

Copito a mais, copito a menos ...lá se vai provando.

Sendo um dos mais emblemáticos dos vinhos portugueses, e o mais conhecido além fronteiras, é sem dúvida um dos mais famosos do mundo. No passado dia 21 de Abril, no bem conhecido restaurante "*Estrela do Oceano*" tivemos o privilégio de poder desfrutar de uma apresentação de um produto chave da economia portuguesa o qual é também um símbolo que representa e honra Portugal através do mundo, ou seja, o nosso famoso Vinho do Porto.

Esta iniciativa foi levada a cabo conjuntamente pela casa *Forrester & Ca*, proprietária dos famosos vinhos do porto *Ferreira* e *Offley*, e a distribuidora para o Québec, *Chaton Hobbs*. Estiveram presentes entre nós os representantes directos da *Forrester*, os Srs. Jorge Guimarães, director comercial para a América, e o enólogo João Silva e Sousa, os quais nos deliciaram, não só, com os produtos disponíveis actualmente no mercado Quebequense, mas também nos apresentaram três vinhos do porto, definitivamente fora do circuito comercial, ou seja, três reservas Vintage de 1983, 1977 e 1955.

Estes vinhos, considerados por todos como indescritíveis tal o aroma, o corpo e o bouquet deixaram uma impressão de tal forma agradável, que os 25 degustadores presentes (todos profissionais excepto nós, leigos na matéria) os consideraram como sendo vinhos elegantes, bem encorpados, os quais foram bebidos com um incomensurável prazer.

A *Forrester & Ca.*, essencialmente graças a *Ferreira* e *Offley* possuem 40% do mercado mundial. A título indicativo, em 1998 foram comercializados 943 mil hectolitros de vinho do Porto, o que representa qualquer coisa como 125 milhões de garrafas. O mercado nacional português absorveu cerca de 126 mil hectolitros, ou seja, mais ou menos 13% do valor global, o remanescente foi integralmente para exportação. O volume de negócios do sector vitivinícola do vinho do Porto foi superior a 74 milhões de contos para esse mesmo ano.

Tivemos oportunidade de tomar conhecimento que o mercado Canadano é um grande consumidor de vinho do Porto topo de gama. Com isto, queremos dizer que em função da qualidade, o produto oferecido aqui no Québec irá ser de \$19.30 dolares para um delicioso vinho do Porto branco Cachucha de 5 a 6 anos de idade com aromas de baunilha, nozes e amendoas, o qual pode ser bebido a solo, ou a acompanhar por exemplo um "*foie gras*". No extremo oposto, iremos encontrar um vinho do Porto Reserva de 1975 a \$54.25 dolares, tendo um subtil aroma a pinho e mentol, amendoas e frutos silvestres, e um *robe* de aspecto límpido e cor de rubis.

A *Forrester* brindou-nos nesta apresentação com um vinho do Porto branco (Cachucha), 2 vinhos Tawny (de 10 e 20 anos), 2 vinhos Reserva (1985 e 1975), 4 vinhos Vintage (1994, 1997 saído do casco, 1995 e 1989) e os já referidos reservas da casa (1983, 1977 e 1955). Foi um imenso prazer para os presentes saborearem um produto que ao longo de quase dois milénios se produz nas encostas xistosas do Val-do-Douro, com uma paisagem vitícola singular de onde sai um vinho excepcional e reconhecido mundialmente.

Mas, mais do que um dom da natureza, o vinho do Porto é, na sua essência, um património colectivo de trabalho e experiência, saber e arte que gerações e gerações acumularam e aperfeiçoaram. Assim o podemos constatar com o enólogo João Silva e Sousa, que nos descreveu com paixão a evolução do seu "*filho*", o vinho do Porto Vintage de 1994.

Mais uma vez é de louvar o Sr. Laranjo, proprietário do restaurante *Estrela do Oceano* que pôs à disposição da *Forrester* a sua sala de recepção, para mais uma actividade de divulgação da cultura portuguesa, bem como do seu pessoal que incansavelmente ia trazendo para a mesa pequenas fatias de pão, água e finalmente, para fechar esta prova de vinhos com "chave de ouro", alguns pratos recheados de canapés, rissois, pastelinhos de bacalhau e deliciosos e variados queijos.