinho cuja acidez é realçada pela presença do dióxido de carbono, a flute encaminha o vinho directamente para cima da língua, chegando aos bordos laterais apenas numa segunda fase. Se usasse um copo mais largo o vinho iria directamente às zonas de detecção de acidez e esta poderia parecer excessiva.

O facto de a flute ser esguia e comprida tem a ver com a apreciação da bolha, um factor qualitativo muito importante no espumante. Algumas têm umas ligeiras estrias, quase imperceptíveis, no fundo, para ajudar à formação da bolha. Isto é no entanto mais comum nas canecas de cerveja.

Até às primeiras décadas do século passado eram muito usuais as taças baixas e largas, algumas lindíssimas, verdadeiras obras de arte, hoje em dia consideradas verdadeiros atentados ao espumante. Isto terá a ver com o fraco conhecimento da época dos factores de redução dos vinhos, ainda mais comuns em vinhos como o espumante, fermentados em ambiente muito redutor (falta de oxigénio), dando origem a aromas desagradáveis ao ataque, que seriam menos perceptíveis e desapareceriam mais facilmente em copos muito abertos. Para esse efeito, aquele formato era o ideal. Diz a lenda que o modelo daquelas taças eram os seios da rainha Maria Antonieta de França, coitadinha dela se assim eram, mas sendo discutível como seios (se alguém que passou dos cinquenta não evoluiu e moderou o gosto que tinha antes dos vinte, pode e deve ir preso), pelo menos para taça de espumante da época o modelo foi perfeito, há coisas lindas, verdadeiramente de perder a cabeça. Já não servem é para beber o espumante de hoje. Já para a malga do vinho verde tinto, cujo objectivo de concepção foi

equivalente ao da taça de espumante, arejar feitiços e otimizar o prazer da cor, e que ainda hoje é a ideal para beber vinhos étnicos com comida étnica, o modelo terá sido uma minhota com outra pujança. O importante no aroma de um bom espumante é a sua *finesse*, não a exuberância. Por isso as flutes hoje em dia são pouco afuniladas, apesar de estreitas, e muitas vezes o copo de vinho branco serve perfeitamente.

515. Um mesmo vinho provado em dois copos diferentes dá seguramente origem a duas sensações de prova diferentes. Já me tem acontecido, num vinho branco enjoativamente aromático, preferir um copo mais largo para o poder apreciar melhor. Há manipulações positivas várias que se podem fazer para apreciar melhor um vinho. Mas nisto, como em tudo no vinho, sem fundamentalismos, nem verdades eternas. E a evolução do copo de Champagne nos últimos cem anos é a prova viva. O acto de beber vinho não deve ser nunca reduzido a um acto de puro folclore, manchando-o de ridículo.

516. Não se preocupe com as críticas que possa ter, principalmente vindo de um folclórico-egocêntrico. O gosto é seu, explore-o como lhe der mais prazer. Mas esteja aberto a experimentar copos que lhe proporcionem mais prazer.

517. O espumante acompanha perfeitamente quase todas as refeições do princípio ao fim, sendo errada a ideia de que é um vinho só para brindes. Quando queremos escolher um copo para espumante entre vários, podemos basear-nos em quatro pontos:

- Descrição dos copos possíveis;
- Diferenças na libertação da bolha;
- Diferenças na percepção de aromas;
- Diferenças na forma e consequência da entrada do vinho na boca.

Um copo de espumante, hoje em dia, não deve ser nem demasiado bojudado e afunilado, nem demasiado hirto. Digo isto pelas razões já expostas. Poderá divergir de um bom copo de vinho branco apenas num fundo mais bicudo, para facilitar a formação da bolha.

Julgo até que esta será uma das razões porque as flutes não devem ser afuniladas demais, para que o gás carbónico não agrida.

518. Conto uma prática de Adega: em algumas Adegas e com alguns tipos de vinho (nunca em tintos com engarrafamento agendado) gosto de, quando preciso de fazer uma remontagem por alguma razão, em vez de usar a bomba de trasfegas, colocar CO₂ – à falta de azoto – pelo fundo da cuba. Isto em termos logísticos é muito prático. Quando estou a fazer isto, ou se vou ao cimo da cuba, vem um agradável perfume. São os aromas arrastados pelo CO₂. Por isso é uma técnica que tem de ser usada com cuidado, pois se a pancada da bomba não existe, o que é uma grande vantagem, por outro lado há aromas que podem fugir, o que é mau, e por isso o CO₂ deve ser aberto no mínimo indispensável para fazer burburinho dentro da cuba, e apenas o tempo necessário para o objectivo pretendido (homogeneização para *bâtonnage*, sulfitação, colagem, etc).

519. É um facto indesmentível que o feitio do copo transforma o feitio do vinho.

A forma como os aromas se libertam no copo, a forma como o vinho entra na boca, influi – e de que maneira – na percepção que o provador, seja técnico ou consumidor, tem do vinho.

No limite, cada vinho diferente (e não há um vinho igual ao outro) teria direito a um copo específico. Isto, além de incomportável, seria patético, para não dizer ridículo.

É entusiasmante fazer uma prova técnica para escolher o melhor copo para determinado vinho. Um mesmo vinho provado em dez copos diferentes sabe a dez vinhos diferentes. Acho que qualquer curso de provas devia ter um tópico destes. E não haja dúvida de que pode ser uma ferramenta para influenciar o consumidor. Um copo pode fazer milagres na exaltação dos sinais exteriores de qualidade de um vinho. Mas quando bem usado, mostra também a verdadeira grandeza de um verdadeiro grande vinho.

Agora temos de ser realistas, ter o sentido prático das coisas, e ir ao máximo denominador comum.

520. Creio que dois formatos de copos bem escolhidos resolveriam grande parte das situações. Um menor, mas não pequeno, para brancos, espumantes, rosés, fortificados e congêneres; outro um pouco maior, para tintos e para os brancos mais possantes.

O mais pequeno poderia ser ligeiramente mais afunilado, o maior ligeiramente mais bojudo; e também usaria o menor para tintos sem grande história para contar.

521. Mas numa tasca ou numa taberna – estou a falar numa a sério, não numa amaneirada –, se me servem num copo de três, ou num dedal, não prescindo dele. Aqui quero beber vinho, directamente ao goto, não quero saber se cheira a rosas ou a maracujá. Um vinho banal, que seja servido num copo que liberta ao simples abanar ou *snifadela*, aromas e sabores eloquentes, só vai realçar a sua banalidade ou os seus defeitos. Por isso, para um vinho banal, o copo a direito, ou o da inesquecível capa do n.1 da *Revista de Vinhos*, que ainda se vê em muito sítio, serve perfeitamente. Até teria graça beber um traçadinho num *riedel* qualquer coisa, mas se calhar ficava gasoso demais ao nariz, ácido demais na boca e com estrutura intermitente.

Agora, num vinho do qual se quer obter outro tipo de prazer, descobrir o que lhe poderá estar por trás e o que poderá levar à frente, precisamos de um dos dois copos descritos atrás.

Um bom vinho num copo banal, é capaz de dar menos prazer que um vinho banal num copo bom.

Sobre os copos sem pé, corpo a direito, se o objectivo for servir vinho para ser bebido sem mais delongas, não é disparate, e até pode e deve ser servido cheio. Deve ser escolhido um vinho correcto, sem defeitos, e se possível que por natureza se evidencie mais na boca que no nariz, e que tenha um bom retronasal, para que já agora dê algum prazer além do emborcar. Se for para servir um vinho que mereça mais atenção antes de beber, acho um grande disparate.

522. Tudo tem o seu lugar, ou, contextualizando, o seu *terroir*. Um copo banal numa tasca fina, seja lá o que isso for, tem tanto cabimento como fazer socalcos durienses na planície alentejana.

Deve-se desmitificar e desmistificar o vinho, mas não se deve gozar com o pagode. Aquele que usa os seus pretensos conhecimentos de vinho ostensivamente para inferiorizar o parceiro, pratica apenas xenofobia enófila, não sendo assim que se cativam mais apreciadores para o vinho.

Não se deve fazer *bullying* a quem num vinho apenas sabe dizer gosto ou não gosto. Acho muito mais saudável do que dizê-lo numa *rede social*.

Pior que um abstémio, é um abstémio mental, formatado por um pensamento único que por trás de uma capa democrática pretende impor aos outros as suas pantominices.

523. O importante na prova de vinhos não é descobrir os aromas todos, mas sim se agrada ou não agrada.

Numa música apenas sei dizer gosto ou não gosto. Chega-me, admiro quem tem paciência e jeito para aprender a solfejar e não me passa pela cabeça apresentar-me como *melómano encartado*. Conclusão: cada qual deve usar o copo que mais prazer lhe der usar, e que lhe faça bom proveito. Quando quiser experimentar outro, há grande variedade ao dispor. Mas há que ter cuidado com estilizações exageradas, que podem ser grandes obras de design moderno mas estão ainda mais desfasados da realidade que os copos melhores de antigamente.

524. Sobre a lavagem dos copos, que é algo que dá muito filosofar, *sofá so good*, deixo o meu filosofar teórico-prático. Escaldo-os bem em água quente, esfregando bem todo o bordo, onde tocaram os beiços. Seco-os bem com um pano, enfiando-o todo dentro do copo e rodando-o até estar sem vislumbre de humidade nem marcas de água, e seguidamente passo novamente pelo bordo das beiças um paninho com álcool. Deixo-o virado para baixo antes de guardar. Para mim é garantia. A lavagem com detergente tem um problema: tão importante como pôr detergente, é tirar o detergente. Há quem goste para vinhos brancos neutros, eu não gosto.

E muita atenção a uma coisa: se os copos ficam umas horas ou mesmo de um dia para o outro por lavar, pelo menos os que levaram vinho tinto têm de ficar enxaguados. Senão fica uma marca que não sai com facilidade.

525. No meu caso, parto copos com muita frequência e por isso, apesar de preferir um copo maior, para andar na Adega normalmente fico-me pelo ISO. Mas hoje em dia, todas as grandes superfícies têm junto à zona dos vinhos uns copos com muito bom aspecto muito baratos, e estou tentado a comprar uns quando os últimos ISO que tenho a uso se finarem.

526. De vez em quando deparamo-nos com o problema de o que fazer com o resto da garrafa que se abriu mas não se bebeu toda. Pessoalmente, no dia-a-dia consumo muito do bag-in-box – com ou sem gasosa, espero não chocar nem desiludir ninguém – e a questão não se põe. Quando abro uma garrafa, se ela merece, é raro ficar de castigo. Se não merece, ou vai para cozinha se o merece, ou se não merece nada vai entupir ou corroer a pia. Quando abro várias garrafas de vinhos diferentes ao mesmo tempo, no fim atesto umas com as outras por categorias, baseado na intuição. Prefiro isso a deixá-las em vazio. Não são muitas as garrafas que melhoram abertas para a refeição ou dia seguinte. E não raras vezes esse lote espontâneo é uma agradável surpresa. Mas se a intuição me disser que o vinho vai melhorar por causa do tal do Redox, e acontece bastante, ponho a rolha e pronto. Quando a prova é puramente profissional e não apenas de desfrute, como agora se diz, ponho também a rolha para voltar a provar mais tarde e aferir dessa propriedade.

A bombinha do vácuo nunca me atraiu. O acto em si roça a selvajaria. Mas alguns restaurantes já têm um sistema de conservação com gases inertes que resulta muito bem. Não sei se alguém já inventou uns tubinhos tipo laca, mas com CO₂ dentro, era capaz de ter mercado. E há o boato do gargalo harmónico que também me deixa curioso. É mesmo capaz de lhe manter a harmonia.

527. Nunca é má altura para beber vinho. Mas, periodicamente, pode-se encontrar um bom momento para fazer uma limpeza de garrafeira, despachando os vinhos que não convenceram durante o período anterior, tintos e brancos, misturados com uma gasosa fresquinha. A percentagem de um e de outra depende daquilo que achamos que vamos estragar menos. Juntamos o útil ao agradável, estamos a consumir vinho na mesma, é menos uma imperial/fino que bebemos (grande bebida, mas não é isso

que está aqui em causa), e para mudança de tórcio é capaz de ser uma boa solução. Talibans enofilizados, ainda está aí algum?

528. Só vejo um problema nas sangrias com vinho branco: em grande parte dos casos, a junção do vinho branco a frutas ou refrigerantes cítricos oxidam imediatamente o conjunto, deixando-o com uma cor muito feia, com aroma queimado e com sabor demasiado caramelizado.

Isto acontece porque estas frutas – e principalmente alguns refrigerantes cítricos – são ricas em ácido ascórbico, que é um antioxidante potente, usado também na enologia, mas que só faz efeito com sulfurosos relativamente altos. Com níveis de sulfuroso menores que 25-30 mg/l, ao mínimo contacto com o oxigénio, o efeito é imediatamente o contrário do pretendido, oxidando tudo de forma brutal. Nas sangrias de vinho tinto, a cor e os taninos minorizam este efeito no imediato.

Quando por acaso não oxida, o que às vezes também acontece, ficam excelentes e até prefiro as variantes com espumante. Há quem se queixe de perder o gás ao atingir a fruta. Só vejo duas razões possíveis, para uma delas não ter: ou o espumante já não tinha gás de início, ou não foi mexida com uma colher de metal.

529. O Porto tónico é uma grande invenção, e uma belíssima bebida, gosto e gasto bastante, em casa e na rua. Mas no meu entender há um erro técnico-estratégico na preparação de todo este tipo de bebidas (seja com Porto, Gin, Whisky, etc.) em que a maior parte incorre, a começar pelos ditos *bartenders*.

E julgo que não é preciso ter grandes conhecimentos de físico-cómicas para perceber isto, basta observação empírica.

Normalmente deita-se primeiro o Porto (ou Gin, ou outra) e depois a água tónica (ou lisa, ou coca-cola...). Acho que devia ser ao contrário. Por uma questão de densidade e peso do álcool.

Basta olhar: se deitarmos a água tónica em cima do Porto, conseguimos visualizar perfeitamente duas partes distintas dentro do copo, a água tónica em cima, e o Porto, não só pelo tom amarelado mas principalmente pelo álcool momentaneamente turvo só em baixo. E depois ao beber, só com o copo a meio é que começamos a sentir algo menos aguado; se deitarmos o Porto em cima da água tónica, vemos o Porto a descer e a integrar-se muito mais satisfatoriamente com a água tónica, ficando uma única tonalidade e densidade no copo.

Dir-me-ão que isto é um preciosismo, que não dá jeito por uma questão de facilidade de dosificação, depois mexe-se, etc. e tal.

Só que, nem o *bartender* mexe, muito menos em grandes concentrações de pessoas, nem muitas vezes vem a colher para mexer e, se caímos no erro de questionar o especialista se não seria melhor ao contrário, somos olhados com desprezo e fuzilamento visual. Uso o dedo.

Até posso estar errado, mas ainda ninguém me convenceu do contrário.

Além disso, para quem cresceu a ver filmes do James Bond, há sempre aquela frase mítica acolitada no cérebro: shaken, not stirred.

530. Há vários casos no mercado do mesmo vinho com marcas diferentes e preço semelhante, seja para exportação, seja por razões de exclusivo com grandes superfícies, que julgo compreensíveis e justificáveis, pois não tentam enganar ninguém, e são sobejamente conhecidos ou pelo menos perceptíveis a todos sem escandalizar ninguém.

É preciso lembrar que no mundo dos vinhos nem todos andam pelo *pedigree social*. Muitos, quero crer que ainda a maior parte, andam pela paixão, pelo negócio, ou de preferência por um misto destes dois.

531. A evolução de um vinho depende de muita coisa. Prognósticos, só no fim do jogo.

Se pensa em comprar vinhos e vai andar com eles no carro em dias quentes, é imperioso arranjar uma mala térmica ou isolante. Se não o fizer, sugiro que depois se inspire no tópico dos vinagres. Ando sempre com uma para três garrafas no carro.

532. Na parte final deste livro deixo uma lista exaustiva de praticamente tudo o que li sobre uva e vinho para quem quiser aprofundar algum tema.

Mas faz sentido neste ponto deixar sugestões de leitura sobre prova de vinhos.

Começo por um que não me canso de ler, e lê-se quase como um romance, de Émile Peynaud. Recomendo-o a quem quiser saber mais sobre tudo o que envolve a prova, explicado de uma forma muito sóbria, emotiva e racional. *Le goût du vin – Le grand livre de la dégustation*. Este continua a ser O Livro da Prova, mesmo tendo sido publicado pela primeira vez em 1980.

E no mesmo pacote meto mais três, todos muito mais recentes:

Il respiro del vino, de Luigi Moio (2016), lido na versão francesa, um tratado científico de altíssimo nível sobre os perfumes do vinho, arrisco mesmo a dizer que foi o livro técnico que mais me deslumbrou, ou, como dizia o outro, me extasiou.

Neuroenology, de Gordon Sheperd (2017), o autor é um neurocientista que nos descreve sublimemente como o cérebro cria o sabor do vinho, e nos demonstra de forma pioneira e verdadeiramente original como a emoção do prazer é o juiz final da experiência com o vinho.

Epistemology, de Nicola Perullo (2021), tal como o nome indica, faz uma verdadeira fusão entre a Teoria do Conhecimento, e o Conhecimento do Vinho. E vai ainda mais longe, desenvolvendo algo com que me identifico totalmente: o importante não é saber sobre vinho, mas saber com o vinho. E consegue mesmo algo que até há poucos anos pensava impossível e que muito me agradou confirmar ao lê-lo, quando mostra que filosofar pode ser práctico, útil, e agradável.

Se alguém hoje em dia se inspirasse e pegasse nestes quatro livros e soubesse fazer, simultaneamente com amorismo, profissionalismo e sobretudo com honestidade e respeito intelectual, nem que fosse uma súmula deles, assumindo claro que o estava a fazer, estaria a dar uma contribuição importantíssima para a divulgação e conhecimento do e com o vinho, e elevaria essa súmula provavelmente ao melhor livro de prova alguma vez escrito no mundo.

O primeiro é actualizado e completado pelos outros três, e os quatro fazem só um.

Depois temos uma belíssima série de livros mais ou menos filosóficos, mais ou menos tratados dos sentidos, mais ou menos romances, mais ou menos conversas de vida, todos muito bem escritos, todos transmitindo sabedoria, todos transbordando conhecimento, e todos sendo autênticos mananciais de histórias vividas e de vocabulário que nos alimentam a fonte de inspiração para usar quando fazemos uso dos sentidos. E todos em francês...

-*Le vin et les jours*, de Émile Peynaud (1988)

-*Physiologie du goût*, de Brillat-Savarin (1825)

-*Essai sur le goût*, de Montesquieu (1757)

-*L'esthétique du vin*, de Jules Chauvet (2008)

-*Plaisirs de la Dégustation*, de Pierre Poupon (1973)

-*L'âme du vin*, de Maurice Constantin-Weyer (1932)

-*Géographie des odeurs*, de Jean-Robert Pitte (1998)

-*Les accords mets-vins*, de Jean-Robert Pitte (2017)

-*Autour d'une bouteille avec Dennis Dubourdieu* (2011)

-*Émile Peynaud – œnologue dans le siècle* (1995)

533. Um livro e um vinho têm muito em comum. São concentrados de sensações.

O objectivo de vida de um vinho, é ser bebido.

Para ser galado, temos o ovo na galinha. E até há quem lhe o consiga levar sem ela o sentir. Privemos com o vinho, mas privemos o vinho disso, por favor.

534. O sonho e ambição primeira dum enólogo não tem nada de intrigante: Haja quem o beba! (Ao vinho, claro.)

O resto vem tudo por acréscimo.

Mas se não houver sede alheia, o enólogo morre à fome.

O enólogo tem duas hipóteses: ou bebe o vinho todo sozinho; ou pensa em quem o vai beber.

Na minha perspectiva, o Vinho mais desejado é aquele com que sonho a todo o momento ajudar um dia a fazer, mas que cá bem no fundo espero nunca conseguir, pois nesse dia a Enologia deixava de ter graça.

Há vinhos de guarda, e os tais que nos fazem sonhar, mas também há vinhos que nos alimentam no dia a dia. E esses bebem-se poucos meses depois de vinificados, e muito bem, e têm todo o direito e dever de começarem logo a estar à venda. Nem tudo é topo de gama e reserva, também há vinho do ano. Isto não é ser comercial, é ter uma paixão racional. Que é difícil, reconheço. Nisto como em outras modernices, a pouco e pouco vou-me consciencializando de que o anormal afinal serei eu.

535. Um dos papéis do profissional de Enologia deveria ser precisamente desmistificar tudo o que rodeia o vinho. Há mitificação e mistificação em demasia à volta do vinho. Apesar de ser uma das coisas que atrai, não tem de haver aura de mistério à volta disto. E cabe-nos a nós (lá vem a presunção) contribuir para esta desmistificação no que pudermos e soubermos.

E não há que ter medo de que nos descubram os segredos. Hoje em dia não há segredos, em nada, nem no vinho. A informação está toda disponível para todos. Basta querer e saber procurá-la. Infeliz daquele que achar que vai copiar aquilo que ouviu ou viu fazer uma vez. Irá certamente fazer pior. A Arte –hoje, como desde sempre – está no saber interpretar a informação que se tem. E não há duas interpretações iguais, em nada, muito menos no vinho.

O objectivo é apenas tentar desmistificar através de uma linguagem acessível a todos, alguns pormenores da feitura do vinho. O profissional de enologia não é um ungido do Além, com poderes psicadélicos. Há determinados tiques de «engenheiro» que têm de ser desmontados. Para me sentir anormal, chega-me a confusão que me fazem certas facetas de franjas galopantes da sociedade actual que parece que dão mais currículo que a profissão. Ao invés de promover-se recitando fórmulas de manuais, têm de demonstrar o seu mérito dentro de garrafas de vinho.

536. Sou o primeiro a dizer que se deve dar importância aos vinhos e não aos enólogos. Nunca compreenderei esta ânsia de protagonismo.

Mas quando se faz questão em referir o nome do enólogo, que se diga a verdade. Acho isto ridículo, além de inestético, para não falar de ética, porque aí tinha de usar palavrões, gros mots, que tenho andado a evitar até aqui. Francamente não percebo esta necessidade de engraxar e alimentar egos espezinhando o trabalho de outros.

E em relação a estes últimos, continuo a achar que o jornalismo e a crítica, se não os quer denunciar, pelo menos devia ter mais cuidado e pudor em não os apresentar como santos evangelistas ou colocá-los ao nível dos clássicos da antiguidade. Há muita, mas mesmo muita informação que circula que é falsa, e devia de haver mais cuidado em a conferir antes de a publicitar. Porque quem a lê, se desconhece, acredita, e se conhece, faz-lhe confusão como é que há quem caia na conversa.

Não fica bem a um produtor inventar estórias só para ficar bem na fotografia. É recorrente quando em vez de promover o vinho por si, alavanca a promoção do vinho catalogando o enólogo como autor do vinho; e quando o enólogo muda, imediatamente se apaga da história o enólogo que saiu, colocando o enólogo que entra como autor de tudo o que vem de trás. Parasitas do vinho!!! Se não quer contar a verdade, pelo menos não diga mentiras. Para o interesse geral basta um: «foi o enólogo mas já não é». E insisto que este é o tipo de coisas que o jornalista deve reflectir e confirmar antes de publicar. Porque se não confirma, e era fácil confirmar, está a dar uma notícia errada, e a ser conivente com a mentira.

O que parece um pormenor sem importância, tem uma importância enorme, e este tipo de mensagens falsas aparecem com demasiada frequência. Insisto que é dever do jornalista confirmar notícias antes de as publicar. Não se trata de criar um departamento de investigação policial. Por favor não me venham com esses tristes não-argumentos, nem com a balela de que o leitor sabe distinguir a fantasia da realidade. Trata-se de credibilização contando a verdade, ou pelo menos não contando mentiras. Não acredito que gostem de ser usados para este tipo de coisas, e por vezes tenho dificuldade em distinguir as páginas de uma revista sobre vinhos das de uma revista dita cor-de-rosa.

537. É por estas e por outras que cada vez mais me convenço que o meu trabalho em TODAS as Adegas onde fui chamado para responsável máximo pela Enologia, apenas serviu para branquear o currículo dos incompetentes que lá estavam antes, e preparar o currículo dos que estavam desejosos para ir para lá a seguir.

A sofreguidão do ego não justifica tudo.

538. Há muitos casos destes por todo o lado e por todo o país, muitos mais do que se imagina.

E faz-me impressão que quem os conhece e pode denunciar isto, assobie para o lado, e contra-argumente com não-argumentos, ou que pactue mesmo passivamente. A credibilidade também tem um caminho sinuoso. Demora muito tempo a construir e desaba num dia.

Há um papel de que o produtor nunca se deve esquecer de ter: ajudar a esclarecer.

539. O vinho é um alimento apaixonante, mas tem cada vez menos mistérios, apesar de haver sempre coisas novas a descobrir nele. E todos devemos contribuir para o desmitificar e desmistificar. O vinho existe, porque há acção humana. É tudo uma questão de dose.

É o momento de filosofar um pouco sobre fauna enológica.

540. O Adegueiro é para mim uma figura fulcral numa Adega. Uma Adega pode funcionar sem Enólogo, pode funcionar sem Consultor, pode (e deve) funcionar sem malabaristas. Mas não pode funcionar sem Adegueiro. O Adegueiro é o *pivot* da Adega, aquele que a faz funcionar.

Mas é uma figura que nem sempre é valorizada como devia. E há uns que são verdadeiros Fernandos Pessoas dos vinhos, sendo nestes casos o nome do Enólogo não mais que um heterónimo. Talvez esta seja uma das razões por que não convém por vezes dar-lhes valor.

Se há prémio que falta às revistas da especialidade é o de Adegueiro do Ano, apesar de concordar que a semi-clandestinidade em que vive a espécie dificulta a escolha.

541. O Adegueiro é mais que um executor, também é os olhos, nariz e demais sentidos do Enólogo em todos os recantos da Adega, com o qual se tem de entender até por sinais de fumo.

Nas Adegas por onde já passei, tenho feito duplas fantásticas com alguns Adegueiros. E o episódio profissional mais reconfortante e estimulante que me aconteceu até hoje foi quando um Adegueiro me disse: «Pela primeira vez sei porque é que faço as coisas. Até o senhor chegar, só diziam faz e pronto. O senhor é o primeiro que me explica a razão da tarefa que me mandam fazer.» Nunca mais me esqueci disto, que devia ser rotineiro.

Mas já tenho também encontrado verdadeiros dromedários na pele de Adegueiro. Felizmente tem sido a excepção, mas quando se tropeça num, e há alguns, é um verdadeiro suplício. A resistência passiva a uma ordem de Adega, a alteração de uma rotina poeirenta instalada, o considerar-se o guardião do templo contra o intruso – são verdadeiras pedras na engrenagem.

Em alguns destes casos o Enólogo também não é isento de culpas, se não souber ouvir a voz de quem anda no terreno e explicar a razão de ser de determinada situação.

542. Quando o Adegueiro é daqueles que foi colega de creche do *dono* da Adega, e «não implique com ele que é da minha terra», ou, noutra extremo, é um daqueles imberbes que acha que o Enólogo é o tirano usurpador do seu cargo e que «não sou adegueiro, que é depreciativo para os estudos que tenho», mas sim enólogo inquilino com pretensões a senhorio, o Enólogo é, mais cedo ou mais tarde, aquele que está a mais.

Mas quando se encontra um Adegueiro com A, seja veterano ou não, mas acima de tudo com orgulho em se intitular Adegueiro, é uma maravilha. Quando a equipa rema toda na mesma direcção, valendo isto para todas as profissões, quem ganha só pode ser o objecto da mesma, neste caso o vinho.

Felizmente tem sido a maioria dos casos que tenho encontrado e, quando era obrigado a apresentar vinhos, tinha sempre o cuidado de me apresentar como o porta-voz dos Adegueiros, verdadeiros fazedores do vinho, que ficaram na Adega a trabalhar.

Não tenho dúvidas em afirmar que nas Adegas onde consegui obter resultados até hoje, foi graças aos Adegueiros que encontrei.

Há ainda uma característica indelével dos Adegueiros da mais fina cepa: nunca alardeiam que estão muito atarefados e cheios de trabalho, nem mesmo em tempo de vindima. São os primeiros a ter consciência de que quase tudo era para ontem, estando apenas preocupados em fazer eficientemente e discretamente o seu trabalho, sem preocupação com holofotes.

Os Adegueiros não são enólogos, são executantes esclarecidos das orientações dos enólogos, e é por isso também que há vários graus de instrução.

Por tudo isto, levanto o meu copo sempre que alguém se apresenta como Adegueiro e não travestido de enólogo-residente, seja lá o que for que esse ridículo auto-título queira dizer.

543. Quem manda é o mandador, ou melhor, o pagante. Isto não é sequer questão.

Agora, o pagante paga ao Enólogo para mandar na Enologia. Se paga ao Enólogo só para dizer que sim, não deve contratar um enólogo, mas sim um macaco amestrado. Quando o pagante contrata o Enólogo, deve definir à partida o que pretende dele. E o Enólogo ou aceita, ou não aceita.

Vamos começar pelo princípio.

Generalizemos, considerando que temos três tipos de produtores: aqueles em que o vinho lhes corre no sangue, aqueles para quem o vinho é um negócio, e aqueles que só procuram *pedigree*. Mais palmo, menos dedo, todos podem ser revistos em pelo menos um destes grupos. Já me calhou em sorte trabalhar com várias variações de todos, em estreme e em lote, e não tenho dúvida em afirmar que a que mais me agrada e que julgo mais saudável é a versão que tem bem doseada a veia e o negócio.

544. Vamos também tentar clarificar o papel do profissional de Enologia. Há três tipos de profissional de Enologia: o Adegueiro, que é responsável pela Adega; o Enólogo, que é responsável pela Enologia; e o Consultor de Enologia, que dá (forma de expressão) consultas. Sobre os dois primeiros, acho que não há confusão possível, embora muitos se confundam com isso. Uma Adega não pode trabalhar sem Adegueiro. Mas pode trabalhar sem Enólogo. Poder, pode... E se o Enólogo não for responsável pela Enologia, chamem-lhe outra coisa. Se tiver responsabilidades limitadas de Enologia, será quanto muito Enólogo assistente, ou 2º Enólogo, que é um termo que sempre existiu tanto cá como lá fora em grandes Adegas, tal como o Adegueiro geral e os segundos Adegueiros. Se as suas responsabilidades forem de execução de tarefas de Adega, será Adegueiro, que é uma função do mais nobre que há, da qual não há que ter vergonha, antes orgulho em o ser. Agora, poupem-se ao ridículo auto-título do Enólogo residente. E digo auto-título por que apesar de ter sido inventado por certo tipo de enólogos que queriam meter no bolso os seus adegueiros recém-licenciados, estes, na ânsia de protagonismo, engoliram o isco com anzol e tudo, passando a fazer a triste figura de enólogo-residente, diminuindo-se, em vez de valorizar a sua profissão de Adegueiro.

545. O que é um Consultor, também oferece confusão, cá dentro. No resto do mundo, o Consultor de Enologia raramente é o responsável pela Enologia da Adega. O Consultor de Enologia tem, como o nome indica, um papel consultivo, é consultado pelo Enólogo, sobre dúvidas que tenha, sobre pequenas decisões de grandes pormenores que podem fazer a diferença. Raramente interfere nas decisões gerais de Enologia (isso é para o Enólogo, esse sim o responsável pela Enologia), mas sim ao nível dos pormenores cirúrgicos como o célebre *Play it again, Sam* enológico, isto é, «il faut absolument micro-oxygéner». Esta frase, que foi posta a ridículo no famoso documentário *Mondovino* (2004), se é certo que quem a disse se pôs a jeito, não haja dúvida que pode fazer a diferença, tal como na maioria daqueles casos acredito que tenha feito. Interfere também no lote de determinados vinhos específicos. Se estas consultas forem bem feitas e bem aproveitadas, é normal e justo que o Consultor de Enologia de estilo *Rainha de Inglaterra* valha o seu peso em ouro como o Aga Khan, e isto não deve fazer ciúmes a ninguém.

Podemos ter também a figura do Enólogo consultor, quando este, apesar de não estar sempre presente, se responsabiliza pela Enologia, tratando directamente com o Adegueiro ou, no caso em que

a responsabilidade enológica seja partilhada, com um 2º Enólogo, de facto, e não um adegueiro envergonhado.

E esta figura do Enólogo consultor teve realmente uma grande importância por cá na revolução do início dos anos 90 do século XX, deslocando-se às Adegas com regularidade, assumindo à letra a sua função.

546. Hoje em dia, há uma grande confusão com a função Consultor. E a maior das vezes é o próprio que a faz. O que temos maioritariamente são Consultores de Enologia, com frases feitas ao longe, dão uma receita, que por vezes já foi feita por uma empresa de produtos enológicos, depois fazem o frete de atender o telefone e o sacrifício de passar uma ou duas vezes por ano, interrompendo altruisticamente as férias.

Claro que estou a caricaturar, mas esta caricatura não está desfasada de algumas realidades. Alguns só têm um destes tiques, outros têm-nos todos. E isto não é ser consultor, nem enólogo consultor, nem enólogo, nem ter sentido de responsabilidade. Isto é um assunto que apenas diria respeito ao Produtor e ao Consultor se isto ficasse por aqui. Já diz respeito ao Consumidor quando ele não é apresentado como Consultor mas sim como o Enólogo, o fazedor do vinho, assinando-o e tudo. É isto que está errado. Se é consultor é consultor, se é enólogo é enólogo. A enologia dispensa travestis do vinho. E isto só acontece porque o Produtor consente e por vezes fomenta que seja assim. O caminho mais fácil para ele é exibir o cabeça de cartaz que lhe faz o vinho. Quem faz isto normalmente é o tal produtor que só procura *pedigree*, aparecendo como mecenas que deu as condições ao artista para pintar o melhor quadro do mundo. E não percebe que apesar de isto, eventualmente, lhe dar frutos na primeira colheita, a falta de consistência vai obrigá-lo a entrar num ciclo vicioso. E em vez de promover o seu vinho, que é o que um produtor deve fazer, promove o travesti. Este, que normalmente tem um ego tremendo e insaciável, é o que se defende chamando ao Adegueiro enólogo-residente. Larga-o às feras com a receita na mão e, se correr bem, foi o Enólogo que fez o vinho, se correu mal, limpa-se dizendo que foi o residente que não fez nada do que o Enólogo mandou fazer. Num caso e noutro, depois de um deslumbramento inicial, o dito residente acaba por se tornar um ressabiado da vida, queixando-se do tirano que não o deixa subir e mostrar o seu verdadeiro valor. É claro que isto não pode acabar bem. Temos ainda uns Consultores destes mais refinados, que ao residente apenas dizem: «liga ao x da empresa Y, e pergunta-lhe o que é que eu gosto de usar, compra-lho, e faz assim»; e ao produtor apresentam como mais-valia que o seu nome vende o vinho todo. Isto para mim já entra no domínio da ética e decência (falta delas), e não é ser enólogo, é ser traficante de influência, e um autêntico parasita do vinho.

Incluo ainda neste último mimo, *parasita do vinho*, todos aqueles que ocupando um lugar numa Adega, assumem logo a paternidade de todos os vinhos que já lá estavam antes de chegar, alguns deles até já engarrafados, começando imediatamente a aparecer como o seu autor. E aqui, por vezes, os jornalistas têm alguma responsabilidade no branqueamento desta indecência.

547. Está feita a caricatura, são nódoas que há, como em todas as profissões; não podemos generalizar, nem dizer que são todos assim, antes pelo contrário, felizmente; mas que ensombram a arte, é um facto.

Temos excelentes Consultores, Enólogos consultores, Enólogos, e Adequeiros, todos ao serviço do vinho e da sua verdade, sendo a esses que é preciso dar valor. E para mim as várias harmonizações possíveis numa Adega são:

- Adequeiro, Enólogo, e Consultor;
- Adequeiro e Enólogo;
- Adequeiro e Enólogo-consultor.

Todas são válidas e funcionam, desde que cada um saiba quais são as suas responsabilidades e que todos remem genuinamente para o mesmo lado, em prol do vinho e não da satisfação do ego.

548. Feita a árvore genealógica dos mamíferos implicados, voltemos definitivamente à questão, o peso relativo do Enólogo e do Produtor na definição do perfil do vinho.

Volto a repetir: quem manda é o pagante. E o pagante manda o Enólogo mandar na Enologia.

O pagante começa por decidir o que pretende: se um Adequeiro, se um Enólogo, se um Consultor. E o próprio pagante, se se sentir habilitado a assumir uma dessas funções, total ou parcialmente, não tem porque não o assumir. Explica ao contratado o que pretende dele e de si mesmo, e o contratado aceita ou não. É o pagante que decide a intensidade da impressão digital de cada interveniente, a começar por si, na feitura do seu vinho. Se não aceita, cada um vai à sua vida. Se aceita, põem-se os dois a remar o mesmo barco para o mesmo lado. E ambos têm que respeitar e ser coerentes com a decisão que tomaram. Mas para mim uma coisa é clara: não concebo olhar para o pagante como o inimigo. O pagante é aquele que confia no meu trabalho para aportar algo ao vinho. Quando eu sinto que essa confiança não é clara, alguém está a mais e esse alguém claro que sou eu. Nunca é o produtor que está a mais, aquilo é dele, é inquestionável.

549. E o produtor deve promover-se a si e ao seu vinho. É o seu direito, e o seu dever. Não tem de promover o enólogo, tem de promover o vinho. O enólogo tem de fazer o melhor que sabe, enquanto o produtor confiar nele e ele no produtor. O enólogo passa, o produtor fica. Só por cá é que se diz: «o vinho é feito por x». E ainda por cima é mentira. O vinho é feito pelas leveduras, seres microscópicos. O Enólogo é o tutor e a ama-seca das leveduras, ajudando-as a fazer o vinho, o que já é uma grande responsabilidade. O vinho até pode ter um cunho pessoal do Enólogo. E deve. O enólogo ao fazer lotes já está a dar o seu cunho pessoal, e se o fizer bem é um artista. Não é para todos, há quem não saiba fazer um lote. A beleza da enologia é juntar coisas simples da natureza e criar algo de complexo e único. O vinho é criação do homem! Mas um enólogo que por sistema faz sobressair o seu cunho ao cunho daquilo que a vinha lhe dá, não é um enólogo, é um alquimista. O papel do Enólogo é apenas preservar, e se possível realçar, aquilo que a vinha lhe dá. O vinho que realçar melhor aquilo que a vinha dá, é aquele que tem o autêntico cunho do Enólogo, e do Produtor também. O Enólogo é o intérprete do *terroir* e da vontade do Produtor, que é bom que a tenha. Se houver um *terroir* a enaltecer e um Produtor com personalidade definida, mesmo que o Enólogo mude, haverá sempre um elo de ligação com a interpretação do Enólogo anterior.

Quando o mesmo autor – uns intitulam-se *criador* – faz «o mesmo vinho» em vários sítios, isso não é cunho do enólogo, isso é a receita anti-riscos levada ao extremo, chapa 5 e toca a andar. Para isso não é preciso um enólogo. Qualquer empresa de produtos enológicos passa uma receita de graça na compra dos seus produtos.

550. Mas considero que, uma vez as competências definidas, há uma altura em que deve ser instituída a Ditadura do Enólogo: a altura da vindima. Nessa altura, em que se joga um ano inteiro de trabalho na vinha, não é altura para questionar o Enólogo. A última palavra é dele e ponto final. Quando os depósitos estiverem fechados, ou antes de começar a preparar a vindima seguinte, aí sim, é o momento de fazer o balanço e de questionar o Enólogo. Se os resultados agradam, ele deve começar a preparar a próxima vindima. Se não agradam, deve ser posto a andar. Mas durante a vindima, é a Ditadura do Enólogo, e não faz sentido que seja de outra forma.

551. No meu caso particular, todos os anos faço o meu balanço (e tiro conclusões) e peço aos pagantes para fazerem o seu, e de copo na mão, provamos em conjunto todos os vinhos. Não gosto de provar sozinho. E pessoalmente gosto e incentivo a que o pagante ou seu representante dê a sua opinião e manifeste o perfil que gostava para o vinho. Claro que uso o meu poder de influência. Ele também me paga para isso. Só para lhe dizer que sim, não precisava de mim. Mas, desde que o pretendido não colida com os meus princípios e valores, não tenho como não satisfazer esse desejo.

Repito-me: uma coisa que tenho de ter sempre presente, é que não sou capaz de beber sozinho todo o vinho que ajudo a fazer.

552. E não concordo que o Enólogo tenha de ser comercial. O Enólogo tem de cumprir a sua função de Enólogo. Dentro dela está incluído o dar apoio técnico ao Comercial. Mas não ser *comercial*.

E não há nenhum interesse comercial que se deva sobrepor à eno-avaliação. Este é outro dos casos em que tem de funcionar a Ditadura do Enólogo.

O vinho só sai para o mercado com o aval do enólogo. Quem não perceber nem respeitar isto, mais vale que dispense o enólogo, porque lhe basta o vendedor da banha da cobra. O enólogo quando diz que o vinho ainda não está pronto a sair, só está a defender a credibilidade da empresa no longo prazo. Outra coisa é o vinho merecer ou não mais tempo de garrafa antes de ser aberto. Isto já entra nos gostos de cada um, gostos não se discutem, há vinhos de todos os feitios e para todas as bolsas. E temos de ver a coisa deste prisma: guardar vinho em garrafa custa caro, muito caro, em logística e imobilizado. Se o produtor, com o aval do enólogo, resolver libertar o vinho mais cedo a um preço mais acessível, para que o consumidor o guarde em casa e acompanhe a sua evolução, ou o beba logo, em todo ou em parte, só está a fazer um favor a todos. No fundo é disto que se trata e, se o consumidor o souber guardar, todos têm a ganhar a prazo.

553. Sou dos que opina que num curso superior apenas se aprende a aprender. Método, organização, pesquisa, pensamento, arrumo e desenvolvimento mental, consciência de aprendizagem permanente; se num curso superior se conseguir aprender pelo menos isto, está ganho. Só por acaso alguém aos 18 anos sabe o que quer fazer na vida. Por isso qualquer curso superior, além da sua componente específica, devia ter uma grande componente de Generalidades, mas não banalidades, que leve a que o estudante, naquela fase invariável em que descobre que afinal não é aquilo que quer ser, em vez de desistir e mudar de onda, faça aquele curso até ao fim, e se especialize depois naquilo que realmente quer, apoiando-se nos mínimos olímpicos que as Generalidades lhe deram, através de um novo curso ou de uma pós-graduação, mas já com bagagem e visão de mundo.

Ora, há cursos que têm determinadas especificidades, que não se compadecem com o calendário normal. Por exemplo, um curso com uma componente forte de viticultura e enologia tem de acompanhar

o ciclo da videira e da Adega. E se ainda por cima o estabelecimento de ensino tem uma vinha e uma Adega à disposição para praticar, como convém, estas devem estar entregues a professores e a alunos, não a funcionários e voluntários.

554. Faz-me muita confusão quando vejo instituições de investigação e de ensino com vinha própria a colocar anúncios para voluntários de vindima em vez de começarem o ano curricular mais cedo. Acho muito interessantes os programas que aproximam o consumidor da produção, mais que não seja para destruir o tal mito urbano de que o leitinho já sai da vaquinha em pacotinhos. Agora, que seja como complemento, não apenas para não incomodar os professores e alunos em férias. Quem escolhe a vida de viticultura e enologia só pode tirar férias grandes lá para Novembro, quando os depósitos estão fechados e a vinha entrou em dormência mas a poda ainda não começou. Se não lhes tiram estes vícios logo de pequeninos, depois é o que se vê. Mas se o exemplo não vem de cima... Infelizmente estas situações existem precisamente pelo exemplo que vem de cima, a tutela estatal e o seu garrote financeiro, que leva a que se tenham de usar estes expedientes, e outros que roçam o crime enológico, como obrigar as instituições a vender uva que podia e devia ser usada para fins de investigação e ensino, e que depois sim, o produto final podia e devia ter um fim comercial, de promoção, dignificação e prestígio da Instituição, e, porque não, verdadeiro valor acrescentado.

E não se deve carregar demais na variável lábia marketeira da equação do *terroir*. Num desses anúncios, lembro-me duma frase, «O dia começa cedo e às 8h tem que estar tudo a pronto para começar a vindima», nem um pintalegrete pós-moderno, roubando as certeiras palavras ao Crítico. Oito horas, cedo?!... Um dia de vindima começa quando a luz do sol o permite, que em vindima é algures entre as 6h30 e as 7h. Oito horas, cedo?!... E numa Adega, apesar dali só se referir o trabalho de campo, não há hora limite de fecho. Continua a fazer-me muita confusão as Adegas que em tempo de vindima ficam em auto-gestão ao fim-de-semana. E há exemplos destes onde menos se espera.

555. Mas é na escola também que se devem prevenir estes vícios. Mais uma vez, uma das particularidades da Enologia é a grande interligação entre teoria e prática. E é de louvar e incentivar que o ano curricular comece mais tarde para os alunos de enologia, de modo a que possam estagiar em vindimas e comecem desde cedo a ter contacto com a realidade. Mas convém que a escola também prepare o aluno para o que vai encontrar numa Adega. Deve ser azar meu, mas os estudantes universitários em estágio de vindima que me costumam calhar, ou pensam que vêm para um campo de férias, ou não sabem fazer uma conta de percentagem nem uma regra de três simples, ou acham que ver densidades não é para a categoria deles, ou querem logo assentar praça em general, sem perceber a diferença entre à-vontade e à-vontadinha. Apenas vale a pena insistir nesta lotaria porque em cada quatro bolas pretas sai uma bola branca, e quando sai bola branca, é linha e bingo ao mesmo tempo! Vale a pena, mas convinha que houvesse mais responsabilidade, e que soubessem somar. E quereis Vós ser enólogos!...

556. Sobre a igualdade de género na Adega, sou completamente a favor. E acho que não são para estar circunscritas ao laboratório e à linha de engarrafamento, as mulheres são eficientes em todas as posições. Este tema é um não tema, roça o absurdo ter de o abordar, mas sinto-me obrigado a isso pelos disparates que se dizem. Um trabalho bem feito é um trabalho bem feito, um trabalho mal feito é um trabalho mal feito, seja feito por um homem ou por uma mulher. Quem tem mérito deve ser

valorizado, empregar uma mulher – ou um homem – para preencher uma quota é ridículo, e é uma falta de respeito para com a cotada. Há tão bons Adequeiros homens como mulheres. Também as há com as letras todas da tal outra profissão, mas quando têm responsabilidade e responsabilização, até as prefiro a um Adequeiro homem. Mas se a igualdade psíquica é inquestionável, a diferença anatómica e física também o é. E tem de ser defendida, e protegida. Há trabalhos de Adega que não são para ser entregues a uma mulher, e isto não tem nada de discriminatório nem de pejorativo, mas sim de respeito pelas diferenças dentro da igualdade. Há trabalhos de Adega de elevado esforço físico – como acartar sacas de ácido tartárico, puxar bombas ou equipamento pesado, e arrastar, escoar e sacudir «kms» de mangueiras cheias de vinho – que não condizem com a anatomia e estética feminina. Há diferenças, naturais, que são para ser respeitadas; respeitando-as, não é discriminação; discriminá-las seria estar a obrigá-las a fazer, não a poupá-las. Ainda hoje me rio de uma cena já com uns anos, na montagem de uma feira de vinhos, em que quando vejo uma *senhorita* a carregar várias caixas de vinho, instintivamente largo o que estava a fazer e dirijo-me a ela para lhe levar as caixas. Faz um movimento brusco para evitar que eu pegue nas caixas, põe voz grossa de Falstaff e grunhe: «Isto é uma questão de honra!!!». É uma questão de ridículo; se pensa assim, quando acabar as suas carregue as minhas... Não era peça para artilharia, nem por caridade, não queria ser Pistola e muito menos Bardolfo, era mesmo porque manda o bom-senso ajudar ou dispensar uma senhora de determinadas tarefas. Isto não é misoginia, é feminismo puro, defender as mulheres. Mas hoje em dia qualquer homem bem educado pode ser acusado de assédio por uma matrona com falta de cromos. Meete-o tu!!! Às vezes quase dou razão a um Amigo que quando uma falsete falsava: «Já-não-há-ca-va-lhei-ros?!...» respondia: «cavalheiros há, já não há é cadeiras!»

Tenho ainda de tocar num ponto, com pinças, mas é inalienável: Há coisas que não se podem ou não se devem dizer nem condicionar a uma menina/mulher, mas uma fêmea que vinifica deve ser consciente: no mundo do vinho há um mês de trabalho por ano, não é bem assim, mas quase, trabalha-se no mês da vindima, e os restantes onze... lavam-se cestos. Convém que dentro do humanamente possível, uma mulher controle a pontaria do seu relógio biológico, de modo a que no mês de trabalho anual não esteja de... licença de parto. Isto vale para o macho também. De pinças postas. O homem e a mulher completam-se. Fazem género humano. E ambos devem ser respeitados e defendidos em todos os seus direitos, liberdades e garantias. E deveres.

557. Nada melhor que dar a palavra a uma Mulher do Douro – o seu nome só a mim interessa, mas estou certo de que muitas mulheres se reverão nela – a recordar quando era uma miúda de 18 anos: «Por 1980, o meu Pai no Porto, o meu irmão mais velho na tropa, o mais novo com menos 5 anos e a minha Mãe a achar que eu é que devia conduzir na vindima, tinha tirado a carta nesse Verão. Estás a ver as estradas de terra batida na propriedade do meu avô, em frente ao Tua, com curvas que se não fizesses à primeira, tinha que fazer marcha-atrás, com reboque cheio de bidões com uvas. Eu muito angustiada dizia ao meu Pai que não, não conseguia que eu era uma menina, era difícil conduzir naquela estrada, com atrelado, sem direcção assistida, naquela estrada, enfim. O meu Pai disse só uma vez, paguei-te a carta e não dizia lá que era uma carta de condução feminina. Vais entregar as uvas, não as vais carregar, quem carrega as uvas são os homens e os cavalos do carro, tu és uma menina, vais conduzir ou vindimar. Não se falou mais sobre o assunto. Lá fiz eu a vindima a conduzir,

a chorar, borrada de medo de ir parar ao rio, com a ajuda do meu irmão mais novo que nas curvas mais difíceis saía do carro; e para eu não ter que fazer manobras a cruzar com outras carrinhas, mandava-as parar e dizia que o *jeep* não tinha marcha-atrás. Os outros condutores lá paravam e eu lá ia, eles cheios de pena de mim por ter de conduzir um carro sem marcha-atrás. Uma lição do meu Pai. Faria tudo a que me propusesse, eu ou qualquer outra mulher, desde que a minha condição física o permitisse.

No fim, o meu Avô pagou-me a dobrar: era vindimadeira-patroa, tocava acordeão para animar a roga, e ao fim do dia ia entregar as uvas.

Uma Mulher tem manha de 7 raposas, e as raposas têm 7 manhas. Os habitantes de Ervedosa têm a alcunha de "Raposos".

Não aceito essas diferenças profissionais de, na adega, no laboratório, etc. O trabalho é como os sentidos, treina-se, educa-se e alguns nascem com determinadas competências para realizar umas ou outras actividades. Como a música: trabalho, treino e alguma coisa nata, mas o treino e a vontade é que determinam, não o sexo (as máquinas agora ajudam).

Com respeito às mulheres trabalhadoras de agora e às dos anos em que os homens em Portugal estavam para a Guerra do Ultramar ou emigrados, com respeito a elas e a outras que ficaram a fazer o trabalho todo, mesmo todo o que havia para fazer em casa, no campo, na vinha, na adega, no alambique, em todo o lado, não me venham falar de trabalho no feminino.

Trabalho é trabalho, é como no vinho, é bem ou mal feito, não depende só dos genes da videira nem dos genes do trabalhador.»

Mulher com H, de género humano.

558. Há um ponto basilar: na vindima, joga-se todo o trabalho de um ciclo completo na vinha, e condiciona-se pelo menos o próximo em termos vínicos. E na Adega, as fermentações não vão de fim-de-semana. Há densidades e temperaturas a medir, assim como decisões a tomar em conformidade. E depois também há malolácticas a acompanhar, que não podem estar dois dias sem controle. Tudo isto implica que a qualquer momento tenha de ser feita uma trasfega, uma adição, uma sulfitação. Hoje em dia os vinhos diferenciam-se pelos pormenores.

Não vou aqui discutir condições e relações laborais. Acho apenas que estas coisas devem estar definidas com bastante antecedência, porque nesta altura há mais em que pensar e nada pode falhar. Esta é também uma actividade de muita sazonalidade e, se há empresas que têm trabalho para todo o ano, há outras que por vezes têm de verdadeiramente inventar trabalho para não mandar ninguém embora. E há ainda outras que se gerem quase totalmente pela sazonalidade. Se no primeiro e último caso concordo que o trabalho acrescido deve ser valorizado e recompensado pela empresa, no segundo acho que também o funcionário deve valorizar o emprego que tem, compreendendo que há um momento no ano em que tem de dar o litro e compensar e justificar todos os meses restantes em que está literalmente a pastar ou a coçar-se. Aqui acho uma obscenidade que se fale em horas.

559. A dedicação ao trabalho, o brio profissional, a camisola, e a vinha é que mandam, não é só conversa bonita – é letra de lei. Não concebo uma empresa dividida entre bons e maus, tampouco onde cada um rema para seu lado. E também não aceito que se use a conversa bonita como alibi e chantagem para condicionalismos vários. Mas a vinha é que manda mesmo, e não saio daqui. As férias

em Novembro não é uma generalização, é um exemplo: há mais tempos mortos durante o ano. E a angariação de clientes e vendas de vinho para a época alta do Natal não são feitas em Novembro, são pela vindima, e já é tarde. Mas para mim as vésperas de vindima não são um tempo morto. A qualquer momento pode ser preciso tocar a rebate. Um exemplo: normalmente calcula-se que na maturação, o grau provável suba à volta de uma unidade por semana. Ora um tempo sequíssimo como não é incomum em Agosto pode fazer com que num fim-de-semana, entre a sexta-feira à tarde e a segunda-feira de manhã, se dê uma subida de grau na maior parte das castas e regiões igual à que normalmente se dá em oito dias. Só quem está atento dá por isso. É muito comum às segundas-feiras, andar muita gente aflita a começar uma vindima que só previam para daí a 15 dias.

560. A questão principal está na criação de consciências e hábitos desde a formação dos futuros técnicos. Esta é uma área em que, se não tivermos a possibilidade de visitar o outro hemisfério, só podemos praticar uma vez por ano e, se sim, duas. Se as escolas estão fechadas na altura das aulas práticas, sugiro que se crie ao menos uma disciplina de Lábia. Porque vai fazer muita falta. O que não faltará serão candidatos a Professor Catedrático para essa vaga.

O verdadeiro Enólogo, valendo para todas as profissões, não é aquele que tenta assegurar a sua posição a todo o custo; deve ter sempre presente que na Vida e em tudo há valores básicos mas essenciais pelos quais por vezes tem de se saber dizer NÃO. Sempre me fez confusão que em TODAS (com a excepção de uma) as Adegas onde fui responsável máximo pela enologia, assim que saí, foi mudado o nome do enólogo dos vinhos que aí ajudei a fazer para o que veio a seguir. Rei morto, Rei posto! Calei-me sempre e não vou aqui pormenorizar os casos, pois quanto menos se falar em mim, melhor; prefiro que falem nos vinhos, mas claro que não gosto de ver o meu trabalho arrebanhado por outro para branquear ou promover o seu currículo. E sempre tive o cuidado, quando precisei de apresentar vinhos em público, de sublinhar que os verdadeiros fazedores daqueles vinhos eram os viticultores e os adegueiros (sem esquecer as leveduras), que discretamente mas com brio, apenas querem fazer o seu trabalho o melhor possível, e não estão minimamente interessados em ter o título de enólogos-residentes (???) ou de «engenheiro».

E quando chego a um produtor novo, chamo a atenção de que nos vinhos de colheitas anteriores a eu ter chegado devem continuar a aparecer o nome do anterior responsável, mas sempre que for imprescindível aparecer o meu nome como enólogo da casa, este aparecesse com a anotação «desde Mês do Ano». Uma coisa é dar a cara pelos vinhos, outra é dizer que se fez um vinho do qual nem as uvas se viu. Os parasitas do vinho com cara de cândidos apiculados deixam-me com suor de cavalo.

561. Sobre o facto de em Portugal muitos, começando nos próprios produtores, se preocuparem mais em promover os seus enólogos que os seus vinhos. Quem sabe quem é o enólogo do Château Latour? Ou do Château Margaux? Os enólogos passam mas os vinhos ficam. Sempre achei que um enólogo deve ser como o ministro das finanças, só é bom quando não se dá por ele. Cá no rectângulo, não é raro ver um auto-denominado enólogo-residente (???) a pôr-se em bicos dos pés para assentar praça em general, ou não descansar enquanto não intrigar contra o seu superior até ficar com o seu lugar (às vezes conseguem), «EU é que faço tudo!!!»; ou, no pólo oposto (mas um não justifica o outro!), aparecer um vinho assinado ou a dizer que foi feito por um *enólogo* que mais não fez do que mandar umas bocas pelo telefone desde o seu gabinete de função pública na cidade grande: «Se correu bem fui eu, se

correu mal não fizeram nada do que eu disse». Ainda há quem force que *Ética no vinho* é assinar a etiqueta do contra-rótulo.

Está na natureza humana que, onde há um bem intencionado há sempre o risco de haver perto alguém sem escrúpulos, pronto a aproveitar-se. Isto vale para todos, mas nem todos são assim.

562. Sempre me fez e continua a fazer confusão as prendas de empresas a clientes, principalmente quando o «cliente» não é o que paga, mas um funcionário do pagante.

Estas prendas roçam frequentemente uma obscenidade atroz, por vezes não tanto pelo conteúdo, tantas vezes sem utilidade nenhuma, mas pela ostentação do valor que o «ofertante» quer induzir ter sido pago. Para mim a maior parte destas prendas não são mais que subornos mais ou menos encapotados, não há almoços grátis, e a única razão para existirem é o forçar de um favor que se espera ver retribuído por uma encomenda adicional ou por um menor rigor na avaliação da qualidade dessa encomenda. Pura compra de simpatia.

Tomei contacto directo com esta realidade quando fui responsável pela Enologia numa grande Adega. Quando saí deixei um armário com todos os «troféus» com que me tentaram afagar durante o período em que lá estive. A todos respondia «a Adega agradece», e à entidade patronal dizia invariavelmente «naquele armário está mais um presente que acabam de oferecer à Adega». Se os mesmos levavam um igual para casa, já não me dizia respeito. Apenas os perecíveis não iam para o armário. A esses pedia licença à entidade patronal para levar o presente oferecido à Adega para o próximo jantar (jantarada) com os Adegueiros. De todos esses perecíveis, ficou famosa uma garrafa com não sei quantos anos de whisky lá dentro, seguros por uma cápsula de rosca, demonstrativa da falta de confiança que a empresa de rolhas que a «oferecia» tinha no seu próprio produto.

A propósito de *whiskys*, vem-me à memória o momento em que percebi na pele estes esquemas e senti que devia dar mais atenção aos custos da vinha familiar: quando o comercial da empresa de produtos para a vinha, à terceira vez numa semana que me aparece na vinha, antes do Natal, não encontrando o manageiro que me avisava do momento de curar para mandar vir material e que entretanto também havia desandado, acaba por me oferecer a mim uma garrafa de whisky destinada ao outro, que, não pagando, influenciava o custo. Muitos dirão que isto é normal. Eu não posso achar isto normal.

Fora do espírito natalício, lembro-me de quando ao fazer um projecto de Adega para um produtor incógnito, ao pedir orçamentos às empresas de equipamentos e, dada a grandeza do projecto, fui logo convidado por uma delas a ir com tudo pago à famosa feira de equipamento vínico em Milão. Obrigado, mas não.

Também há uns bem refinados e hilariantes (ladrão que rouba ladrão...) que, perante a oferta de viagens tipo congresso de médicos a ver vinhas e adegas no hemisfério sul, enviam funcionários acabados de despedir em compensação pela desfeita, para não chatear mais. E há quem caia na esparrela, o desempregado que vai, e a empresa que, a pensar que está a «catequizar» um, está a apostar no cavalo errado. Bem feita para todos!

Mas no meio de toda esta parasitagem que infesta o meio, igual ou pior em todas as actividades profissionais, reduzidas cada vez mais a meros tráficos de influências, e que explicam muito do estado de tudo isto, apenas conheci uma empresa a destacar-se pela diferença, que devia ser regra mas é a

excepção, por interpretar de maneira pura o espírito da Época e do significado de um presente. A ideia é lembrar os «parceiros», num momento festivo, através de algo simbólico e se possível útil, uma lembrança que sirva de algo, que ao ser usado nos lembre o gesto, desinteressado e sem outras intenções a não ser a lembrança pura. A este género de coisas eu dou um valor enorme. Além da qualidade da imaginação e capacidade de surpreender, que reflecte a qualidade dos serviços profissionais prestados. Uma vez recebi um canivete, que está sempre no bolso, pronto a cortar tanto um saco de pózinhos enológicos como um naco de queijo. Sempre que o uso, lembro-me deles. Outro ano, em que ainda tinha as mãos encardidas com os restos visíveis dos mostos tintos da vindima passada, recebi um fantástico sabonete esfoliante da marca Confiança! São este tipo de coisas que nos tocam e que me fazem reforçar os laços de «parceria», por saberem interpretar como ninguém a importância da confiança profissional. Esfoliante, com eles, só o sabonete!

Apesar de haver sempre quem prefira oleantes. Meliantes.

563. Determinada empresa fazia publicidade regular numa publicação dita da especialidade, que nem sei se ainda existe. A certa altura, não estando a gostar das notas de prova que essa publicação estava a dar aos seus vinhos, resolveu fechar cirurgicamente a torneira da publicidade durante uns tempos, «para ver se aprendem». Meses depois, até a secretária da direcção dessa empresa foi galardoada com o prémio Enólogo do Ano dessa publicação. Foge cão, que te fazem barão! Que passou a ter mais cuidado com a crítica dos vinhos. Aprendeu.

Coincidência? É isso que diriam os intervenientes. Por isso não coloco os nomes. Mas a primeira parte do facto foi-me contada pelos próprios. E a segunda é uma constatação. A minha crítica aqui nem vai para a empresa. Jogou uma cartada disponível. Vai para a publicação, que foi permeável à pressão.

Ainda sobre fenómenos sociais e ciências humanas, conto uma história: numa Adega onde exerci durante uns anos, fartei-me de pedir à direcção (meio a brincar mas muito a sério) que se oferecesse um estágio de fim de curso a um estudante de Psicologia, para traçar o perfil do sócio-viticultor-tipo, pois o estudo do seu comportamento em tempos de vindima daria uma tese bem interessante. Infelizmente, não me passaram cartão. Acredito que um estudo desses podia ter influência na subida de mais um degrau qualitativo no vinho final.

564. Quando se tenta proibir outros países de chamar Port aos seus licorosos, tenho dúvidas de que isto seja boa ideia. Aquilo que parece ser uma protecção, pode vir a mostrar-se um flanco aberto. Explico-me.

Neste momento, no mercado *Vinho do Porto* as «imitações» concorrem com os originais.

Serão sempre comparadas aos originais e isto será sempre um estigma, mesmo que inconsciente. A partir do momento em que deixarem de poder usar a denominação, passam a concorrer no mercado dos *fortified*. Deixa de ser Porto vs *Port*, deixa de ser visto como imitação, por muito boa que seja, mas uma imitação, e passam a ser vistos como um *fortified* de determinada origem. E os *Port* originais deixam de concorrer com *Ports* de imitação e passam a concorrer com outros *fortified* originais. O que não é original de maneira nenhuma é esta minha opinião. Já a tenho também ouvido em diversos sítios. Isto já aconteceu com o Champagne. Enquanto a concorrência foi no mercado de Champagne, entre Champagne e Champagne, o Champagne não deu hipótese.

Quando o mercado passou a ser Espumantes e, por exemplo, deixou de haver Champagne espanhol e passou a ser só Cava, este fez alguma moça ao espumante francês original de Champagne. E o Cava obrigou-se a enorme desenvolvimento qualitativo para sobreviver a partir do momento em que deixou de poder usar a sombra Champagne.

Com os *Port* pode acontecer o mesmo. A generalidade dos *Port* que provei não me convenceram. Não por falta de matéria-prima que permitisse fazer um bom *fortified*, mas pela má aguardente – *spirit* – usada, a maior parte das vezes de origem não vínica, por vezes a 90 graus, queimando completamente o vinho.

Quando passei pela Califórnia há uns anos, visitei um produtor de Ports, na zona central deste estado. O avô, em 1940, quando resolveu produzir Ports, plantou em parcelas separadas Tinta Cao (Tinto Cão), Touriga Nacional, e Tinta Madeira (esta não sei o que será), que mandou vir do Douro. As vinhas ainda lá estão, dava gosto vê-las, não me lembro bem da área, mas eram bastantes hectares (acres) de cada. Quantas parcelas haverá em Portugal de por exemplo 10 ha, para não dizer de apenas 1 ha, extremes de Tinto Cão ou Touriga Nacional com cerca de 80 anos? Os vinhos eram sofríveis, com o *spirit* muito mal casado, e defeito de barrica velha. Mas tinham um rótulo fantástico: «Vintage Port Tawny Reserve Méthode Solera», tudo embrulhado de uma vez. Isto não faz concorrência! Mas quando forem proibidos de assassinar o rótulo, e tiverem de aperfeiçoar a técnica para poder sobreviver no mercado dos *fortified* sem a sombra do *Port*, poderá ser um caso sério.

Haver imitações até pode ter o efeito de desejar provar o original.

Mas, por outro lado, o haver uma concorrência mais feroz, também obriga os originais a não descansarem à sombra da ... parreira, e a evoluírem também. Se assim for, já poderá ser boa esta proibição, como foi no mercado dos espumantes.

Outro exemplo, o mercado das colheitas tardias, *Late Harvest*, que está em pleno florescimento. Ninguém se atreveu, mesmo lá fora, a escrever Sauternes no rótulo. E ninguém diz que são imitações de Sauternes. E temos colheitas tardias muito bem feitas por todo o mundo. Se se tivesse seguido o caminho do chapéu de Sauternes, se calhar não seria assim.

Por isso tenho dúvidas se esta proibição, em vez de proteger, não estará a abrir o flanco, ou se no fim todos ganharão.

Acho muito mais grave que há não muitos anos tenham proibido de usar a denominação de origem Torres por pressão de um produtor espanhol. Teve de passar a designar-se Torres Vedras. Sempre ouvi falar nos vinhos de Torres e parece que já no século XII se exportavam vinhos daqui. Devia ter sido Portugal a exigir que o produtor não usasse o nome da região. Mas às vezes um produtor consegue defender melhor os seus interesses que um País.

Nos dias de hoje é cada vez mais escandaloso o uso abusivo do nome Pias. Pias é uma pequena freguesia alentejana entre Serpa e Moura, cujos vinhos têm fama. Hoje creio que passam a dezena as marcas com Pias no nome. Creio que só uma é mesmo de Pias. Todas as outras são provenientes das mais variadas zonas do País, e mesmo de outros países da União Europeia. É muito frequente num restaurante, ao perguntarmos de onde é o vinho da casa, nos responderem que é muito bom, é de Pias. Qual Pias? Ah, isso já não sei... E o mais certo é não ser de Pias. A fiscalização, se quer piar grosso, deve começar por casos destes. Isto sim, devia ser regulado.

Já aqui falámos no Falerno, já falaremos noutros.

565. Acho que quem anda no vinho só tem a ganhar se investir um pouco nos conhecimentos de *franciú avec*.

Apesar de, segundo alguns, caminhar para língua morta, a escola francesa de enologia é incontornável, e continua a ser publicada muita coisa muito válida em francês. E sou da opinião de que, desde que haja possibilidade, não há como ler o original. Por muito bem feitas que sejam as traduções, e neste caso serão, perde-se sempre qualquer coisa.

No caso da Viticultura e Enologia, não é só a língua imperial que é importante. Nesta área, o francês não é língua morta. Enquanto em outras áreas, como a economia por exemplo, o inglês é imprescindível e mais que suficiente, na enologia dá jeito saber também francês. Inglês também, para as muito importantes obras americanas e australianas, mas o francês é importantíssimo, nem que seja para os vinhos depois não saberem só a compota e a côco.

Há uns anos fui incluído numa sondagem de uma Universidade, para saber das áreas que se sentiam ser necessárias para um curso de Adegueiros que estavam a preparar.

Excelente ideia que se concretizou, mas que infelizmente entretanto faleceu, porque hoje em dia tudo quer ser de Eng-Enólogo-Residente para cima. Apenas respondi que era fulcral haver aulas de francês-técnico. É que hoje em dia qualquer um sabe inglês-técnico, mas na área dos vinhos continua a haver muita informação relevante a ser produzida em francês.

Não faço ideia se esta sugestão foi introduzida, mas estou convicto de que não só num curso intermédio mas também e principalmente num curso superior da área, devia ser obrigatória a frequência de francês. Não consta sequer que a haja facultativa. A preparação seria sempre outra.

Além disso, as traduções nem sempre são muito cuidadas, e em livros técnicos é essencial serem rigorosas. Por isso desde que haja noções mínimas, aconselho sempre as edições originais. É além disso uma excelente forma de treino, e para as palavras mais difíceis há sempre um dicionário, ou o google, sempre à mão.

566. A Enologia como ciência nasce em França, e não há como, para resumir, o livro *L'histoire de l'oenologie à Bordeaux – de Louis Pasteur à nos jours*, por Pascal Ribéreau-Gayon, filho de Jean (mestre de Émile Peynaud, contemporâneo de Pascal) e bisneto de Ulysse, por sua vez colaborador de Louis Pasteur. A enologia muito deve a todos eles pois, graças às sementes lançadas por Pasteur (e, sendo rigorosíssimos, às pré-sementes de Chaptal), Alexandre Baudrimont e Ulysse Gayon, evoluiu mais em 50 anos pela acção e obra extraordinária dos outros três, do que nos 5000 anos de idade das grainhas descobertas na Geórgia, ou mesmo desde o primeiro pífo do Noé.

É uma obra que teve e tem continuidade depois deles e, de entre os muitos que a continuaram, sublinho três que tive a oportunidade de ouvir pessoalmente: Yves Glories, Denis Dubourdiou e Axel Marchal (este ainda não é referenciado no livro porque não era *nascido* na altura da publicação, mas é presente e futuro na Enologia).

Chamar-lhe mero livro de história seria muito redutor. O livro é um verdadeiro poço de oxigénio. Está muito bem detalhado cronologicamente. Mas vai muito além disso. Aponta os problemas diversos com que se deparam as diversas gerações de gentes do vinho, as soluções encontradas, a importância da ligação e complementaridade da teoria com a prática, da ciência com o empirismo, uns puxando pelos

outros e, com uma ponta de romance e politiquices pelo meio, consegue ser ao mesmo tempo uma síntese muito completa de manual de enologia: é como o Tintin, dos 7 aos 77, para gregos e lusitanos. A Pasteur, devemos o ter descoberto que havia uns bichinhos que transformavam e alteravam alguns meios, destruindo a até aí indiscutível teoria das gerações espontâneas. E descobriu isso estudando precisamente o vinho, ao qual dedicou 3 ou 4 anos; A Baudrimont, o primeiro curso de química agrícola, e estudos sobre os colóides, sendo considerado o verdadeiro iniciador da Enologia; A Ulysse Gayon, o ter salvo a vinha, com a co-autoria da calda bordalesa aquando da catástrofe do míldio; A Jean Ribéreau-Gayon, avanços enormes na estabilidade dos vinhos, e a primeira edição do *Traité d'Oenologie*; A Pascal, a monitorização da maloláctica; A Peynaud, a divulgação/vulgarização da enologia, dos conhecimentos e pesquisa na microbiologia das fermentações, e tudo sobre a prova; A Glories, a maturação fenólica; A Dubourdieu, os aromas dos brancos modernos e a teorização da sua *bâtonnage*. Estou a ser muito redutor e pouco rigoroso. Cada um fez muito mais que isto. E o próprio *abbé* Dubaquié – figura muito maltratada no livro, se calhar com razão, que foi director da Station Agronomique et Oenologique entre Ulysse e Jean, e que, na versão de Pascal, não tendo a preparação e os conhecimentos dos outros, estagnou a investigação durante os vinte e cinco anos do seu consulado, e incompatibilizando-se com Jean, e este com ele, o leva (JRG) a ir trabalhar na privada durante esses anos – terá influência no facto de, quando JRG volta à estação para a dirigir depois da aposentação do Abade, contra a vontade deste, lhe dar um impulso sem igual, nunca esquecendo da importância e do relevo da teoria e da prática andarem sempre de mãos dadas, o que faz da enologia uma ciência singular, pois não serão muitas as em que isto assume esta importância. Não vale a pena pensar no que seria a Enologia hoje em dia se não fosse aquele atraso de vinte e tal anos. Para o bem e para o mal, o abade existiu. Talvez a enologia não fosse uma ciência tão aberta como é hoje. E se... e se... se o abade não tivesse morrido, ainda hoje era vivo. O que é certo é que com Jean e Pascal Ribéreau-Gayon e Émile Peynaud, o vinho deixa de ser definitivamente uma coisa para beber no espaço de um ano antes que se estrague, dando um enorme salto qualitativo no espaço de poucas décadas. O vinho antes e depois deles não é bem a mesma coisa.

Deixo apenas o último parágrafo do último capítulo, *L'affinement des caractères organoleptiques des grands vins par l'élevage en fût de bois*, cirurgicamente ocupando a última página do livro: «En tout cas, il est important de prendre en compte que le rôle de l'élevage en fût de chêne n'est pas de créer un vin de qualité. Il intervient pour valoriser les qualités naturelles du vin en augmentant sa complexité aromatique. Utilisée dans de mauvaises conditions, cette pratique peut conduire à des résultats très négatifs.» Há por aí muito boa gente que devia ser obrigada a escrever este parágrafo 100 vezes. Mesmo que não o percebessem, pelo menos decoravam-o. Um livro que vale a pena ler.

567. Fiquei a pensar no que seria a enologia portuguesa se tivessem feito caso e dado valor a um certo contemporâneo de Alexandre Baudrimont e de Ulysse Gayon. Será que estaríamos hoje a falar numa verdadeira escola portuguesa, tal como falamos na escola bordalesa e na escola australiana? E o que seria hoje a enologia mundial com essa contribuição? E se... e se... Mais um fado para a nossa colecção. Já o vamos cantar.

568. AAA. Não me estou a rir do leitor. Se me estivesse a rir do leitor, não seria AAA, mas sim Ahahah. E mesmo assim, não me estaria a rir do leitor, mas sim a rir com o leitor. Porque o leitor de quem me

riria, não quer saber ler. Saber ler e perceber o que se lê, está como a água para o vinho. Para esses, nem isso. Para os que sabem ler e querem saber ler isto é muito sério. AAA, António Augusto Aguiar. Toda a gente sabe quem foi António Augusto Aguiar, foi alguém que por alguma razão deu o nome à rua, que até é uma avenida, do mais conhecido Centro de Dia da capital do rectângulo. E isso chega-lhes para se orientarem. Não passará outra geração sem que se conheça a rua apenas como rua do Centro de Dia e que AAA caia de vez no esquecimento, mas para já ainda é a Av. AAA. O que fez AAA para merecer dar o nome à rua do Centro de Dia, já são outros quinhentos, ou antes 1874. AAA foi um português típico, teve razão antes do tempo. Só que ele teve mesmo.

1874 menos o ano em que o rei D. Dinis proíbe que alguém, além dele próprio, possa armar cavaleiros. António Augusto de Aguiar (1838-1887), químico de formação, professor e cientista reputadíssimo cá fora e lá dentro, político de circunstância se é que isso existe, foi chamado pelo ministro Andrade Corvo em 1866 para, juntamente com o Visconde de Vila Maior e João Ignácio Ferreira Lapa, elaborarem um relatório sobre o estado da arte da viticultura e vinicultura portuguesa da altura. Com tempo limitado para o fazer, dividiram o país em três e cada um percorreu a sua região, descrevendo com minúcia tudo aquilo que viram, dando origem à *Memória sobre os processos de vinificação* de 1866. É nítido que o tempo é curto, e que fica muito trabalho por fazer. Voltam a ser chamados em 1867, e desta vez não se ficam pela descrição do que viram: apontam defeitos, e formam opiniões. A sua missão é muito clara: «1º. Que continuasse os mesmos estudos durante as vindimas de 1867; 2º. Que aconselhasse por essa ocasião os lavradores sobre os melhores meios de cultura da vinha e fabricação do vinho; 3º. Que designasse as terras e o tempo em que as conferencias, exposições e concursos vinícolas deviam ter lugar, preparando os programas d'estes trabalhos; 4º. Finalmente que estudasse e propozesse ao governo os logares e condições organicas da criação das escolas regionaes ou *vinhas e lagares-escolas*, para adiantamento da industria vinhateira, pela exemplificação dos bons processos de viticultura e vinificação e para facilitar a educação dos feitores vinícolas.» Fica tudo na *2ª Memória sobre os processos de vinificação*. É extraordinária a forma pormenorizada como descrevem os solos e a sua aptidão para a vinha, como apontam os erros e as virtudes, quando as há, da vinificação, apontam soluções algumas imaginativas, dão os exemplos bons e maus lá de fora, sobre castas, granjeio de vinhas, a nível de técnicas viti-vinícolas, de alfaias e de equipamento de Adega. A nível do ponto 4, Villa Maior propõe uma na Régua, Ferreira Lapa uma por cada concelho vinícola, ambos definem o que entendem que deve ser essas escolas. AAA não chega a este ponto porque ao fim de 8 dias uma fractura de braço obriga-o a interromper o seu périplo. Talvez a proposta de Ferreira Lapa fosse ligeiramente exagerada, mas a realização – que foi pouco mais que a Escola Práctica de Viticultura e Pomologia da Bairrada inaugurada em 1887 – foi manifestamente modesta. Estamos nos anos 60 do século XIX. A demarcação de Bordéus foi 11 anos antes. Bastava alguém ter pegado neste estudo, para termos algo a esse nível. Ficou a semente por regar.

570. Mais tarde, em 1874, AAA é nomeado comissário régio à Exposição Universal de Londres, alargada nesse ano com uma secção dos vinhos.

Primeiramente, é nomeada uma comissão de dois vogais, AAA e Ferreira Lapa, encarregue de fazer um programa e redigir instruções que permitissem aos vinhos portugueses fazer a melhor figura

possível em Londres. Não esqueçamos que somos Portugal, hoje a caminho dos 900 anos de história, no momento em questão pouco passado dos 700:

«Os vinhateiros então, no caso especial de que nos occupamos, vendem tudo quanto fabricam no anno da producção, bom e mau, e os negociantes de vinhos, mais familiarizados com os mercados do sul, que já foram ou são ainda nossas colonias, e que não exigem aperfeiçoamentos, fogem de entrar em novas e aventurosas especulações. Ninguem sae de sua casa para um sitio, a que não tenha ido muitas vezes antes com o pae ou com o avô, sem o auxilio do governo. Quando se falla de qualquer empresa ou commetimento novo, todos á uma perguntam “mas o que faz o governo”? Se elle não fizer nada, pouco se póde esperar da iniciativa particular. E tanto isto é verdade, que o silencio mais profundo acolheu a primeira publicação do programma da exposição de vinhos; não havendo, talvez, meia duzia de productores, em todo o paiz, que, depois de o lerem, se promptificassem a ministrar as amostras espontaneamente. Deram-se, como motivo para esta indifferença, razões, a meu ver, de extrema subtilidade, e que não se livram de censura os que por habito costumam apresental-as.»

Deixo para mais tarde o descubra as diferenças entre 1874 e 2022, o que mudou e há quanto tempo. Por caprichos que sempre nos sobram e por dinheiro que sempre nos falta, o nosso vulgo fado, a primeira versão é rasgada e os dois lentes «encarregados de redigir um novo, o mais modesto possível». E como nenhum deles «sabe prestar culto demasiado á vaidade», e ambos têm consciência da importância de Portugal estar presente em Londres, redigem de bom grado um novo programa:

«Uma sobrecasaca póde engendrar-se com panno de diferentes preços, e o alfaiate não se arrenega com o freguez quando este escolhe briche para ella em logar de cazimira. Então fechámos os olhos aos defeitos do vinho, e subordinando todas as aspirações a uma regra única, a mais stricta e severa economia, aconselhámos as simples trasfegas e collagens de que o vinho carece nas adegas. Como se vê, tudo se reduzia a lavar-lhe o rosto, antes de o fazerem viajar».

Mais modesto, impossível. Porém, mesmo assim a maior parte dos produtores acham que estão a fazer um grande favor a AAA e Ferreira Lapa em entregar-lhes vinhos para levar a Londres, e que aceitar esta regra é como engolir uma ofensa.

571. Batalha inglória, a de AAA. Conhecia a realidade do consumo e da produção lá fora. A Inglaterra, já nessa altura o grande consumidor europeu, e nosso, por via do tratado de Methuen, para combater o alcoolismo devido ao consumo excessivo das – chamemos-lhes – bebidas brancas, liberalizou a entrada de vinhos, com taxas crescentes segundo o grau alcoólico, subjacente à escala alcoólica de Sikes, que se resume a que acima do grau 26 de Sikes paga direitos de 2,5 shillings/galão, e abaixo paga apenas 1 shilling/galão. Mesmo quem não esteja familiarizado com shillings e galões (não, aqui galão não é café com leite em chávena fria aquecida e sem princípio, nem muito menos galo grande), perceberá a diferença entre 1 e 2,5 – mesmo que tenha ido para letras a fugir à matemática. Resta dizer que 1° de Sikes corresponderá a 1,75° de Gay-Lussac, coitado do homem, que hoje teria de mudar de nome (ou então ganhava o Nóbèl), por alguma razão hoje apenas se diz grau-álcool... o que quer dizer que 26° de Sikes correspondem a menos de 15°... álcool. Este imposto indexado à escala alcoólica, deu o resultado pretendido: o inglês continuou a beber o mesmo, até mais, mas com menos grau, passou a ser preciso mais líquido para atingir o mesmo nível de sangue no álcool. AAA percebe imediatamente as implicações económicas desta decisão no mercado de vinhos e vê isto não como

uma ameaça (havia quem achasse que se devia pressionar o governo inglês a voltar atrás nesta *barbaridade*), mas como uma oportunidade única para o desenvolvimento e salto qualitativo na produção nacional. É o primeiro a dizer que Porto, Madeira, Carcavelos e Moscatel de Setúbal são as nossas jóias da coroa, que naturalmente se têm de aguentar a esta taxaço, que não caem os parentes na lama por causa disto, o seu prestígio (leia-se mercado) não será beliscado por causa disto. Mas para tudo o resto, temos de ser capazes de fazer vinho abaixo de 26° Sikes. A resposta que leva é algo como *oh pra este a querer ensinar-nos a fazer vinho!*, e o resultado foi a perda para sempre da quota de mercado que tínhamos em Inglaterra, para Espanha, e até para os gregos. O costume. Este ponto é muito importante, pois marca um ponto que podia ser de desenvolvimento exponencial, e foi de alegre queda. Espanha e Grécia partiam do mesmo nível, e souberam adaptar-se à escala Sikes.

572. Nesta altura, o único conservante dos vinhos era a aguardente. Mais que um conservante, era um descanso. Quando o vinho deixava de estar tumultuoso, punha-se aguardente, e já está. O dióxido de enxofre, o sulfuroso, o tal dos sulfitos que ninguém sabe o que é mas com o qual tudo se assusta, em 1860 era praticamente desconhecido. AAA (e Ferreira Lapa, e Vila Maior), batalham muito quanto à necessidade de melhorar imensamente os cuidados de higiene, bem como nos métodos de fabrico, nomeadamente nas trasfegas e colagens. Defendem que tendo estes cuidados, o vinho prescindirá, se não totalmente pelo menos da maior parte da aguardente para se conservar. Em resumo, *vinhos naturaes*, já lá iremos, mas fica desde já este diamante polido: «Quero à meza beber com a comida vinho genuino, que me auxilie a digestão, e me deixe a noite livre para pensar.» Mas, *oh pra este a querer ensinar-nos a fazer vinho...* No entanto, seguindo os conselhos de AAA, não era difícil fazer vinhos com menos de 26° Sikes, não nos esqueçamos que são menos de 15° álcool... as uvas naturalmente raramente passavam os 12° prováveis... No início do séc XXI, voltamos a ter este problema logo na vinha, com a viticultura *clone de milho*.

573. AAA insiste, «Após a crítica, deve seguir-se o conselho. Uma e outro difíceis, quando buscamos ser justos e imparciaes». E depois da exposição de Londres, com uma informação e *feedback* sobre o comportamento dos vinhos portugueses que defendeu como pôde, assim como estrangeiros que provou e conversou, ainda se demora 16 meses pela Europa, visitando as regiões vinícolas mais importantes. À volta, organiza uma série de conferências, 17 – dezassete – 17, para contar o que viu e o que aprendeu, para disponibilizar conhecimento, tão concorridas que a partir da 4ª tem de mudar para uma sala maior e, a partir da 5ª, depois de uma análise muito crítica a uma região intocável (já na altura cada um dizia de si próprio que tinha o melhor vinho do mundo, e ai de quem dissesse o contrário), sofre muitas pressões, inclusive do governo, que lhe retira o apoio para as publicar, o que faz a expensas próprias e, felizmente, chegaram aos nossos dias. As suas CONFERENCIAS sobre **VINHOS**, deviam ser de leitura obrigatória. AAA não se fica pela análise técnica, fala de preços, de tendências de consumo, de promoção, de apresentação: «O consumidor é a verdadeira imagem da volubilidade. Vive de ser enganado, e foge de quem o engana menos, porque o serve mais caro. O consumidor é a borboleta do anuncio.»

574. As conferências desenrolam-se entre 9 de Agosto e 16 de Dezembro de 1875. A primeira conferência descreve a exposição de Londres, e o respectivo comportamento dos vinhos portugueses, começando de seguida a descrição das principais regiões vinícolas do país, que se estende até à

décima conferência; a décima primeira é uma verdadeira autópsia de como funciona o mercado inglês, já nessa altura o grande mercado de vinhos mundial: «O inglês abastado beberá sempre Champagne, embora não goste d'elle. Para a classe superior é este vinho o mais nobre, o Xerez e o Porto generoso os mais solidos, e o *natural wine*, termo generico que exprime um vinho qualquer, fabricado sem aguardente adicional, o mais saudavel»... *natural wine*... já lá iremos. As cinco seguintes são sobre as principais regiões da Europa, novamente um detalhado sobre as técnicas vitícolas e vinícolas de cada uma. E a décima sétima e última, é um verdadeiro tratado sobre a filoxera, e tudo o que se sabe sobre ela e como a combater.

O conjunto das 17 são um verdadeiro relatório Porter cem anos antes, ou antes o relatório Porter é que foi um relatório AAA cem anos depois. Como era estrangeiro, deram-lhe ouvidos, e só à segunda. Se alguém tivesse pegado nisto, o panorama em 1990 era pouco diferente do de 1875, tudo ainda era actual. E se temos pegado nisto em 1875...

575. AAA, se vivesse hoje, era trucidado nas redes sociais. Chamar-lhe-iam racista, xenófobo, machista, misógino... qual é o outro rótulo fácil da moda que ainda falta?, seguramente que um heterófobo rebuscado lhe inventaria uma falha de género para lhe chamar homofóbico. Ou talvez fossem suaves, pela mesma razão que até hoje (e bem, história é história, por muito que queiram não se apaga) ninguém os teve para tirar o Marechal Carmona de pontes, largos e avenidas por esse país fora. Mas isso são contas de outros rosários...

Seria difícil fazer uma análise racional. E, no entanto, tão fácil. Basta querer.

576. AAA mostra que é possível melhorar o fabrico dos vinhos, com melhores fermentações, sem recurso ao ardimento, ao escaldão ou caldeirada, ao arrobamento e, pior ainda, ao uso das três no mesmo mosto (não vou descrever nenhum deles, só o nome assusta, mas o objectivo era concentrar o mosto em açúcares, logo em álcool potencial, por evaporação de água), que mais tarde obrigam a aguardentação para segurar o vinho; bate-se pela higiene e pelas trasfegas sequenciais para conservar o vinho:

«O mais acertado seria deixar fermentar bem todo o assucar e desenvolver todo o álcool natural, ficando então por estes dois motivos muito mais estável o producto, e depois de o obterem bem constituido, juntarem-lhe o abafado para o adocicar, se effectivamente o consumidor é tão ignorante que o exige doce.»

É extraordinário como ciclicamente a história se repete, o consumidor de hoje que não quiser corar que não leia a citação anterior, ups....

Mas por vezes exaspera, e com razão:

«Dou-me por vencido, escaldão! Fica-te em paz com os teus vinhos, aos quaes desde já não posso tirar a cauda, com que os acrescentas! porém, só te peço que não te desculpes com o clima, nem blasphememes do solo, não calumnies os fructos para te defenderes. Na tua frouxa ebulição, não digas que augmentas a riqueza saccharina das uvas, nem o corpo do vinho. Tu não és senão a tinta dos almocreves, o pintor da agua do chafariz. Cada consumidor tem o vinho que merece.»

AAA abre uma guerra sem quartel ao almocreve, intermediário muitas vezes sem escrúpulos. Felizmente no século XXI já não existe disso, pois não?... A natureza humana é tão... natural...

577. Debruça-se sobre a pisa, e também algumas descrições que nos podem parecer surrealistas, não fossem pura realidade. «Tal qual o acrobata do circo no exercicio das quatro nações, com a diferença unicamente que tem por cavallo um balseiro»; «Nada disto senhores tem inconvenientes, porque o vinho quando ferve deita tudo fóra!! Este *tudo*, entenda-se bem, é a falta de aceio, que nós descobrimos ser insolúvel no mosto.»

«Se as uvas fallassem, elas bastavam para me defenderem. Não fallam, porém, e tenho de falar eu por ellas.»

578. AAA tem muito claro o caminho a seguir:

«Limitae ás regiões, qua alcançaram justa fama no globo, o fabrico dos vinhos pelo alcool, e preparaes os que ainda vos restam, que são muitos, por processos inteiramente diversos. (...) Uns querem, que todos os vinhos portuguezes sejam generosos e licorosos, que não haja senão Douro e Madeira. Outros, que se engorde o Douro o mais possivel, em quanto não ralhar o almocreve. Um terceiro grupo abraça a idéa de que os vinhos mudem de nome como o Rocamble, e lhe chamemos ora Médoc, ora Borgonha, ora que sei eu! todos os nomes dos vinhos da Europa. Eu pretendo que se não toque no Douro, nem na Madeira, e que se faça uso de nomes verdadeiros, isto é, quero vinho de uva, sem aguardente nem tempero, bem tratado, que vendamos o mais directamente possivel ao consumidor, porque quanto maior for o numero de almocreves intermediarios, tanto peor será o vinho, menor o seu preço e minimos os lucros. Não posso conseguintemente, dizer-vos, que fabricaes bem. Posso, contudo, affirmar-vos, que o problema é simples. Alargae a producção dos vinhos que imitem Collares e Bucelas – nos dois generos, tinto e branco, fazendo-os com maior perfeição.»

Isto é tudo tão simples, no entanto... oh pra este a querer ensinar-nos a fazer vinho...

Também tem a preocupação de aconselhar algumas regiões em especializarem-se em determinado tipo de vinhos, orientando-os para o que lhe parece poderem ser adequados.

Por exemplo, ao Algarve sugere que façam um inventário às castas que têm, excluam as ordinárias e se foquem nas castas e nos métodos de fabrico tanto de Xerez como da Madeira e Marsala. E diz mesmo que sendo muito difícil fazer sombra à Madeira, bem feito não ficariam atrás do Marsala. E «Quanto ao Xerez, em verdade vos digo que não comprehendo, que a Hespanha offereça ao mundo o *Tarragona Port wine*, como se o vinho do Douro podesse mudar de appellido na Catalunha, e haja escrupulo em baptisar, com o nome de Xerez do Algarve, o typo de vinho que fizerdes com essa intenção.»

Isto pode parecer um convite à imitação. Não é. É antes um desafio a pensar, a olhar para quem faz bem, questionar-se, reagir. Se o Algarve tem condições naturais para fazer o estilo de vinhos que a Madeira e Xerez fazem, façam-no! Mas façam o melhor Algarve, olhando para quem faz bom Madeira e bom Xerez. Chama a atenção que não é futuro fazer vinho para ser vendido como Douro em anos fracos de Douro. Até porque no estrangeiro faz-se isso com menos defeitos:

«É um facto publico, que Hamburgo imita todos os vinhos generosos e licorosos da peninsula, com as drogas mais estravagantes, e que disfarça na força da alcoolisação o resto que não conseguiu copiar. Cette, outro centro commercial importante de vinhos *facticios*, sem pôr em pratica os meios reprehensiveis de que se servem as fabricas de Hamburgo, faz parallelamente concorrência temivel a todos os typos de vinho alcoolisado.

Os seus *picardins* e *picpoules*, cuja força alcoólica natural, oscilla entre 11° e 14° de Gay-Lussac, transformam-se em Madeira e Xerez, graças á força do alcool, que os robustece até 20 e 23 por cento, e ao aroma fugaz e duvidoso das cascas de amendoa torradas!

O vinho do *Roussillon*, com baga de sabugueiro ou sem ella, e uma essencia de nozes verdes, que se costumam colher a 24 de junho, converte-se em vinho do Porto!!

A ponta de uma corda, embebida de alcatrão vegetal e deixada de infusão no alcool, transforma alguns vinhos do meio dia da França, no substancioso Malaga!!!

Tudo isto, está entendido, sob a dictadura da aguardente, que é, no fim de contas, o que, em todas as imitações, fica de melhor imitado.

Tais são, senhores, os artificios com que se zomba, no mundo, dos vinhos peninsulares; e digâmo-lo francamente, sem grande esforço de imaginação. O que é porém de nos fazer abrir mais os olhos, é, que, ás vezes o consumidor, no requinte da ingenuidade, confunde e prefere semelhantes productos aos vinhos originaes! muito principalmente porque são maes baratos. No departamento do Hérault, o soberbo moscatel de Lunel, hoje quasi extinto, e o de Frontignan, bem como, nos Pyrneos, o bem acabado e aromatico moscatel de Rivesaltes, estão muito longe da alcoolisação que adoptastes para vinhos analogos. E lembro-vos isto, porque elles são produzidos no mesmo territorio, em que se abusa da alcoolisação, para fazer concorrência aos vinhos de Portugal e de Hespanha.»

579. Cette, cette jolie cidade do sul de França, onde começa ou onde acaba o canal do Midi, extraordinária obra do século XVII ainda hoje em actividade, que ajuda a ligar o Mediterrâneo ao Atlântico, está tudo dito sobre a importância estratégica e comercial de Cette, Sète, que enquanto centro de falsificação de vinhos era ao mesmo tempo, em 1876 teria cinco anos, o berço de um dos mais originaes escritores franceses, Paul Valéry, autor de frases belas sobre as belezas do mundo, «Comme un grain de poudre diffère d'un grain de sable. Leurs apparences sont presque les mêmes, leurs avenir non comparables. L'idée que le temps est de l'argent est le comble de la vilénie. Le temps est de la maturation, de la classification, de l'ordre, de la perfection. Le temps construit un vin et la valeur d'un vin, — de ces vins qui se modifient lentement, et qui doivent se boire à tel âge, comme une femme de tel type a un âge qu'il faut attendre, ou ne pas laisser passer, pour l'aimer. Les mêmes grandes nations qui n'ont pas le sens exquis de la complexité des vins, des équilibres intimes de leurs qualités, des années qu'il faut et qu'il suffit qu'ils aient, — ont adopté et imposé au monde cette inhumaine "équation du temps". — Elles n'ont pas, non plus, le sens des femmes, et des nuances de femmes».

Outro misógino, dirá um abstémio... *Tonnerre de Brest...!*

580. AAA talvez seja o primeiro a chamar a atenção para as originalidades a descobrir e a valorizar nos vinhos portugueses, devendo ser por aí a aposta, e não nas imitações. O que ele manda imitar são as boas prácticas.

581. E define um conceito que ainda hoje pouca gente percebeu: um vinho mau dá uma aguardente má e um vinagre mau. Uma boa aguardente, e um bom vinagre, têm na origem um vinho pelo menos correcto. E aponta por exemplo a região de Leiria, que se anda a especializar em fazer vinhos correntes, mas no sentido de que correm muito até chegar ao Douro. Num parágrafo delicioso, de que deixo apenas o final: «Faze aguardente Leiria, que de vinhos neutros já temos fartura.» Nos anos 90 voltou a repetir-se a oportunidade perdida.

582. Entra pela viticultura – estamos em plena crise do oídio e a filoxera já é uma ameaça. Hoje em dia temos temor em dizer *vírus chinês*, neste caso eram puras *doenças americanas*. Ambas trazidas pelas videiras, o míldio terá vindo com a batata.

Fala de castas, recomenda a introdução de algumas, mas com critério, sobre poda, aprofunda os estudos de Guyot, conta as últimas tendências:

«Se os vinhos da Borgonha aquecem o corpo e o coração, augmentando a vivacidade do espirito, os vinhos de Bordeos, cujo elogio se tornou difficil para não cairmos em banalidades insonsas, avantajam-se aos primeiros, como vimos já, pelas suas qualidades hygienicas e sensuaes.»

Dá-nos lição sobre o enxoframento e a caça aos insectos, explica trasfegas, colagens, atestos, sua sazonalidade:

«Espremer uvas e lançar alcool bastante no mosto, que o transforme n'um liquido incapaz de fermentação, não é fazer vinho.»

AAA demonstra o absurdo que é fazermos vinhos sem cuidados, porque com toda a facilidade os outros podem fazer falsificações correctas dos nossos vinhos com defeitos, e ainda por cima sem defeitos. E não se cansa de apontar o caminho, fermentações cuidadas e cuidados de higiene, que dispensem a aguardentação dos vinhos.

Defende a aposta no ensino práctico. Descreve desde o grangeio da vinha à conservação do vinho.

583. Antes da 16ª conferência chega às mãos de AAA aquilo a que ele chama o *folheto do Jorge*. Trata-se de um documento datado de 1836, com um título enorme que não cabe aqui, em que o autor Bento Alexandre Jorge – AAA não sabe mais sobre ele a não ser o nome assinado na última das suas 21 páginas – defende tudo o que AAA tem estado a defender 40 anos depois.

«De que trata o folheto? De um assumpto que nos interessa a todos, e que deve aguçar a nossa curiosidade. Occupa-se de uma questão palpitante. Falla *d'elles!* É simplesmente uma pequena obra sobre vinhos, escripta n'uma época em que esta palavra para muitos começava por *u*, e se lia *Uinhos!*» Com uma diferença, Jorge é um práctico, AAA considera-se um teórico. Jorge era um negociante de vinhos, que a partir de certo momento sente que não pode ser um mero espectador e receptor, arma-se de balseiros *gervasianos* (dorna inventada recentemente por M.elle Gervais) e percorre algumas regiões vinhateiras para fazer vinhos nos seus fornecedores segundo as prácticas que julga adequadas. Em 1836, sabendo da intenção do príncipe D. Fernando (nascido em Viena, recém-chegado a Portugal e recém-casado com D.Maria II, figura formidável na defesa das artes e cultura portuguesa, e este terá sido um dos seus primeiros actos) em dar a conhecer os nossos vinhos nos países do norte da Europa, convidando num *Diario do Governo* os vinhateiros a apresentarem amostras, «resolveu-se a imprimir o folheto em que modestamente expunha as suas idéas. Jorge, habilitado com 13 annos (1823-1836) de observações e experiencias nas adegas, duas vezes o tempo necessario para ser medico ou engenheiro, e 29 annos de pratica no commercio dos vinhos, aproveitou a occasião de semelhante convite para levar a effeito aquella publicação, *ancioso de secundar, quanto lh'o permitissem as suas forças, as beneficas intenções do principe a favor da nossa patria*».

Para AAA, não há melhor alegria que saber que a sua teoria já era posta em prática antes de ele a teorizar, embora com os mesmos efeitos, «É pois um folheto que não fugiu à lei geral – nasceu e morreu sem leitores, e que foi escripto, vemol-o agora, unicamente para me chegar hoje às mãos, quarenta e

seis annos depois de publicado! É uma voz que se levanta do sephulcro para me defender, já que tantas n'este mundo se hão erguido para me condemnar».

584. A décima sétima e última conferência é dedicada à filoxera. São 75 págs sobre tudo o que se sabe à data sobre este insecto que está a dizimar a vinha na Europa.

A praga estava no seu auge em França, e em Portugal já começava a atacar as vinhas do Douro, sendo ainda residual nas restantes regiões.

AAA contacta em França com os maiores estudiosos da praga, informa-se das causas e dos remédios, descreve-os a todos, no momento já se está a chegar à conclusão que a única solução viável é a plantação de bacelo americano, seguida de enxertia de variedade europeia, voltando muito documentado sobre a matéria. Não só em livros e estudos, mas com baceles das duas variedades americanas que no momento estão a dar mais resultados. Planta alguns na *Escola Polytechnica* onde é lente de Química, dando os restantes ao Visconde de Vila Maior para os plantar no Jardim que este criou na Universidade de Coimbra, para verem da viabilidade nos solos nacionais. Defende que se ensaie imediatamente no Douro, mas, sabedor do que a casa gasta, «Não satisfiz ao pedido de alguns vicultores que solicitavam videiras americanas, para evitar que depois me accussem de haver introduzido a phylloxera nas comarcas que não estão invadidas». E bem, escaldado como está, ensina todos a pescar, mas a cana é só para quem precisa. E descreve com minúcia tudo o que viu sobre enxertia. AAA conta tudo, mas mais que cauteloso é realista:

«Concluamos em poucas phrases o que nos mostraram os factos. A agua póde salvar a vinha, os insecticidas e os estrumes intensivos prolongar-lhe a existencia, a troco de penosos sacrificios do agricultor, as cepas americanas transformar os vinhedos quando a phylloxera os colloca nas circunstancias de não produzirem colheita. Estará só n'isto a solução verdadeira do problema? Affirmal-o ou negal-o seria prematuro de mais. A cepa americana será com effeito o verdadeiro remedio? N'uma questão como esta de tanta gravidade par todos, não deve haver predilecções por uma seita, nem opinião antecipada a favor de um systema. O tempo e os factos é que nol-o-hão de ensinar. Mas até que appareça a verdade, não percamos nenhuma observação tendente a esclarecel-a. O governo e as sociedades agricolas devem patrocinar todas as tentativas, aconselhando os vinhateiros a que não se empreguem, como vulgarmente se diz, ás escuras as receitas dos especuladores. O problema é difficil, mas bem poucas são hoje as questões superiores ás forças humanas. Tambem se hão procurado cepas indigenas, que á semelhança das americanas, resistam á phylloxera. Entre nós, por exemplo, apregoa-se como tal, o Mourisco do Douro. As experiencias, porém, não me inspiram confiança até agora, para que se declare o facto verdadeiro. Eu sei o que succedeu em França ás videiras indigenas resistentes. Estude-se, comtudo, convenientemente mais esta questão».

585. «Não elevar, já por meio da aguardente, já por meio de assucar, a graduação dos mostos de segunda e terceira qualidade, que hoje se equiparam aos de primeira, com o intuito de collocal-os em condições materiaes aparentemente analogas. Este tratamento, que muitas vezes ainda é ampliado com baga de sabugueiro, prejudica a reputação dos bons vinhos, e impede que outros melhores e genuinos se cheguem a manifestar; incitando todos os productores, tanto nacionaes como estrangeiros, na ganancia das falsificações. Em ultima analyse, converterá todas as regiões do globo em mananciaes de vinho do Douro.»

«Segundo a minha opinião, a estatística é um trabalho de pouco mais ou menos, o que corresponde exactamente á média de muitas observações.»

Fiz uma sondagem, por gentes do meio; o nome soava a todos os lisboetas, porque tem lá uma rua, a nível nacional menos. Muito poucos sabiam das conferências de vinhos. E menos de uma mão cheia de dedos as folheou. Apenas um as leu de fio a pavio. E ainda ouvi um *tu só leste porque não tens nada para fazer*. Caso para dizer que, estatisticamente, a Moda é igual ao desvio-parvão.

586. Pois eu não tenho dúvida em afirmar que se AAA, e Ferreira Lapa, e Vila Maior, tivessem sido levados a sério, hoje estaríamos a falar de uma escola portuguesa, como falamos da escola francesa e da escola australiana. Poderíamos dar cartas na área de investigação e desenvolvimento vitivinícola como eles dão. No entanto, foi preciso passarem mais de cem anos para no fim do século XX as ideias expressas por AAA começarem a ter visibilidade geral dentro do copo de vinho.

587. Podia ter sido muito antes. Tomemos a Escola Práctica de Viticultura e Pomologia da Bairrada, inaugurada em 1887, que ainda se chamará Posto Agrário da Beira Litoral e outros nomes, até chegar até aos nossos dias com o nome de Estação Vitivinícola da Bairrada. Não tendo sido feito aqui o primeiro espumante português – que essa medalha é desde os anos 1850 da Quinta do Prado em Castelo de Vide, Portalegre –, a ela se deve, com o início em 1890 de sérios trabalhos teóricos e práticos, a descoberta da vocação da Bairrada como a grande região de espumantes portugueses. Mas é com Mário Pato e os seus cursos de vinificação nos anos 1930 e 40, que chegaram aos nossos dias – e em cujo 90º curso este vosso escriba aprendeu a ler e a gramaticar vinho, o que muito lhe serve até hoje –, que a Estação ganha fama e proveito no ensino e divulgação da viticultura e enologia, não só em espumantes, mas de vinho em geral. Só como exemplo, que parece básico mas é fulcral, e é um ensinamento que vem do tempo de Mário Pato, foi ali que aprendi, 60 anos depois de ele o ensinar, a importância do pH e da acidez como coluna vertebral de um vinho. Ao longo dos cerca de 120 cursos de vinificação já ministrados, passaram pela Estação como formadores ou como formandos todos os nomes da Enologia. A ligação da Teoria com a Práctica é fundamental em Enologia. E a Estação uniu-as como poucos. Tivesse tido meios e vontade política permanente, e não apenas intermitente que é um mal de que padece ainda hoje, pois capital humano altruísta nunca lhe faltou, e estaríamos a falar de uma Escola da Anadia como falamos da escola de Bordéus ou da escola de Davis ou da escola de Wagga-Wagga. Desde 1887 nunca faltou à Estação o segredo da Viticultura e Enologia, de que poucas ciências se podem gabar de ter, e assim a saiba sempre usar: uma fusão total entre o interesse teórico e o interesse prático. Como não faltou à Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux, fundada em 1880, escassos 7 anos antes da Escola de Viticultura e Pomologia, e que hoje é o ISVV, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, um centro de excelência porque o poder político nunca teve vergonha, antes teve orgulho, do seu país vínico, e soube dar meios ao seu capital humano. Esperemos que o recente anúncio de criar e instalar na Estação da Anadia o Centro de Investigação do Espumante Português saia do papel com resiliência e sem resistência, e que a recolocação no sítio que lhe é devido e merecido. 150 anos depois, mais vale tarde do que nunca.

588. Este capítulo pretendeu chamar a importância para esta obra, para o que somos, para o que podíamos ter sido, e para o que podemos ainda ser. As citações abusivas são propositadas, para criar apetite. As Conferências de AAA talvez sejam a obra mais importante que se fez sobre vinha e vinho

em Portugal até hoje. Alguém que queira ser alguém no mundo do vinho, não está completo sem ler AAA. Este livro estaria mais incompleto se não fizesse esta referência.

Sem citar nem pormenorizar, deixo ainda a chamada de atenção para três textos extraordinários que estão nesta obra: a *Carta a uma dama, o sonho com Mephitospheles*, e *Toros y manzanilla!*

589. Antes de AAA, temos *VITICULTURA DAS VINHAS – e tudo o que pertence a elas até o perfeito recolhimento do vinho, e relação das suas virtudes, e da cepa, vides, folhas e borras*, de Vicêncio Alarte, 1711, a primeira obra sobre vinha e vinho escrita em português. O conteúdo é o desenvolvimento pormenorizado do que diz o título, fossem todos os conteúdos de títulos assim. Magistral!, para o conhecimento da época, claro.

590. Depois de AAA, contam-se pelos dedos de uma mão as obras de referência escritas em Portugal.

1. *O PORTUGAL VINICOLA – estudos sobre a ampelographia e o valor œnologico das principaes castas de videiras de Portugal*, de Bernardino Camilo Cincinnato da Costa, publicado em 1900 em edição bilingue português-francês, a propósito da Exposição universal de Paris a ter lugar nesse ano.

Obra monumental: «Visei principalmente a colligir um grande numero de observações sobre a analyse das uvas. Mas não me detive apenas n'este objecto que mais directamente interessa a tecnologia do vinho. Aproveitei tambem o ensejo para reunir grande copia de dados sobre a diagnose ampelographica de cada uma das principaes castas cultivadas em Portugal, parecendo-me que, por esta fórma, tornava o trabalho menos incompleto, e que com elle prestava um subsidio mais util para o estudo da industria viti-vinicola em o nosso paiz». O texto mais completo sobre o assunto feito até então era francês e tinha sido publicado cinco anos antes, ainda íamos a tempo de acompanhar o barco. Esta obra tinha ilustrações de Roque Gameiro, grande aquarelista da época. Foram precisos mais 100 anos para voltar a haver algo assim, inspirada e um refrescamento desta, *PORTUGAL VITÍCOLA – o grande livro das castas*, de Jorge Bohm (coordenação), 2007. Ainda como curiosidade, Cincinnato da Costa era irmão de Alfredo, esse mesmo, o que dá nome ao berço responsável por, desde 1932, muita alma lusa ser corporeamente lisboeta natural da freguesia de S. Sebastião da Pedreira.

E ambos descendentes de Marada Poi, Brâmane de Margão, contemporâneo das viagens do Gama, e pai do Adão de todos os Costa da Índia.

2. *ENOLOGIA PRÁTICA – tecnologia e preparação de vinhos para o mercado interno e externo*, de A. Lopes Vieira e J. Ilhéu de Sousa, 1971. Esta obra pode parecer uma provocação, no meio destes verdadeiros gigantes e sumidades da Viticultura. Não é. Esta obra espelha uma época, e um passado não muito distante, que é muito fácil criticar hoje em dia, as mais das vezes por inveja. É um passado que não nos deve envergonhar, é impensável hoje em dia, mas aceito que era o correcto naquela altura. Se há culpa por essa época existir só pode ser atribuída a quem no devido momento não ligou nenhuma a AAA. Se a linha de AAA tivesse sido seguida, a que expressa este livro não teria sido preponderante, pois trata-se de uma evolução natural dos métodos praticados na época de AAA. A história tem de ser vista à luz, vai em espanhol porque é como rima, *de su sitio y de su siglo*. Se esta rima fosse sempre seguida, talvez não se dissessem tão doutos disparates sobre História. Este livro é conhecido na gíria como *o livro*

das marteladas. Talvez o seja, mas é muito mais do que isso. Detalha processos, dá fórmulas e receitas, alerta para o que se pode ou não fazer para cada mercado de exportação. Ontem como hoje, o saber não ocupa lugar. E havendo livros ditos mais sérios sobre enologia, até relativamente recentes, não há nada em Portugal tão completo e detalhado como este livro. E tem uma citação sublime, de um certo Docteur Besançon: «L'eau pure est un mythe».

3. *O VINHO – métodos modernos de fabrico tratamento e conservação de vinhos*, de Octávio Pato, 1957. O livro, é o *irmão mais velho e mais sério* do livro anterior; o autor, filho de Mário Pato, grande dinamizador da Estação de Anadia. Quanto ao livro do filho, é um livro muito prático, um excelente livro de mesa de cabeceira se o enólogo em vindima tivesse tempo de dormir. O conteúdo é o que diz o título, está lá tudo o que ainda hoje é preciso saber para fazer um vinho sem defeitos, em linguagem acessível, mostrando que a enologia teórica serve para ser posta em prática; é um auxiliar de intervenção à medida da época, e não fica atrás e está mesmo ao nível dos dois grandes manuais práticos mundiais e sempre actuais, o francês *Connaissance et travail du vin* de Émile Peynaud de 1971, e o australiano *Making good wine* de Bryce Rankine de 1989. Exactamente, Octávio Pato publicou o seu 14 e 32 anos antes destes, respectivamente. Acoplo aqui, como se fosse o mesmo, mas não têm nada a ver, apesar de terem tudo a ver, *O Vinho – da uva à garrafa*, de António Dias Cardoso, 2007. Estes dois livros substituem-se, e complementam-se. O propósito não terá sido esse, mas olho para eles assim. Este último, não sendo tão prático como o primeiro, e sendo algo mais técnico, actualiza-o e moderniza-o em conhecimentos de elevado rigor científico. É um manual digno de ser leccionado num curso superior, e de estar na mesa de cabeceira de um enólogo. Está na minha.
4. *CONTROLO DE QUALIDADE DOS VINHOS – Química Enológica e Métodos Analíticos*, de António Sérgio Curvelo-Garcia, 1988. Este é o manual de excelência de qualquer laboratório de enologia; escrito com um rigor, uma clareza e um pormenor tais que até um leigo inexperiente consegue, seguindo o livro, fazer análises fiáveis. «Numa área onde o progresso tecnológico, por um lado, e o desenvolvimento dos métodos analíticos (em especial, dos métodos instrumentais de análise), por outro, se fazem sentir de uma forma tão acentuada, entendeu-se referir, com maior ou menor expressão, técnicas ou métodos ainda não completamente explorados, implicações tecnológicas ainda numa fase de estudo, processos de controlo ainda insuficientemente estabelecidos». Foi continuado e actualizado em 2015, pelo mesmo e por Paulo Barros.
5. *TRATADO DE VITICULTURA: a videira, a vinha e o terroir*, de Nuno Magalhães, 2008. Um século depois de Cincinnato, esta é a obra de referência da viticultura em português. Espelhando 30 anos de ensino, investigação e prática, este verdadeiro Tratado é A «obra didáctica sobre o tema técnico-científico da viticultura, apresentado de uma forma sistemática, visando um público, de formação nesta área», que mais diversificado não seria possível. Ainda falta um Tratado de Enologia deste calibre.

591. E está a mão cheia. Sem dificuldade nenhuma, mas já não consigo encetar a segunda. Não quer dizer que não haja mais nada, claro que há, a maior parte muito válida e com muito mérito próprio.

Obras impactantes, originais e de saber acrescentado, a minha lista é esta. Poderíamos ter mais, deveríamos ter mais; e creio que se temos levado mais a sério AAA no devido tempo, a escola portuguesa daria cartas no mundo. Tudo isto é fado...

... e mesmo no fim de 2021, chega *Fizziologia*, de Pedro Guedes, talvez o primeiro manual a sério de enologia em português, dedicado a espumantes. Com grande precisão e fundamentação teórica, ao nível dos melhores sobre o tema, mais barato e em português de berço, vai ser sem dúvida a obra de referência das próximas gerações. *Eppur si muove*...

«Não é a sciencia que nos falta. O que nunca aprendemos foi a logica», AAA, e AhAhAh.

Com ciência e lógica, já bem entrado 2021, surgiu o *Elucidário de termos vitícolas portuguesas, regionais e vernáculos* por Nuno Magalhães. Este, mais que um livro, é Património. O seu título resume-o.

Fecho a mão, mas reabro-a já de seguida.

592. E agora, uma grande notícia, de bom-grado dou a mão à palmatória. Disse lá muito atrás que, vinho natural não existe. Volto atrás, e chego-me à frente, vinho natural existe sim senhora! Mas não se excitem já os talibans enofilizados, leiam primeiro até ao fim. Ainda agora deixámos AAA, e volto a ele: «Indagando bem o que se passa no mundo, todos os dias vão aparecendo novos defensores dos vinhos naturaes, que condemnam com veemencia e justiça os vinhos aguardentados»; «Não permitir que vivam por mais tempo desconhecidos os vinhos naturaes finissimos, provenientes dos mostos de segundo grau saccharino, os quaes sem alcool adicionado, estão destinados pelas leis da natureza bem observadas, a tornarem-se famosos rivaes dos famosos Borgonha»; «Desenganae-vos; os vinhos naturaes exigem sollicitos cuidados»; «*natural wine*, termo generico que exprime um vinho qualquer, fabricado sem aguardente adicional». Mais claro não podia ser. O vinho é por natureza natural, e o vinho natural naturalmente tem intervenção humana, *je dirais même plus*, cuidados solícitos.

Aqui o termo *vinho natural* servia para distinguir dos vinhos adulterados com aguardente, que como vimos era a prática usual na altura, que urgia combater, pois não só ameaçava os vinhos de boas práticas, como nos prejudicava comercialmente com a taxa alcoólica à entrada em Inglaterra. Hoje serve para determinada seita, sim, começa a ter características de seita e portanto não podemos ser meigos com caluniadores, insinuar que todos os vinhos que não seguem a sua enogogia são artificiais. O meu é mais natural que a tua...

O vinho natural é o fermentado da uva, *tout court*. Estamos perante um duplo pleonasma, natural, e fermentado da uva. O vinho é tudo isso, e apenas só. Vinho é sinónimo de natural, e sinónimo de fermentado de uva. Basta dizer vinho, para saber que é natural, e que é fermentado de uva. Está implícito na palavra vinho que é natural, e que é feito de uva. Se não for natural não é vinho, se não for fermentado de uva não é vinho, será fermentado de outra coisa qualquer e terá ou não nome próprio, mas vinho, é de uva, e é natural. Ou então não é vinho. O capitão Haddock não disse, mas podia ter dito: Pleonastas!!!, para não lhes chamar outra coisa. Protozoários...

593. É tempo de dizer Basta, e não deixar que franjas açambarquem termos e símbolos que são de todos. Até o Noé, o primeiro registo conhecido de vinificador (Gn 9,20-21), se fosse vivo se queixaria disto. E não só pela usurpação do natural. A herança de Noé é de todos, e se não for de alguns, não é

de certeza de quem a usurpou. Vamos ao Genesis 9,1-17, imediatamente antes de Noé ter a fama e o proveito da vinha:

«¹Deus abençoou Noé e os seus filhos, e disse-lhes: “Sede fecundos, multiplicai-vos e enchei a terra. ²Sereis temidos e respeitados por todos os animais da terra, por todas as aves do céu, por tudo quanto rasteja sobre a terra e por todos os peixes do mar; entrego-os ao vosso poder. ³Tudo o que se move e tem vida servir-vos-á de alimento: dou-vos tudo isso como já vos tinha dado as plantas verdes. ⁴Somente não comereis a carne com a sua alma, o sangue. ⁵Ficai também a saber que pedirei contas do vosso sangue a todos os animais, por causa das vossas almas; e ao homem, igualmente, pedirei contas da alma do homem, seu irmão.

⁶A quem derramar o sangue do homem, pela mão do homem, será derramado o seu, porque Deus fez o homem à Sua imagem. ⁷Sede, pois, fecundos e multiplicai-vos; espalhai-vos sobre a terra e multiplicai-vos através dela”.

⁸A seguir, Deus disse a Noé e a seus filhos:⁹“Vou estabelecer uma aliança convosco, com a vossa descendência ¹⁰e com os demais seres vivos que vos rodeiam: as aves, os animais domésticos, todos os animais selvagens que estão convosco, todos aqueles que saíram da arca. ¹¹Estabeleço convosco esta aliança: não mais criatura alguma será exterminada pelas águas do dilúvio e não haverá jamais outro dilúvio para destruir a terra”. ¹²E Deus acrescentou: “Este é o sinal da aliança que faço convosco, com todos os seres vivos que vos rodeiam e com as demais gerações futuras: ¹³coloquei o Meu arco nas nuvens para que seja o sinal da aliança entre Mim e a terra. ¹⁴Quando cobrir a terra de nuvens e aparecer o arco nas nuvens ¹⁵recordar-Me-ei da aliança que firmei convosco e com todos os seres vivos da terra, e as águas do dilúvio não voltarão mais a destruir todas as criaturas. ¹⁶Estando o arco nas nuvens, Eu ao vê-lo recordar-Me-ei da aliança eterna concluída entre Deus e todos os seres vivos de toda a espécie que há na terra”. ¹⁷Dirigindo-se a Noé, Deus disse: “Esse é o sinal da aliança que estabeleci entre Mim e todas as criaturas existentes na terra”.»

Claro e natural, como o vinho. Primeira conclusão, tenho de arranjar um álibi teológico para poder continuar a comer lampreia e outras cabidelas. Segunda cabidela, perdão, conclusão, e é essa que interessa verdadeiramente: o arco-íris é de todos. Eis um caso nítido em que um grupo se apodera de um símbolo que é de todos, de uma forma tão ostensiva que todos os outros passam a não se sentir confortáveis em o usar. E o irónico disto, seria anedótico se não fosse muito sério, é que sendo o arco-íris o corolário (esta é à letra) de Crescei e multiplicai-vos, é roubado precisamente por quem naturalmente é a antítese disto. De vez em quando tenho um sonho mau sobre o fim do mundo: chega o dia do Juízo Final, que desta vez não será anunciado (ao contrário da Páscoa em que Deus avisou os judeus que salvaria quem tivesse sangue de cordeiro na porta), e serão salvos aqueles que tiverem o símbolo da Aliança de Deus com os homens (de género humano). Ora, como quem açambarcou o arco-íris nem fecunda nem se multiplica, acaba a humanidade, e a naturalidade do vinho. Está na altura de recuperar o arco-íris, antes que seja tarde. Isto não é ser homofíbio, seus heterófobos! Cada qual toma as cabidelas como quiser, ninguém tem nada a ver com isso, não quero saber. Quero é que continuem a haver gerações futuras a beber vinho à saúde da humanidade, renovando permanentemente o verdadeiro significado do arco-íris. O arco-íris é de todos. É geral! Generalize-se! Mais inclusivo não podia ser.

594. Vivemos uma época nada democrática em que as minorias ruidosas impõem os seus modos de vida às maiorias silenciosas. E são estas maiorias que acabam por ser as discriminadas, não o contrário. Usa-se muitas vezes o argumento de que essa minoria era anteriormente discriminada, como se isso fosse argumento para agora discriminar a maioria e lhe impor um rótulo de culpa que não tem, castigando-a com a imposição das suas ... manias, sim, muitas vezes não passa de manias. E se ninguém tem o direito de lhe tirar as manias que quiser ter, também não tem o direito de impor aos outros as suas manias. E se alguém é discriminado, e sim, muitas minorias têm razão de queixa por terem sido ou serem ainda discriminadas, não é pela maioria, mas sim por outras minorias. Acho muito bem que chamem os bois aos nomes, mas ninguém tem o direito de se vitimizar à custa da maioria. Ninguém pode ser discriminado em direitos fundamentais, mas ninguém pode impor ao outro as suas particularidades, muito menos quando são ridículas, absurdas e desprovidas de qualquernexo. Vivemos num estado policial em que ao abrigo duma distorcida liberdade de expressão, se intimida e contrai quem não pensa pela cartilha asséptica e nauseabunda do ridiculamente correcto de quem consegue gritar mais alto do que quem simplesmente não quer ou não gosta de berrar, mesmo que seja por maiúsculas nas redes sociais, onde todos são anonimamente corajosos.

595. O que é que isto tem a ver com o vinho? TUDO! O vinho sofre muito com as barbaridades destes abstémios. Na bibliografia recomendo um livro de Baudelaire sobre a potência criadora e a força destruidora que deve ser lido com atenção.

596. E não são só os auto-rotulados de naturais que, ao se apresentarem como fazedores de vinhos puros, apontam os outros como impuros, usando muitas vezes essa pseudo-pureza como alibi para os defeitos dos seus vinhos. Para começar, há as franjas que fazem da bebida mais popular de todos os tempos algo elitista cuja compreensão só está ao alcance dos peritos conhecedores. São também os *lobbies* vegetarianos e outros ainda mais perigosos, que forçam leis absurdas e ridículas e que em vez de informar só desinformam.

597. Acho a menção *Contém Sulfitos* – e outras que já lá iremos – demagogia pura e excessiva que só serve para confundir.

Há alguns anos, um anúncio, não lhe vou chamar notícia, percorreu com estrondo a comunicação social em Portugal – Vinho *Antialérgico* já patenteado por portugueses!!! – género de coisas que talvez devessem ser melhor conferidas antes de ser publicadas, porque passam por notícias, e na realidade são anúncios enganosos e demagógicos. A comunicação social dita tradicional recentemente rasgou as vestes com o proliferar das *fake-news* que lhe saíram do controle com as redes sociais, em que qualquer analfabro com teclado é um jornalista em potência e politiquero que será eleito; felizmente acordou, ou parece estar a acordar, mas durante muitos anos branqueou e foi conivente com coisas como esta. Se eu quisesse entrar pela mesma linha de demagogia, podia dizer que quem é alérgico ao marisco não pode beber vinho que tenha levado quitosana. Acredito que o estudo em questão seja muito válido e importante, mas daí a dispensar qualquer uso do sulfuroso, vou esperar para ver.

Sinceramente não percebo a pancada que volta e meia dão no sulfuroso. Hoje em dia consegue-se fazer vinho com menos de metade da dose máxima legal, e estamos a falar de *mg/l*, 150 nos tintos e 200 nos brancos. Tem tido um papel importantíssimo na produção e conservação do vinho praticamente

desde que há vinho, e as próprias leveduras produzem sulfuroso na sua actividade fermentativa. Existe mais preconceito que outra coisa, pois hoje em dia é raro haver vinhos com sulfuroso a mais.

598. Tal como acho absurda – para não dizer ridícula – a entrada em vigor da obrigação na União Europeia, já existente há muitos mais anos em alguns países do tal novo mundo vinícola, de escrever no rótulo da garrafa de vinho: contém ovo, ou contém peixe, ou contém vaca. Por cá ficámo-nos pela *singela* menção *contém alergénicos*, mas o propósito era ainda mais talibânico, e não deixa de ser falacioso. Destes supostos alergénicos, foi excluída curiosamente a cola de peixe, pois é usada pela indústria cervejeira, com muito peso nas instituições europeias. Infelizmente, a actividade viti-vinícola não tem essa influência, mas felizmente que a indústria cervejeira a tem. A cola de peixe é o melhor clarificante possível para um vinho branco. Mas devido à leveza da sua borra, é a que requer mais cuidados na trasfega pós-colagem.

Não são alergénicos coisa nenhuma, pelo menos da forma como são usadas na clarificação de vinhos. As chamadas colas orgânicas, usadas para clarificação e estabilização dos vinhos, se bem aplicadas, são integralmente retiradas após a sua utilização. Se não o fossem, pouco tempo depois os resíduos começavam a apodrecer, e o vinho ganharia um cheiro tal que ninguém lhe tocara.

Por isso não há perigo alergénico. Não há razão para alarmar e confundir o consumidor. Até porque isto suspeito que não é uma preocupação alergénica, mas uma mania pseudo-vegetariana.

599. Voltando ao tema inicial. Sei que a Universidade de Aveiro está a desenvolver esforços de investigação muito meritórios no campo da enologia, e este estudo será um deles. Mas não me parece muito sério publicá-lo como «que as pessoas alérgicas ao vinho vão passar a poder beber sem constrangimentos», graças à tal descoberta, para mais com placas de quitosana nas garrafas. Passa a ideia que desde o Noé até à descoberta de suas excelências, o mundo do vinho foi povoado de malfeitores inimputáveis. Além disso, tudo o que é produto enológico obedece a uma série de apertados procedimentos, mais as politiquices pelo meio, antes de ser aprovado e inscrito no Códex enológico do OIV. E que pode levar anos e anos. Por isso o «vão passar a beber» é capaz de ser prematuro.

E a alergia ao marisco? Há de certeza mais pessoas alérgicas ao marisco que ao sulfuroso. Vou aguardar com interesse por uma verdadeira notícia sobre este assunto, que contenha mais rigor científico.

É que a morte do sulfuroso já foi muitas vezes anunciada. E o que é certo é que até à data nada o substituiu. E sou mesmo contra a diminuição da dose legal, apesar de raramente passar da metade.

E quanto à possível obrigatoriedade do «contém frango» e «contém peixe», se um dia for para a frente também por cá, aí é que ficarei verdadeiramente alérgico aos pseudo-vegetarianos. Estão-se a tornar numa seita demasiado perigosa. E terrorista.

600. Comer vegetais é saudável. Também como e gosto muito. Comer carne e peixe não deixa de o ser, tudo na sua conta, peso e medida. Faz tudo parte de uma alimentação saudável e equilibrada. E nem que seja para ajudar ao equilíbrio das espécies, a dita proteína animal é para ser comida. E em determinada fase do crescimento humano, é fundamental. A caça, que já foi uma actividade de subsistência, deve ser honrada e homenageada na figura da cinegética desportiva, que ajudando ao equilíbrio das espécies, animal e vegetal, não deve ser alvo de demagogia ensonsa. Se não houvesse touradas, aumentavam os bois mas extinguia-se o touro bravo, e há poucos pitéus como uns «revueltos

de criadillas de tierra y criadillas de lidia». Túbaras e túbaros, são duas espécies em vias de extinção, faz falta que hajam mais e mais quem tenha. Claro que é saudável com o avançar da idade ser mais regrado, e cada qual come o que pode e quer. Até digo mais: depois do corpo formado até pode ser saudável comer só vegetais, e nunca será saudável comer sempre só carne, e muito menos sem acompanhamento de legumes. E será sempre saudável uma alimentação variada e equilibrada onde a carne entra. E não será menos pura, nem menos ética, nem menos defensora dos animais. Os animais existem também para ser comidos, Gn 9,3. E negar ou induzir à negação uma criança na sua fase de crescimento o comer de um bife do lombo a quem tem possibilidade de o fazer, é um crime humanitário e uma falta de respeito para quem não tem possibilidade de o comer e gostava de ter. Já o São Bento de Núrsia (c. 480 – 547), muito justamente Patrono da Europa, na sua Regra que não só continua actual no ordenamento da Vida Monástica – mesmo que por vezes apenas como verbo de encher – como adaptado é um excelente guia de boas práticas empresariais e – não tenhamos pudores de o dizer – das boas práticas quotidianas da Vida em geral, advogando a abstinência da carne à refeição do dia-a-dia, não dos dias festivos, excepciona os jovens e os doentes, defendendo mesmo que a comam. Devemos comer o que podemos comer, nem que seja como respeito a quem não pode. Abstermo-nos por motivos de saúde, culturais e religiosos de comer determinado alimento é isso também, para não dizer sobretudo, e deve ser respeitado e não ridicularizado. Quem só pode comer vegetais por motivos de Saúde variados, deve ser apoiado, protegido e respeitado.

Agora alvitrar-se em vegetariano porque é hippie-queque e porque o guru do ioga ou da macrobiótica disse que é zen, e pior ainda acusando e condenando quem não emborca essas modas com a *fatwa* de ser explorador dos animais, é de uma alarvidade boçal, e é intolerável. Nem o capitão Haddock tem palavras para caracterizar isto. Estou prestes a chegar à conclusão que também sou vegetariano, pois as vaquinhas, porquinhos e borreguinhos que como só comiam ervas.

601. E uma pergunta: um vinho vegan, poderá ter na origem – leia-se vinha – levado estrume de vaca?

602. A história de que a vaca no prado a comer erva polui o ambiente é um atentado à inteligência dos outros. Imagino um *cartoon*, que seguramente alguém que saiba desenhar já o desenhou, de uma vacada a pastar num campo de erva rodeado de poços de petróleo, a mugirem entre elas: «parece que andamos a dar cabo do planeta...»

Para quem não saiba, a vaca, além de dar alimento ao homem, além de controlar a erva do pasto, contribui com o seu estrume para o mais natural e saudável dos fertilizantes dos produtos agrícolas, produtos agrícolas esses produtores líquidos de O₂ com a sua badalada fotossíntese. E não nos esqueçamos que as cabras de quatro patas estão elevadas à categoria de bombeiros sapadores pela eficaz limpeza natural dos matos. No deve e haver da produção de metano directo e oxigénio indirecto, o contribuinte líquido de O₂ será afinal o do sólido e gasoso.

603. Mais uma vez, o que tem isto a ver com vinho? TUDO! Quem de vez em quando se lembra de dizer que a actividade viti-vinícola é uma actividade poluente porque a fermentação alcoólica liberta CO₂, devia em vez de pensar em arreganhar a taxa, agradecer a fotossíntese da vinha, que depois de fazer as contas ainda teremos a haver algum.

604. Natural, é o vinagre, e só o mau. O vinho não é fruto de geração espontânea, é fruto da fruta uva, e da acção do homem, ou, se quiserem, do género humano. O vinho é o produto intermédio e instável

entre a matéria-prima uva, e o produto final e estável vinagre. Cabe ao homem, género humano, dar e manter em equilíbrio o produto intermédio e instável. A partir do momento em que a integridade da matéria-prima uva é quebrada, estão criadas as condições para haver fermentação dos açúcares por acção das leveduras, transformando-se estes em álcool (e CO₂). Se não houver intervenção humana, as bactérias acéticas transformarão naturalmente este em ácido acético, vinagre. Natural, é o vinagre, e só o mau. Dizer que se faz vinho natural porque este não tem sulfitos, é pura enogogia, porque o vinho tem sempre sulfitos, até as leveduras naturais/indígenas/locatárias produzem sulfitos. E dizer que se faz vinho natural porque não se adicionam leveduras seleccionadas, é pura enogogia, porque as leveduras seleccionadas foram seleccionadas... na uva. Aliás, nada se adiciona ao mosto que não exista já no mosto, e por isso mais que uma adição é uma correcção das necessidades que o mosto tem para uma fermentação correcta.

A maior parte das vezes que me apresentam um vinho como não tendo sulfitos e extraordinário, a minha apreciação é: faltam-lhe sulfitos. Porque bastavam alguns sulfitos para o vinho não estar oxidado, com etanal, com gosto a vazio, para estar... bebível.

Naturais, deixem o vinho ser natural. Tal como o arco-íris, o natural é de todos.

Uma teoria sem aplicação prática é uma utopia. Uma prática que não é teorizável, é uma fantasia.

Vinificar é muito polivalente mas não tem espaço para fantasias de ideologia de género. O vinho, se é de uva e se é feito com verdade, é natural. É a sua natureza, não há volta a dar. Vinho natural é, portanto, um pleonasma, que não pode ser açambarcado por pleonastas. Vinificar não é enogogia. O vinho tem muitas maneirices associadas e ainda bem que as tem, mas não é amaneirado. E não me oxidem com o fóbico. A única fobia de que o vinho pode ser acusado é de brettfofia. O vinho não se impõe, mas não aceita que lhe imponham e também não gosta de ser imposto (subtil duplo sentido nesta última palavra, e só nesta). Nem de impostores. Não aceito que me imponham um defeito como sendo sinal de pureza do vinho.

Os *naturais* conseguem fundir o que nem um economista consegue, as máximas do Liberalismo e de John Maynard Keynes: «Laissez-faire, laissez passer, le vin va de lui-même». «No longo prazo é tudo vinagre».

Se alguém classificar o vinho em brancos e os outros, não é necessariamente racista nem xenófobo. O autor classifica-os assim, não estando com isto a desclassificar nem desvalorizar os outros.

606. O vinho é um ser vegetariano, porque nasce do fruto da planta videira, um vegetal. Mas o vinho tem noção do ridículo. Pim! Espera-se que quem vive o vinho também a tenha. Pam! Somos todos orgânicos. Pum! Vinificar exige muita paciência... beber e viver também. E o natural cheira a enxofre.

∞+ Conclusões

Viti – Vini – Vici. Venci. Esta é a única não-certeza no mar de dúvidas que me levanto nesta Dissertação. Venci, ou vencido? Venci absolutamente ao escrever, pois uma Dissertação é sempre uma vitória. E quem me está a ler chegou até aqui, Venci. Venci porque já plantei vinha, já gerei – sim, Pasteur dixit, aqui não há espontaneidade – vinho, agora escrevi uma tese. Vencido absolutamente também, cedo constatei que o mundo do vinho não era mais puro que os outros, e não há como vencer num mundo destes. Mais impuro? Não absoluto também. Então se não venci, vencerei, o título está certo. No dia

em que gerar o vinho perfeito, é porque já sou o chefe dos serventes e ganhei a Graça. Ou então estarei a lavar copos, porque quando fizer o vinho perfeito, fazer vinho perderá a graça. Até lá, abrir uma garrafa de vinho para beber será sempre Vencer.

Chegar ao fim de uma Dissertação é do Caná! Esta durou perto de 30 anos!

Não é um manual, e prescindir de algum rigor científico em benefício de uma linguagem acessível a todos. No sentido de um livro técnico, é um livro incompleto, falta-lhe muita coisa, foi propositado, para não ser massudo e pesado. Não querendo fazer um livro ligeiro, quis fazer um livro leve. Mas estou convicto de que quem, sem saber nada de vinho, quiser fazer vinho, encontrará tudo o que precisa ali. E conseguirá fazer vinho sem defeitos, e com virtudes. E entenderá os fundamentos da prova. E terá uma visão sobre este mundo apaixonante. A minha, mas terá uma, enquanto não formar a sua, que descarte, confirme ou complete esta. 27 anos, depois, o meu sonho de Dissertação saiu-me melhor que a encomenda. Venci! E quem quiser aprofundar algum preciosismo técnico e fundamento científico sobre qualquer dos temas abordados, encontra-o na bibliografia de certeza com as autoridades mais avalizadas. Pela minha parte, ao reler tudo o que julgo saber, concluí que ainda tenho muito para aprender. Vinificar é viver, e viver é até ao fim.

Concluo também que “o vinho faz-se na vinha” não pode ser um verbo de encher. Só com uma Viticultura coerente podemos ter uma Enologia coerente, o Equilíbrio de um vinho só se consegue com uma Viticultura equilibrada e uma enologia equilibrada.

Concluo que só há dois tipos de vinho, o bom, e o mau.

Concluo que o vinho é popular, mas não é nem quer ser populista. Vitivinificar não se conjuga, e é mesmo incompatível com qualquer tipo de vitigogia e enogogia. Viver o vinho com Sobriedade é a melhor forma de fazer frente aos radicalismos de todo o tipo que poem em perigo um dos pilares da Civilização: o Vinho, que serve para encher a alma, e não para inchar o ego. E se o eno-ego-gogo é pouco mais que algo absurdo e ridículo, já a verdadeira perseguição de que o vinho é cada vez mais alvo por abstémios legislagogos é um motivo de preocupação crescente. Bebam! O vinho não é uma ameaça civilizacional, o vinho é Civilização, e tem de ser defendido. Urge defender o vinho contra estes vis ataques. Bebam!...

Concluo que Vinificar é Viver. E que a vida é uma prova permanente. E que para saber viver em equilíbrio, é preciso saber provar. Em Prova, os únicos disparates são os que ficam por dizer. E para saber provar há que saber fazer uso dos sentidos. Treiná-los, estimulá-los, e acima de tudo estimá-los. Para beber melhor, e para Viver melhor. Uma das muitas virtudes do vinho é desinibir q.b. O vinho é alimento, o vinho é Saúde. A Regra do Paracelso quanto à dosagem está sempre presente e repetida à exaustão.

Concluo que tenho de ser mais organizado quando a partir de agora anotar alguma frase de um livro, ou de um texto, ou algo que ouvi, e que me chame a atenção. Saber identificar a sua origem exacta, e não apenas o autor ou vagamente aquele volume, que estão todos na Bibliografia – que muito me influenciou pois trata-se de uma lista exaustiva de praticamente tudo o que li sobre vinha, uva e vinho ao longo dos últimos trinta anos –, fez-me falta ao transformar o livro numa Dissertação de Mestrado. Também fui chamado à atenção, e com razão, para o facto de as citações em Francês serem de difícil compreensão para os leitores que em 2022 têm menos de 50 anos. E, e... Mas não só as traduções

que encontrei não estão para mim em português decente, como não me sinto apto a traduzir sem ser para mim, e não quis correr o risco de perder o sentido original dessas citações. Eliminá-las seria privar quem sabe Francês de as conhecer. Ao mantê-las dou ainda mais ênfase à minha opinião e conclusão de que no que toca a viticultura e enologia, o francês é uma língua incontornável e vivace de la silve. Esta Dissertação foi escrita pelo vinho. Todas as histórias que conto têm um fundo real, sem dúvida. Ao longo da minha experiência já vivida, tudo retive e reflecti. Inspirei-me naturalmente em muitos desses momentos sempre que o achei útil para a minha semiótica. Mas naturalmente também romanciei todas as histórias que contei, umas caricaturando-as mais, outras caricaturando-as menos, de forma a tornar as surreais que vivi em realidades mais abrangentes. O que interessa é o que retemos de cada história, sem particularizar. E o que interessa é que há mais histórias boas com o vinho, do que histórias menos boas. E muitos terão vivido histórias semelhantes com personagens diferentes, às vezes iguais, e o objectivo do romancear de cada episódio foi mesmo esse: horizontalizar oblíquas sem perder a esperança de tornar tudo mais vertical. Sei que fui sério comigo mesmo e com quem me lê, e isso basta-me. A segunda parte da mulher de César já não interessa à Dissertação, nem ao autor. Concluo e reforço que há momentos para tudo no vinho. Aqui aplica-se na perfeição o célebre ditado do trabalho e do conhaque. Para mim a maior Vitória de um copo de vinho é o seu papel de fio condutor, de elo civilizacional, agregador e unificador, de preencher os vazios da vida, e a melhor homenagem que lhe podemos fazer é estar com um copo de vinho na mão esquecidos que temos um copo de vinho na mão. Veni, vidi, VICI.

Diz o Corão que o Paraíso está pejado de rios de vinho e de mel. Pelo sim pelo não, vou-me aviando em terra, preparando a passagem para a outra margem.

E como Ibn Quzman (c. 1078-1160),

«Quando morra, estas são as instruções para o enterro:

dormirei com uma cepa entre os párpados.

Que me envolvam entre as suas folhas como mortalha

e ponham-me na cabeça um turbante de pânpanos».

Ainda antes, ou só depois, nesta ou já na outra, cá ou lá, espero ainda vir a merecer passar desta *sobria ebrietas* a conhecer e sentir uma verdadeira *ebria sobrietas*. Enquanto houver Vinha, há Esperança.

FINIS, LAUS DEO & ALEA JACTA EST.

Bibliografia

«Rejeita a sede dos livros, para morrer não com lamentos, mas com seriedade» – Marco Aurélio
(Espero que o Marco Aurélio não tenha razão – tVC)

AGUIAR A.A., *Conferências sobre Vinhos*, Lisboa, 1876-1887, *fac-simile* da Academia de Vinho da Bairrada, 2000 (17 conferências e 2 enquadramentos históricos).

AGUIAR A.A., FERREIRA LAPA J.I., VILLA MAIOR, *Memoria sobre os Processos de Vinificação empregados nos principais centros vinhateiros do continente do reino*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1867, edição *fac-similada* da Academia de Vinho da Bairrada, 1999

AGUIAR A.A., FERREIRA LAPA J.I., VILLA MAIOR, *Segunda Memoria sobre os Processos de Vinificação empregados nos principais centros vinhateiros do continente do reino*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1868, edição *fac-similada* da Academia de Vinho da Bairrada, 1999

ALARTE V., *Agricultura das vinhas – e tudo o que pertence a elas até ao perfeito recolhimento do vinho, e relação das suas virtudes, e da cepa, vides folhas e borras.*, São Paulo, T. A. Queiroz, 1994.

ALEXANDRE H., GRANDVALET C., GUILLOUX-BÉNATIER M., REMIZE-BARNAVON F., TOURDOUT-MARÉCHAL R., *Les bactéries lactiques en œnologie*, Paris, Lavoisier, 2008.

ALVARADO MOORE R., *El Vino en la Historia de Chile y el Mundo*, Santiago de Chile, Origo, 2003.

ALVARADO MOORE R., *Los caminos del vino*, Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1999.

ALVES REDOL, *Ciclo Port Wine I – Horizonte Cerrado*, Lisboa, Caminho, 2015.

ALVES REDOL, *Ciclo Port Wine II – Os Homens e as Sombras*, Lisboa, Caminho, 2015.

ALVES REDOL, *Ciclo Port Wine III – Vindima de Sangue*, Lisboa, Caminho, 2015.

ALVES REDOL, *Porto Manso*, Lisboa, Editorial Caminho, 2017.

AMARAL J.D., *O Grande Livro do Vinho*, Lisboa, Temas e Debates, 2000.

AMERINE M.A., SINGLETON V.L., *Wine – An Introduction to the wines of the world, grape cultivation, techniques of wine-making, and how to evaluate and enjoy wines*, Los Angeles, University of California Press, 1984.

AMICIS E., *O Vinho*, Lisboa, Fenda, 1995.

ARMSTRONG D., RANKINE B., LINTON G., *Sparkling Wines – The Technology of Their Production in Australia*, Adelaide, Winetitles, 1994.

AZINHAL ABELHO (Seleção de), *Cancioneiro do vinho português*, Lisboa, Templo, 1978.

BALDY M.W., *The University Wine Course – a wine appreciation text & self tutorial*, San Francisco, The Wine Appreciation Guild, 1998.

BALEN N., *Les Mystères du vin – Petite enquête sur le sang des vignes*, Paris, Transboréal, 2014.

BARTHÉLÈMY, *Henry Marionnet – Charmeur de cépages*, Bordeaux, Féret, 2010.

BARTOLINI A.B., CAVINI F., BASQUIAT M., *Oxigene et Vin – du role de l'oxygene a la technique de micro-oxygenation*, Firenze, Parsec Edition, 2010.

BAUDELAIRE C., *Du vin et du haschisch*, Éditions Mille et une Nuits, 2020.

BEESTON J., *A concise history of Australian Wine*, Crows Nest, Allen & Unwin, 2001.

BELCHIOR A.P., CANAS S., CALDEIRA I., CARVALHO E., *Aguardentes Vinícolas – Tecnologias de produção e envelhecimento - Controlo de qualidade*, Porto, Publindústria, 2015.

- BERDIN G., *Autor d'une bouteille avec Denis Dubourdieu – L'œnologie dans tous ses états*, Bordeaux, Elytis, 2011.
- BERDIN G., *Autor d'une bouteille d'irouléguy*, Bordeaux, Elytis, 2013.
- BERNARD O., DUSSARD T., *La magie du 45e parallèle – Latitude idéale des grands vins du monde*, Bordeaux, Féret, 2014.
- BERTRAND A., *Les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole*, Paris, Lavoisier, 2008.
- BESSA-LUÍS A., *Vale Abraão*, Lisboa, Guimarães Editores, 1993.
- Bíblia Sagrada*, Lisboa, Difusora Bíblica, 1976.
- BIRD D., *Understanding Wine Technology – The science of wine explained*, San Francisco, The Wine Appreciation Guild, 2002.
- BLOUIN J., CRUÈGE J., *Analyse et composition des vins – Comprendre le vin*, Paris, Dunod, 2008.
- BLOUIN J., GUIMBERTEAU G., *Maturation et Maturité des raisins*, Bordeaux, Féret, 2000.
- BLOUIN J., *Le SO2 en Œnologie*, Paris, Dunod, 2014.
- BLOUIN J., MARON J.-M., *Maîtrise des températures et qualités des vins*, Paris, Dunod, 2006.
- BÖHM J. (autor-coord.), *Portugal Vitícola – O grande livro das castas*, Lisboa, Chaves Ferreira, 2010.
- BOIDRON R.J., *Le livre du pinot noir*, Paris, Lavoisier, 2016.
- BONDER C., SILVESTRE R., *Pratiquer les contrôles analytiques en œnologie – Manuel de travaux pratiques*, Dijon, Educagri Éditions, 2005.
- BOON K.F., TAYLOR P.J., PANAGIOTOPOULOS B., RADFORD R.W., *Seasons of Change – A guide to succesful vineyard investment in a changing world*, Primary Industries and Resources SA, 1999.
- BORDENAVE L., *Cabernet franc*, Bordeaux, Féret, 2016.
- BORDENAVE L., *Merlot noir*, Bordeaux, Féret, 2016.
- BOULTON R.B., SINGLETON V.L., BISSON L.F., KUNKEE R.E., *Principles and Practices of Winemaking*, Gaithersburg, Aspen, 1998.
- BOURDELAS L., *La Caverne de l'âme – Petit Précis d'Œnologie et de Poésie*, Geste éditions, 2015
- BRAUDEL F., *Bebidas e Excitantes*, Lisboa, teorema, 1997.
- BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Flamarion, 2018.
- BROCHADO DE ALMEIDA C.A. (coord.), *História do Douro e do Vinho do Porto – História Antiga da Região Duriense – Volume 1*, Porto, Afrontamento, 2005.
- BRUERA MATÍAS, *Meditaciones sobre el gusto – vino, alimentación y cultura*, Buenos Aires, Paidós, 2005.
- BUCELLA F., *Umami – Les secrets de la cinquième saveur*, Malakoff, Dunod, 2020.
- CARRERA C., *Vinhos de Portugal: Da vinha ao vinho – variedades e regiões*, Sintra, colares editora, 1997.
- CASTRO R., CRUZ. A., BOTELHO M., *Tecnologia Vitícola*, Coimbra, DRABL e CVB, 2006.
- CERDEIRA A., CASAL M. (coord.), *Manual de Boas Práticas de Produção Vitivinícola (BPPV)*, projecto Enosafe, 2007.
- CERDEIRA A., VENÂNCIO A., ALVES A., BARROS P., SIMÕES T. (ed.), *Impacto da Contaminação Fúngica sobre a Competitividade de Vinhos – Ocratoxina A*, Braga, Micoteca da Universidade do Minho, 2003.

- CHABAS J., GRENIER P., SINFORT C., DESSEIGNE J.-M., *Technologie de précision en cave vinicole*, Bondoufle, Cemagref, 2003.
- CHAPMAN J., BAKER P., WILLS S., *Winery Wastewater Handbook*, Adelaide, Winetitles, 2001.
- CHAPTAL, *L'Art de faire le Vin*, Marseille, Jeanne Laffitte, 1997.
- CHAUVET J., *L'esthétique du vin*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2008.
- CINCINNATO DA COSTA B.C., *O Portugal Vinicola – estudos sobre a ampelographia e o valor œnologico das principais castas de videiras de Portugal*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1900.
- CONSTANTIN-WEYER M., *L'âme du vin*, Paris, La Table Ronde, 2008.
- COOMBE B.G., DRY P.R. (ed.), *Viticulture volume 1 – Resources*, Adelaide, Winetitles, 2000.
- COOMBE B.G., DRY P.R. (ed.), *Viticulture volume 2 – Practices*, Adelaide, Winetitles, 2000.
- CRESPY A., *Reconnaître les symptômes: Maladies-Ravageurs-Carences-Toxicités-Accidents*, Narbonne, Les éditions du Cers, 2001.
- CURVELO-GARCIA A.S., *Controlo de Qualidade dos Vinhos: Química Enológica – Métodos Analíticos*, Lisboa, Instituto da Vinha e do Vinho, 1988.
- CYRANO DE BERGERAC, *L'Autre Monde – Les États et Empires de la Lune; Les États et Empires du Soleil*, Paris, Gallimard, 2020.
- DAVIDSON D., *The Business of Vineyards*, Adelaide, Davidson Viticultural Consulting, 2001.
- de la MOTA A.R., *El Vino – Guía breve para el paladar exigente*, Mendoza, Editorial Robello, 2005.
- de las CUEVAS J. y J., *La bodega entrañable*, Sevilla, Athenaica, 2019.
- DEBURE M., *Les Financements alternatifs du vin, Tome 1 – Le crowdfunding et le vin*, Bordeaux, Féret, 2016.
- DEBURE M., *Les Financements alternatifs du vin, Tome 2 – Les groupements fonciers viticoles et les investissements directs*, Bordeaux, Féret, 2016.
- DELANOË D., SUBERVILLE N., avec collaboration de ABASQ P., BERTRAND P., LETARD S., SIMON F., *Troubles et Dépôts des Boissons Fermentées et des Jus de Fruits – Aspects Pratiques du Diagnostic*, Chaintré, OENOPLURIMÉDIA, 2005.
- DELAS J., *Fertilisation de la Vigne*, Bordeaux, Féret, 2010.
- DELFINI C., FORMICA J.V., *Wine Microbiology – Science and Technology*, New York, Marcel Dekker, 2001.
- DIAS CARDOSO A., CARVALHEIRA J., COIMBRA M.A., ROCHA S., *Tecnologia dos Vinhos Tintos*, EVB-DRABL, 2005.
- DIAS CARDOSO A., *O Vinho – da Uva à Garrafa*, Lisboa, Âncora Editora, 2007.
- DIAS CARDOSO A., *Tecnologia de Vinhos Espumantes*, EVB-DRABL, 2005.
- DIGGS L.J., *Vinegar – The User-Friendly Standardtext Reference & Guide To Appreciating, Making, and Enjoying Vinegar.*, Lincoln, Authors Choice Press, 2000.
- DOMINÉ A., *Le Vin*, Paris, Éditions Place de Victoires, 2006.
- DOUZELET J., SÉRALINI G.-E., *Le goût des pesticides dans le vin*, Arles, Actes Sud, 2018.
- Dr Philip Norrie's advice on Wine & Health – thinking & drinking health*, Mosman, C. Pierson, 2000.
- DUBOURDIEU F., *Du terroir à la guerre du goût*, Bordeaux, confluences, 2012.

- DULAU R., PITTE J.-R. (dir.), *Géographie de Odeurs – entre économie et culture*, Paris, L'Harmattan, 1998.
- DUMAS A., *Mon Dictionnaire de Cuisine*, Paris, Éditions 10/18, 2017.
- DUMAY R., *La mort du vin*, Paris, La Table Ronde, 2019.
- DUQUE PIRRA A.J., *Manual de Boas Práticas Ambientais na Adega*, Porto, APHVIN/GEHVID, 2008.
- EÇA DE QUEIROZ, *A Cidade e as Serras*, Porto, Lello & Irmão, 1980.
- EÇA DE QUEIROZ, *Civilização*, Lisboa, Grifo, 1995.
- ESTEVES GONÇALVES F., *Dicionário do Vinho*, 1986.
- FAUVRELLE N., *Museu do Vinho de São João da Pesqueira – Wine Museum*, São João da Pesqueira, 2014.
- FÉ DE PINHO L.M., *Estratégia Empresarial – O Caso do Sector Vitivinícola do Ribatejo*, Lisboa, Edições Sílabo, 2001.
- FERRONHA A.L., GIL J., *Porto – a aventura de um grande vinho*, ELO, 1997.
- FLAHERTY D.L., CHRISTENSEN L.P., LANINI W.T., MAROIS J.P., PHILIPS P.A., WILSON L.T. (tec. ed.), *Grape pest management*, Oakland, University of California, 1992.
- FLANZY C., MASSON G., MILLO F. (dir.), *Le vin Rosé*, Bordeaux, Féret, 2009.
- FOULONNEAU C., *Guide pratique de la vinification*, Paris, Dunod, 2002.
- FOURNIOUX J.-C., ADRIAN M., *Morphologie et anatomie de la vigne*, Bordeaux, Féret, 2011.
- FRANKEL C., *Terre de vignes*, Paris, Seuil, 2011.
- FRANKEL C., *Vins de Feu – à la découverte des terroirs des volcans célèbres*, Paris, Dunod, 2014.
- FRÉCON M., *L'Alambic – l'art de la distillation – Alcools, parfums, médecines*, Genève, Ambre, 2015.
- FUGELANG K.C., *Wine Microbiology*, New York, Chapman & Hall, 1997.
- GARCIA J.P. (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, EUD, 2012.
- GASPAROTTO L., BÉRILLON L., *Le jour où il n'y aura plus de vin*, Paris, Grasset, 2018.
- GAUTIER J.-F., *Le vin, de la mythologie à l'œnologie – L'esprit d'une civilisation*, Bordeaux, Féret, 2003.
- GEORGOPOULOS T. (dir.), *Droit du vin et santé publique – vol. 3*, mare & martin, 2016.
- GIL J., *Fascinante História da Real Companhia Velha*, ELO, 1999.
- GILLMORE F., POBLETE R., *Manual de Bodegas – el vino y sus procesos*, Santiago, Corporación Chilena del Vino, 1999.
- GIRARD G., *Bases scientifiques et technologiques de la viticulture*, Paris, Lavoisier, 2003.
- GIUDICI P., ZAMBONELLI C., GRAZIA L., *Aceti fai da te – Come far l'aceto in casa*, Milano, Edagricole, 2008.
- GNR, *Efectivamente*, Paço de Arcos, EMI – Valentim de Carvalho, 1986.
- GODINOT J., *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne* (Éd.1718), hachette Livre – BnF.
- GOT N., *le livre de l'amateur de vins*, Montpellier, Causse & Castelnaud, 1963.
- GROS C., YERLE S., *Guide pratique de la Vinification en blanc et rosé*, Paris, Dunod, 2011.
- GROS C., YERLE S., *Guide pratique de la Vinification en rouge*, Paris, Dunod, 2009.

- GRUPE DE TRAVAIL DE LA VIGNE, *Les parasites de la vigne – Stratégies de protection raisonnée*, Paris, Dunod, 2007.
- GUEDES P., *Fizziologia – Elaboração de Vinhos Espumantes segundo o Método Clássico*, Porto, Quântica Editora, 2021.
- GUICHARD E., GENOT C., VOILLEY A., *Texture et flaveur des aliments – vers une conception maîtrisée*, Dijon, Educagri éditions, 2012.
- GUICHARD N., *Le marketing du goût*, Bordeaux, Féret, 2012.
- GUICHARD N., *Vins naturels: De l'utopie à la réalité*, Bordeaux, Féret, 2015.
- Guide pratique – le bouchage alternatif au liège naturel*, Bordeaux, Vigne & Vin, 2004.
- Guide pratique – le bouchon: choix et contrôle*, Bordeaux, Vigne & Vin, 2002.
- Guide Pratique – Les fermentations: levures; bactéries*, Bordeaux, Vigne & Vin, 2004.
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques – Filière vins*, Les éditions des journaux officiels, 2002.
- GUIMBERTEAU G. (Sous la direction scientifique de), *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin – Numéros Hors Série:*
- Le bois et la qualité des vins et eaux-de-vie*, 1992.
 - L'embouteillage – données techniques et pratiques*, 1994.
 - Matériel de réception et de traitement de la vendage*, 1995.
 - Matières sèches pour le conditionnement des vins*, 1996.
 - Pratiques Viticoles – Produits Œnologiques; Nettoyage-Désinfection; Contrôle qualité au chai*, 1997.
 - Traitements physiques des moûts et des vins*, 1998.
 - Réussir une mise en bouteilles de qualité*, 2000.
 - Un raisin de qualité: de la vigne à la cuve*, 2001.
 - L'élevage des vins*, 2002.
 - Effluents viti-viticoles*, 2003.
- GUIMBERTEAU G. (réd.), *Viticulture Biologique*, Bordeaux, Vigne & Vin, 2003.
- HAMVAS B., *La filosofía del vino*, Barcelona, Acanalado, 2014.
- HARDING G., *Miscellanées du Vin*, London, City Editions, 2006.
- HERGÉ, «todo o capitão Haddock», *Les Aventures de Tintin*, 1930-1976.
- HIDALGO L., *Taille de la vigne*, Paris, Dunod, 2005.
- HUYSMANS J.-K., *À rebours*, Paris, Flammarion, 2019
- IFV (dir. de Rémi Schneider), *Les vins blancs de la démarche marketing à la vinification – les clés d'un pilotage réussi*, Paris, Éditions France Agricole, 2013.
- ILAND P. GAGO P., *Australian Wine – styles and tastes*, Campbelltown, Patrick Iland Wine Promotions, 2002.
- ILAND P., BRUER N., EWART A., MARKIDES A., SITTERS J., *Monitoring the winemaking process from grapes to wine techniques and concepts*, Campbelltown, Patrick Iland Wine Promotions, 2004.
- ILAND P., EWART A., SITTERS J., MARKIDES A., BRUER N., *Techniques for chemical analysis and quality monitoring during winemaking*, Campbelltown, Patrick Iland Wine Promotions, 2000.
- IMMÉLÉ A., *Les grands vins sans Sulfites*, Vinédia, 2011.

- INGELS C.A., BUGG R.L., MCGOURTY G.T., CHRISTENSEN L.P. (tec. ed.), *Cover Cropping in Vineyards – A Grower’s Handbook*, Oakland, University of California, 1998.
- IZZO N., *Développer sa marque Vinicole*, Bordeaux, Féret, 2015.
- JABOULET-VERCHERRE A., *Florilège de Discours savants sur le Vin – Écrire le vin, d’Homère à Rabelais*, Bordeaux, Féret, 2012.
- JACKSON D., *Monographs in cool climate viticulture – 1 Pruning and Training*, Daphne Brasell Associates, 2001.
- JACKSON D., SCHUSTER D., *The production of grapes & wine in cool climates*, Wellington, Gypsum Press and Daphne Brasell Associates, 2001.
- JACON V., *Guide pratique – La barrique: choix-utilisation-entretien*, Bordeaux, Vigne & Vin, 2003.
- JACQUET P., *Installations vinicoles et d’embouteillage – tome I: conception et réglementation*, Bordeaux, Féret, 1999.
- JEANDET P., CLÉMENT C., CONREUX A. (ed.), *Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wine*, Paris, Lavoisier, 2007.
- JOHNSON H., *The story of Wine*, London, Mitchell Beazley, 1989
- JOSEPH R., *The Ultimate Encyclopedia of Wine – How to Choose & Enjoy the Wines of the World*, London, Prion, 1996.
- KIERKEGAARD S., *Diapsalmata*, Paris, Allia, 2020.
- KRSTIC M., MOULDS G., PANAGIOTOPOULOS B., WEST S., *Growing Quality Grapes to Winery Specifications – Quality measurement and management options for grapegrowers*, Adelaide, Winetitles, 2003.
- LACHAUD S., *Le Sauternais Moderne – Histoire de la vigne, du vin et des vigneronns des années 1650 à la fin du XVIIIe siècle*, Bordeaux, Fédération Historique du Sud-Ouest, 2012.
- LALLEMAND ENOLOGIA, *La fermentación maloláctica del vino – importancia de las bacterias ácido lácticas en la enología*, Montreal, Lallemand, 2016.
- LARAMÉE DE TANNENBERG V., LEERS Y., *Menace sur le Vin – Les défis du changement climatique*, Paris, Buchet-Chastel, 2015.
- LARRIMBE M., LANZA E., MICHELINI M., *Vinos y Bodegas de Uruguay*, Montevideo, Fin de Siglo, 2005.
- Le Champagne*, Montrouge, G. H. Mumm &Co, 1959.
- LEFÈVRE S., *Le vin dans la cuisine – et 50 recettes d’hier et d’aujourd’hui*, éditions confluences, 2016.
- LEFÈVRE S., *Les Femmes & l’Amour du Vin*, Bordeaux, Féret, 2017.
- LEMMETTI F., GIUDICI P., *L’aceto balsamico tradizionale – Manuale di produzione*, Milano, Edagricole, 2012.
- LEMOINE V., *Les Arômes du Cognac*, Bordeaux, Féret, 2009.
- LEPETIT - DE LA BIGNE A., *Introduction à la biodynamie – à l’usage des amateurs du vin – en 35 questions*, Saint-Romain, La Pierre Ronde, 2012.
- LEROY F. (coord.), *Hygiène en œnologie: Nettoyage-Désinfection-HACCP*, Paris, Dunod, 2004.
- Les Ebenistes du vin*, Lormont, Editions de la Presqu’île, 1995.
- LIERRE H., *La Question de l’Absinthe*, Paris, Berg International, 2016.

- LIGER-BELAIR G., ROCHARD J., *Les vins effervescents – Du terroir à la bulle*, Paris, Dunod, 2008.
- LONVAUD-FUNEL A. (Redactrice en chef), *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin – Numéros Spéciales:*
- Démarches Qualité – Environnement: aux vignobles et au chai*, 2004.
- Conception – Rénovation des Chais*, 2006.
- LONVAUD-FUNEL A., RENOUF V., STREHAIANO P., *Microbiologie du vin – Bases fondamentales et applications*, Paris, Lavoisier, 2010.
- LOPES VIEIRA A., ILHEU DE SOUSA J., *Enologia Prática – tecnologia e preparação de vinhos para o mercado interno e externo – Indicações úteis - Legislação*, Editorial Notícias, 1971.
- LOUIS-PERRIER, *Mémoire sur le vin de Champagne* (Éd.1886), hachette Livre - BnF.
- MAGALHÃES N., *Elucidário de Termos Vitícolas portuguesas, regionais e vernáculos*, Porto, Agrobook, 2021
- MAGALHÃES N., *Tratado de Viticultura – a videira, a vinha e o terroir*, Lisboa, Esfera Poética, 2015.
- MALNIC E., *Le Vin & le Sacré*, Bordeaux, Féret, 2015.
- MARGALIT Y., *Concepts in Wine Chemistry*, San Francisco, The Wine Appreciation Guild, 1997.
- MARGALIT Y., *Concepts in Wine Technology*, San Francisco, The Wine Appreciation Guild, 2004.
- MARGALIT Y., *Winery Technology & Operations – A Handbook for small wineries*, San Francisco, The Wine Appreciation Guild, 2003.
- MARGAREY P.A., MacGREGOR A.M., WACHTEL M.F., KELLY M.C., (ed.), *Field Guide – to Diseases, Pests and Disorders of Grapes*, Adelaide, Winetitles, 2000.
- MARTIN F., *Le Goût de Champagne – une approche particulière de la dégustation*, Bordeaux, Féret, 2010.
- MARTINS J.P., *Mais Histórias com Vinho & novos condimentos*, Alfragide, Oficina do Livro, 2018.
- MARTINS PEREIRA G., *Ventozelo – Uma Quinta Milenar no Douro Vinhateiro*, Vila Nova De Gaia, Quinta da Ventozelo, 2017.
- MAY P., *Flowering and Fruitset in Grapevines*, Adelaide, Lythrum Press, 2004.
- MESSAL A., *La biodynamie, la vigne et le vin*, Bordeaux, Féret, 2012.
- MIRET I NIN M., *O vinho na Arte*, Lisboa, Chaves Ferreira, 2004.
- MOINE V., VIVAS N. (dir.), *Produits de traitement et Auxiliaires d'élaboration des Moûts et des Vins*, Bordeaux, Féret, 2015.
- MOIO L., *Le souffle du Vin – Connaître le parfum du vin pour boire avec plus de plaisir*, Paris, Éditions France Agricole, 2020.
- MONTESQUIEU, *Essai sur le goût*, Gallimard, 2010.
- MUNIER B. (dir.), *À vue de nez – Odorat et communication*, Paris, CNRS Éditions, 2019.
- NAVARRÉ C., *Enologia – Técnicas de Produção do Vinho*, Mem Martins, Europa-América, 1997.
- NOBRE DA VEIGA J.C., *Tanoaria e Vasilhame*, Lisboa, Sá da Costa, 1954.
- NORRIE P., *Wine & Health – A new look at an old medicine*, Mosmam NSW, C. Pierson, 2000.
- Notice sur les Instruments de Précision appliqués à l'Œnologie*, Paris, J. Dujardin, 1900.
- NURY F.S., FUGELSANG K.C., *The Winemaker's Guide – Essential Information for Winemaking from Grapes or Other Fruits*, Fresno, Valley Publishers, 1978.

- O'GORMAN D., *Los sorprendentes Efectos Preventivos y Terapéuticos del Vino - ¡A tu Salud!*, Málaga, Sirio, 2003.
- ONFRAY M., *Les Formes du temps – Théorie du Sauternes*, Mollat, 2009.
- ORMESSON J.d', *O mundo é uma coisa estranha, afinal*, Lisboa, Guerra & Paz, 2015.
- ORTEGA BLU R., ESSER CERDA A. (ed.), *International Symposium on Precision Viticulture*, Santiago, CAPUC, 2003.
- Os Vinhos Licorosos e a História*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 1998.
- PACHECO DE AZEVEDO M., *Vinho do Porto – O auxiliar do analista*, Porto, IVP, 1972.
- PAQUET D., *La dimension olfactive dans le théâtre contemporain*, Paris, L'Harmattan, 2017.
- PASCAL B., *Pensées*, Gallimard, 2004.
- PATO O., *O Vinho*, Lisboa, Clássica Editora, 1963.
- PERRY E., *Corkscrews and Bottle Openers*, Oxford, Shire Publications, 2010.
- PERULLO N., *Epistemology – Wine as Experience*, New York, Columbia University Press, 2021.
- PEYNAUD E., BLOUIN J., *O gosto do vinho – O grande livro da prova*, Litexa, 1997.
- PEYNAUD E., *Conhecer e trabalhar o Vinho*, Lisboa, Litexa Editora, 1993.
- PEYNAUD E., *Le vin et les jours*, Paris, Dunod, 2012.
- PEYNAUD E., *Œnologie dans le siècle – Entretiens avec Michel Guillard*, Paris, La Table Ronde, 1995.
- PFISTER R., *Les parfums du vin – Sentir et comprendre le vin*, Paris, Delachaux et Niestlé, 2013.
- PICCIOCHI C., *Manual Prático de Vinificação e Tratamento de Vinhos*, Lisboa, Clássica Editora, 1927.
- PITTE J.-R. (dir.), *Les accords mets-vins – Un art français*, Paris, CNRS Éditions, 2017.
- PITTE J.-R., *Bordeaux Bourgogne – Histoire d'une rivalité*, Paris, Tallandier, 2016.
- PITTE J.-R., *Cent petites gorgées de vin*, Paris, Tallandier, 2016.
- PITTE J.-R., *La Bouteille de Vin – Histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2013.
- PIVOT B., *Dicionário sentimental do vinho*, Cruz Quebrada, Casa das Letras, 2007.
- Porto Cruz – The country where black is colourful*, France, Porto Cruz, 2017.
- POUPAULT P., *Guide pratique de la Mise en bouteilles*, Paris, Dunod, 2010.
- POUPON P., *Plaisirs de la Dégustation*, Mersault, Bibliothèque de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, 1988.
- Produits et traitements œnologiques – utilisation; réglementation*, Bordeaux, Vigne & Vin, 2005.
- QUÉRÉ J., *Le changement climatique et le vin*, Bordeaux, Féret, 2012.
- RANKINE B., *Making Good Wine – a manual of winemaking practice for Australia and New Zealand*, Sydney, Sun Australia, 1999.
- RANKINE B., *Tasting & Enjoying Wine – A Guide to Wine Evaluation for Australia & New Zealand*, Adelaide, Winetitles, 1999.
- RAPOSO J. Rasquilho, *A Rega – dos primitivos regadios às modernas técnicas de rega*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1996.
- READ J., *Vinhos de Portugal*, Lisboa, Quetzal, 1989.
- REBOUL S., *Bon vin me fait chanter – L'histoire du vin à travers les chansons*, Bordeaux, Féret, 2015
- RENOUF V., *Brettanomyces et phénols volatils – Outils pratiques pour prévenir et limiter les altérations dans les vins*, Paris, Lavoisier, 2015.

- RENOUF V., *La fermentation malolactique dans les vins – Mécanismes et applications pratiques*, Paris, Lavoisier, 2013.
- RESNICK E., *Guide pratique de Marketing et promotion du Vin sur Internet*, Paris, Dunod, 2010.
- REYNIER A., *Manuel de viticulture*, Paris, Lavoisier, 2005.
- RIBEIRO O., *Mediterrâneo – ambiente e tradição*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 2011.
- RIBÉREAU-GAYON J., *La Technologie: un ensemble complexe de connaissances scientifiques et empiriques – Exemples en œnologie*, Bordeaux, Presses Universitaires, 1989.
- RIBÉREAU-GAYON P., DUBOURDIEU D., DONÈCHE B., LONVAUD A., *Traité d'œnologie – 1. Microbiologie du vin, Vinifications*, Paris, Dunod, 2004.
- RIBÉREAU-GAYON P., GLORIES Y., MAUJEAN A., DUBOURDIEU D., *Traité d'œnologie – 2. Chimie du vin, Stabilisation et traitements*, Paris, Dunod, 2004.
- RIBÉREAU-GAYON P., *L'histoire de l'œnologie à Bordeaux – de Louis Pasteur à nos jours*, Paris, Dunod, 2011.
- ROBINSON J., *Especialista de vinhos em 24 horas*, Alfragide, Casa das Letras, 2016.
- ROBINSON J., *Guide to wine grapes*, Oxford, Oxford University Press, 1996.
- ROCHARD J., *Traité de viticulture et d'œnologie durables*, Chaintré, OENOPLURIMEDIA, 2005.
- ROMANO C., *De la couleur*, Gallimard, 2020.
- ROMAT H., *Filtrations en œnologie*, Bordeaux, Féret, 2014.
- ROMEIRAS E.J. da Costa, *O Solo*, Santarém, DRARO e AAR, 1992.
- SAINTSBURY G., *La bodega de un literato*, Madrid, Abada, 2016.
- SALLES P., *La vigne et le vin en France, de l'Antiquité au XXe siècle*, Paris, Libre & Solidaire, 2017.
- SÁNCHEZ ADALID J., *Los milagros del vino*, Planeta, 2010.
- SCHAHINGER G., RANKINE B., *Cooperage for Winemakers – A Manual on the Construction, Maintenance, and Use of Oak Barrels*, Adelaide, Ryan Publications, 2000.
- SCHLATTER J., GREZ R., GERDING V., *Manual para el reconocimiento de Suelos*, Valdivia, NSF – Universidad Austral de Chile, 2003.
- SEEWALD P., *Bento XVI – Conversas Finais*, D. Quixote, 2016.
- SEKIGUCHI R., *L'astringent*, Paris, Argol, 2012.
- SHEPHERD G.M., *Neuroenology – How the Brain Creates the Taste of Wine*, New York, Columbia University Press, 2017.
- SIMONIS W.C., *Guérir la terre – les plantes des préparations bio-dynamiques*, Colmar, Mouvement de Culture Bio-Dynamique, 1999.
- SIMONIT M., *Guide pratique de la Taille Cordon – Prévenir les maladies du bois*, Paris, Éditions France Agricole, 2018.
- SIMONIT M., *Guide pratique de la Taille Guyot – Prévenir les maladies du bois*, Paris, Éditions France Agricole, 2016.
- SOEIRO T., COELHO PIRES C., CORTES R., ALVES RIBEIRO J., TRIGO MARQUES H., MARTINS PEREIRA G., FAUVRELLE N., CAMPOS REBANDA N., ROSEIRA J.A., *Viver e saber fazer – Tecnologias tradicionais na Região do Douro – Estudos preliminares*, Peso da Régua, Fundação Museu do Douro, 2006.

- SOMERS C., *The Wine Spectrum – An Approach Towards Objective Definition of Wine Quality*, Adelaide, Winetitles, 1998.
- STELZER T., *The case for screw caps on red wines – screwed for good?*, Brisbane, Wine Press, 2003.
- Tabernas de Évora, Grupo Pró-Évora, 1992.
- TAILLANDIER P., BONNET J., *Le vin – Composition et transformations chimiques*, Paris, Lavoisier, 2005.
- The Complete Handbook of Winemaking*, Ann Arbor, The American Wine Society, 1999.
- TOGORRES J.H., *Tratado de Enología – Tomo I*, Madrid, Mundi-Prensa 2003.
- TOGORRES J.H., *Tratado de Enología – Tomo II*, Madrid, Mundi-Prensa 2003.
- TORGA M., *Vindima*, Alfragide, D. Quixote, 2011.
- TRINQUECOSTE J.-F. (dir.), *Le Vin et ses Marchés – Annales 2009*, Cenon, DAREIOS, 2009.
- Uma Imagem do Vinho*, Lisboa, “O vinho na Festa da Cultura 94”, 1994.
- UNAMUNO M., *Diario íntimo*, Madrid, Alianza editorial, 2018.
- USSEGLIO-TOMASSET L., *Chimie Œnologique*, Paris, Lavoisier, 1995.
- VÁLERY P., *Tel Quel*, Paris, Gallimard, 2014
- VINE R.P., HARKNESS E.M., LINTON S.J., *Winemaking – From Grape Growing to Marketplace*, New York, Plenum Publishers, 2002.
- Vinificação Prática – Algumas indicações úteis sobre a lavagem e desinfecção de vasilhame vinário; análise e correcção dos mostos; cuidados a dispensar às fermentações, etc.*, Lisboa, Efre Rodrigues, 1947.
- VIVAS N., *Les composés phénoliques et l'élaboration des vins rouges*, Bordeaux, Féret, 2007.
- VIVAS N., *Les oxydations et les réductions dans les moûts et les vins*, Bordeaux, Féret, 1999.
- VIVAS N., *Théorie et pratique de l'élevage des vins rouges*, Bordeaux, Féret, 2014.
- WAGNER P.M., *A Wine-Growers Guide*, San Francisco, *The Wine Appreciation Guild*, 1996.
- WALTON S., *le grand livre du Vin*, Genève, Éditions Minerva, 2000.
- WALTON S., *Manual Enciclopédico do Vinho*, Lisboa, Estampa, 1998.
- WATERHOUSE A.L., EBELER S.E. (ed.), *Chemistry of Wine Flavor*, San Francisco, American Chemical Society, 1998.
- WILLIAMS J., *Grape Expectations – Financial management in the Australian grape/wine industry*, Melbourne, AGMEDIA, 1993.
- WINTER E., WHITING J., ROUSSEAU J., *Winegrape Berry Sensory Assessment in Australia*, Adelaide, 2004.
- WISTINGHAUSEN C., SCHEIBE W., WISTINGHAUSEN E., KÖNIG U.J., *Guide pour l'élaboration des préparations bio-dynamiques*, Colmar, Mouvement de Culture Bio-Dynamique, 1998.
- WITWER G., ANDERSON K., *Tax Reform and the Australian Wine Industry*, Adelaide, CIES – University of Adelaide, 1998.
- www.vatican.va/content/vatican/pt.html
- WYLIE A., VIEIRA VOLPI A., de VAL IRIARTE C.G., GALLARDO ARAVENA I., MUNITA CASTRO J., *Manual de Viticultura*, Santiago, Corporación Chilena del Vino, 2003.
- ZÉBIC O., *Guide pratique de viticulture innovante*, Paris, Dunod, 2016.
- ZOECKLEIN B.W., FUGELSANG K.C., GUMP B.H., NURY F.S., *Wine Analysis and Production*, New York, Plenum Publishers, 1999.