



Wine®

A row of eleven different bottles of wine and spirits, including brands like Crochet, Quinto do Vallado, Quinta da Manhosa, Henriques & Henriques, Rmester, Graham's, Regueiro, and Soalheiro. The bottles are arranged in a line against a dark background, showcasing various shapes, sizes, and labels. The labels feature different fonts, colors, and logos, representing a diverse selection of beverages.

puro como um sorriso de bebé.....

VINHO DO PORTO

Poças Colheita

É verdade que a Poças Júnior ganha cada vez mais protagonismo com os Vintage e os LBV, que com sucesso ganham distinções. Mas é no mundo dos Colheita que a casa realmente atinge a excelência e onde mais se diferencia das restantes casas de Vinho do Porto.

Esta prova demonstra-o...

TEXTO E NOTAS DE PROVA RUI FALCÃO FOTOS FABRICE DEMOULIN

Um Colheita é por definição um vinho do Porto de um só ano, de uma só colheita, envelhecido durante um período mínimo de sete anos e um período máximo que fica entregue à imaginação. A maioria dos melhores Porto Colheita envelhecem durante períodos de tempo muito alargados

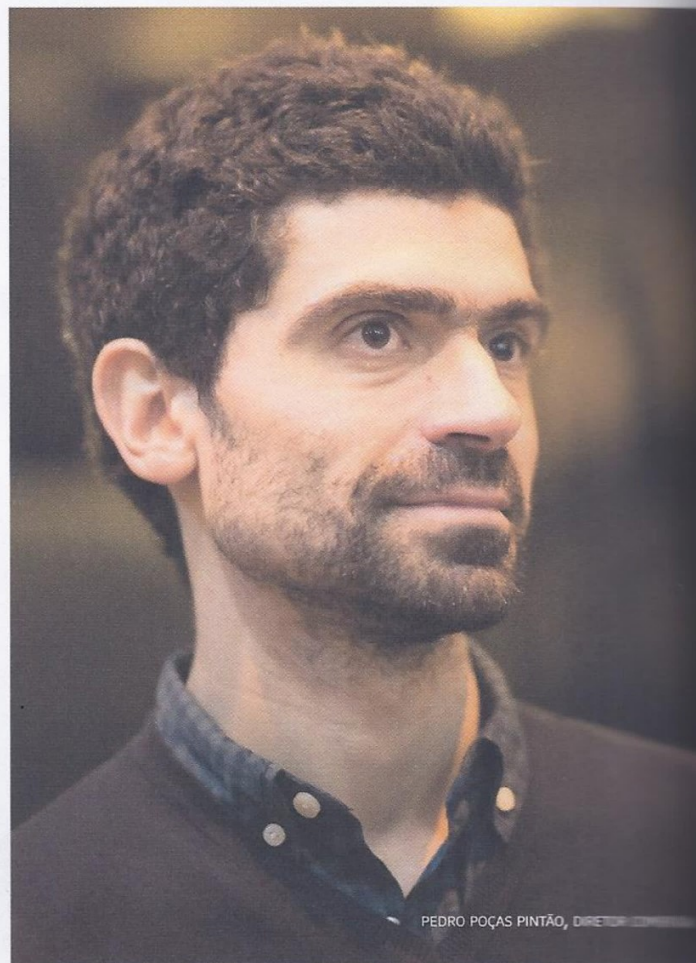
A Poças continua a ser um nome relativamente pouco conhecido no universo do Vinho do Porto, um nome pouco mediático, que se mantém preso debaixo de um estranho muro de silêncio sem que muitos saibam as maravilhas que esta casa verdadeiramente portuguesa esconde debaixo dos tetos dos armazéns de Vila Nova de Gaia. Se começar a falar sobre os vinhos do Porto Poças com muitos dos enófilos menos atentos muito provavelmente irá receber um encolher de ombros em resposta, como que a querer dizer que o nome pouco diz, situando a casa num patamar de quase desconhecimento por parte do grande público.

Para o facto concorrer a condição de produtor especialista, a circunstância de ao longo do tempo a Poças se ter especializado no estilo Porto Colheita, aquela que até muito recentemente era uma das categorias mais incompreendidas e desvalorizadas do segmento superior do Vinho do Porto. Condição que representa uma das maiores dificuldades da Poças, de resto comum a todas as casas de Vinho do Porto que se especializaram neste segmento tão particular, entrave principal para que lhes seja reconhecido o mérito que merecem por inteiro.

Não é fácil trabalhar com vinhos do Porto Tawny, vinhos que precisam de passar tempo em longos estágios em pipas, que obrigam a dominar e compreender a arte do lote e do envelhecimento. Vinhos resolutamente diferentes dos Porto Vintage nos princípios filosóficos de base mas também numa índole mais prática, tanto nas regras como nos custos financeiros associados às duas famílias. Engarrafar e comercializar um vinho ao fim de dois anos, tal como mandam as regras dos Porto Vintage, é substancialmente diferente de engarrafar e comercializar vinhos depois de um longo estágio de oito, 20, 40 ou muitos mais anos, como pode suceder com os Porto Colheita. Um esforço financeiro que é necessariamente superior e que tem de ser repercutido nos vinhos.

Sempre que falamos em categorias superiores de Vinho do Porto viramo-nos quase instintivamente para o Vintage, a família mais adulada e mediatizada, aquela que faz mover as cotações e classificações de revistas da especialidade, a categoria mais valorizada e que mais facilmente se identifica com o Vinho do Porto. Condição que implica alguma negligência e desapego pelo outro grande embaixador do Vinho do Porto, os Colheita, vinhos injustamente esquecidos, que são edificados segundo o mesmo espírito e raciocínio que preside aos Vintage, vinhos de um só ano, de uma só colheita, expressando de forma objetiva o ano e a colheita.

Os dois estilos assemelham-se tanto no espírito e na forma que até na designação Vintage e Colheita refletem exactamente a mesma palavra escrita em duas línguas distintas. Nomes que identificam de forma clara que, ao contrário da lógica dominante do Vinho do Porto, os dois estilos traduzem um só ano agrícola com as variantes



PEDRO POÇAS PINTÃO, DIRETOR



A arte do lote de pouco serve se o vinho base não for excelente por si próprio, extraordinário em todos os sentidos. Como todos os especialistas no estilo comentam, cheiristas e enólogos, faz-se um Porto Colheita a pensar nos filhos e netos, usufruindo dos vinhos que os pais e avós deixaram.

inerentes a tal circunstância. Curiosamente, não será coincidência que os dois estilos assentem em duas línguas distintas, inglês e português. Se o Vintage sempre foi historicamente identificado com as casas de matriz inglesa, os Colheita cedo se afirmaram como uma especialidade das casas de génese portuguesa, separando as águas quanto à preferência e apetência por cada categoria.

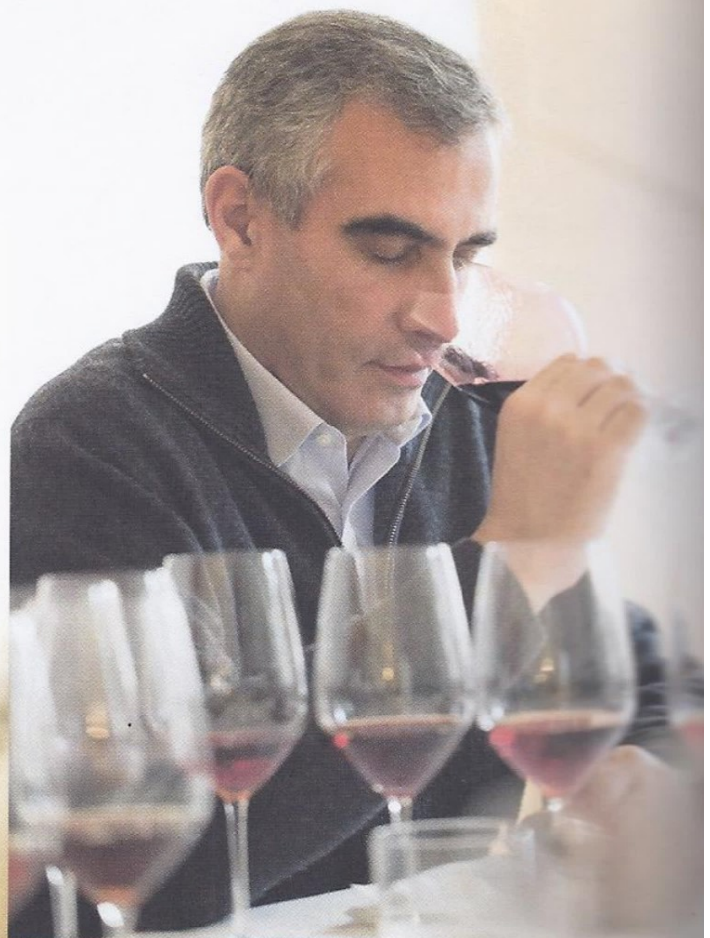
Um Colheita é por definição um vinho do Porto de um só ano, de uma só colheita, envelhecido durante um período mínimo de sete anos e um período máximo que fica entregue à imaginação. A maioria dos melhores Porto Colheita envelhecem durante períodos de tempo muito alargados, por vezes durante décadas, por vezes quase meio século, por vezes mais de um século. As pipas necessitam de atestos periódicos, preferencialmente com vinhos da mesma colheita, que reponham o volume de vinho perdido por evaporação. O estágio prolongado em pipas de madeira, em ambiente profundamente oxidativo, favorece a perda de cor e o desenvolvimento de aromas terciários, o aumento da intensidade aromática e da doçura, proporcionando vinhos mais melosos e suaves, extraordinários na complexidade e erudição.

A regulamentação obriga a mencionar duas datas no contrarrótulo, o ano de colheita e a data de engarrafamento, informação imprescindível para entender um Colheita. Depois de engarrafado, um Porto Colheita evolui muito lentamente, mantendo-se estável e quase sem evolução, quase não mudando de personalidade, mantendo-se num limbo evolucionário lento e relativamente estável. É o estágio em madeira que favorece o desenvolvimento do vinho e é ele que determina o estilo.

Trabalhar com os vinhos do Porto Colheita obriga a um rigor e precisão de quantificação difícil. A arte do lote de pouco serve se o vinho base não for excelente por si próprio, extraordinário em todos os sentidos. Se o vinho base não for excepcional, o envelhecimento não lhe irá acrescentar qualidades, acabando apenas por realçar as limitações. Como todos os especialistas no estilo comentam, cheiristas e enólogos, faz-se um Porto Colheita a pensar nos filhos e netos, usufruindo dos vinhos que os pais e avós deixaram.

Um legado que aqui na Poças é mais que evidente e que é visível nos vinhos que a geração atual apronta, depois de duas gerações anteriores terem contribuído para um património de vinhos absolutamente notável. Sim, é verdade que a Poças ganha cada vez mais protagonismo com os Vintage e os LBV, que com sucesso ganham distinções. Mas é aqui, no mundo dos Colheita, que a casa realmente atinge a excelência e onde mais se diferencia das restantes casas de Vinho do Porto. Vinhos que fazem sonhar e que poderão vir a alimentar ainda mais o sonho quando um dia for lançado um vinho muito velho que a Poças tem religiosamente guardado para a celebração do primeiro centenário...





18,5**POÇAS COLHEITA 1964**

Cor ambarina com um pouco de mogno. Especiaria, mel, canela, tabaco, charuto e toffee. Especialmente untuoso, glicerinado, denso e quase pastoso mas agigantado e refrescado por uma acidez sibilina, que enche a boca e o transporta para um final explosivo.

18,5**POÇAS COLHEITA 1967**

Cor laranja ambarina. O perfil é substancialmente diferente, muito ténue vinagrinho, vegetal seco, restolho e limão. A boca espanta pelo carácter untuoso inesperado, pela gordura glicerinada que a acidez viva ajuda a cortar, conduzindo-o para um final longo e poderoso.

18**POÇAS COLHEITA 1976**

Tonalidade castanha alaranjada. Sensações de farmácia e vinagrinho, num nariz que surge surpreendentemente fresco. Corpo untuoso, acidez viva, intenso, cheio mas delicado, quase franzino, termina poderoso e vivo.

17**POÇAS COLHEITA 1985**

Cor alaranjada, de perfil escuro. Notas de fumo, torrefação, café acabado de moer. Percebe-se que o tempo de garrafa lhe fez bem, num estilo mais meloso, quase pastoso, untuoso e ligeiramente mais pesado.

17,5**POÇAS COLHEITA 1992**

Ligeira turbidez, com tonalidade laranja acastanhada. Apesar de não ser especialmente aromático, o tempo em copo acaba por destapar aromas delicados de avelã, camomila, laranja e um toque de canela, que lhe assenta especialmente bem. Cheio, robusto, fresco, vibrante na entrega da acidez, que o refresca e o encaminha para um final poderoso.

17**POÇAS COLHEITA 1995**

Cor laranja de reflexos escuros. As notas de casca de laranja cristalizada saltam de imediato à vista, seguidas de leite-creme e pudim flan, num registo de algum caramelo. A boca encarrega-se de confirmar o lado leite-creme, revelando alguma doçura e um final gordo que não se afasta muito do perfil caramelo.

17,5**POÇAS COLHEITA 1997**

Tonalidade surpreendentemente escura. Aromaticamente menos expressivo, delicado, meloso, muito levemente fumado. A boca surge fortemente caramelizada, extraordinariamente fumada, plena de torrefação, café acabado de moer. Termina intenso, quase duro, vivo, fresco e pleno de energia.

17**POÇAS COLHEITA 2000**

Cor ambarina ligeiramente ruborizada. Curiosamente ainda sugere traços leves de fruta, um travo a morango e framboesa que lhe assentam bem. Intenso, quente, ainda jovem e vibrante, fresco e brilhante no final.