

● VINHOS

Uvas do Porto Santo começam a ganhar outra Essência

RÚBEN SANTOS
rsantos@dnoticias.pt

O Porto Santo está a se transformar num 'El Dorado' para os produtores de vinho. Aquela que é a jóia mais antiga das jóias de Portugal foi o 'terroir' escolhido por um dos mais excitantes enólogos do país, António Maçanita, para lançar o seu mais recente vinho branco feito a partir de uma casta que apenas é produzida na Ilha Dourada. A revelação foi ontem, na Essência do Vinho, iniciativa que decorre até hoje no Savoy Palace e onde poderá degustar o referido néctar.

Listrão dos Profetas é assim que se chama este novo vinho de António Maçanita que vai já directamente para a carta do restaurante '100 Maneiras', em Lisboa, espaço com estrela Michellin do carismático Chef Ljubomir Stanisic. Trata-se de um vinho "com muitas ambições" e proveniente de solo calcário - e há muito poucos em Portugal continental e no Mundo - capazes de produzirem grandes brancos graças ao pH "muito alto".

Em conversa na Essência do Vinho, na emissão especial da TSF-Madeira, António Maçanita explicou que a casta Listrão é a casta Listán Blanco, nas Canárias, e Palomino Fino, em Jerez, no Sul de Espanha. "Hoje em dia os brancos mais reputados de Espanha estão a vir de Canárias e da casta Listán Blanco e o que fizemos em 2020 com o Listrão dos Profetas mostra que o caminho é muito ambicioso e há muita esperança", avançou.

A aposta tem dedo do madeirense Nuno Faria, sócio e director de F&B do '100 Maneira', que se confinou no Porto Santo durante a pandemia. "Fomos conversando e ele mostrou-me as vinhas da ilha e fiquei surpreendido com o potencial", revelou António Maçanita, recordando que o passo seguinte "foi convencer um produtor a entrar na mesma loucura".

"O Nuno foi batendo às portas até encontrar alguém que nos vendesse as uvas. Agora, o grande desafio foi vinificar, que é o grande desafio também dos produtores do Porto Santo, porque não há nenhuma adega licenciada. Foi preciso vindimar, trazer num camião de frio e viajar para a Madeira, onde a Blandy's deu-nos guarida para vinificar. Em termos logísticos foi uma loucura. Para fazermos as coisas bem feitas temos



A 9.ª edição da Essência do Vinho queima hoje as últimas rolhas. FOTOS HÉLDER SANTOS/ASPRESS

de estar a vindimar e temos de processar a uva, por isso, chegámos à 1 hora da manhã à Madeira, tínhamos o Francisco Albuquerque à espera, e acabámos de pensar às 7 da manhã. Foram 24 horas neste desafio intenso, mas agora o resultado está à mostra. São vinhos para se baterem com o melhor que Portugal tem", descreveu o jovem enólogo, acrescentando a tudo isto o facto de ainda chover muito pouco no Porto Santo, o que coloca ainda mais problemas para se resolverem. O vinho tem um custo de 50 euros.

Barbusano vem aí a caminho

Também em conversa na TSF-Madeira, o responsável pela Quinta do Barbusano explicou que a pandemia "foi muito difícil, mas trouxe coisas boas".

António Oliveira assumiu que "os madeirenses começaram a gostar mais" dos seus vinhos e o exemplo parte desde São Vicente. "Era muito

VINHO COM A CASTA LISTRÃO DO PORTO SANTO VAI PARA O RESTAURANTE DE LJUBOMIR STANISIC

raro aparecerem madeirenses, mas neste momento vão muitos. Quase todos os dias recebemos madeirenses para conhecer o nosso projecto, os nossos produtos, as nossas vinhas e mesmo cá fora, na restauração, estão a consumir muito mais. Estamos a passar aquela fase em que todos pensávamos que os vinhos da Madeira são caros e não são bons. Isso está a acabar", atirou António Oliveira, para depois anunciar uma grande novidade para o sector.

"O nosso mercado é a Madeira e, neste momento, estamos mais ou menos bem. Aliás, por estarmos

mais ou menos bem vamos iniciar um novo projecto no Porto Santo", anunciou António Oliveira, que já adquiriu o terreno com oito mil metros quadrados na Ilha Dourada.

O responsável pela Quinta do Barbusano explicou que antes da pandemia não tinha "qualquer mercado" no Porto Santo, mas durante a pandemia, "como muitos madeirenses foram para lá passar férias" tudo mudou. Tanto é que agora vem aí novo vinho da Barbusano desde a ilha ao lado.

"Fizemos uma experiência este ano, Caracol com Verdelho. Na minha opinião o vinho está espectacular", falou, como suspeito. Já o enólogo Paulo Laureano, que também se sentou no espaço da TSF-Madeira ao lado de António Oliveira - também fruto das parcerias estabelecidas entre ambos - disse perceber "o fulgor que existe à volta do Porto Santo".

"Já trabalho há muitos anos no

EVENTO ACABA HOJE

■ As portas da Essência do Vinho abrem hoje às 15 horas e só fecham às 22 horas para o derradeiro dia do evento que coloca à prova tudo aquilo que os produtores ousaram levar para o Savoy Palace. Além do vinho há showcookings com chefs convidados e desafiados a potenciar um vasto leque de ingredientes que depois entram em comunhão com o copo. Todas as sessões irão decorrer em zona exterior, como já é habitual, e o acesso é livre. A iniciativa terá hoje a honra de receber mais uma vez o Chef Octávio Freitas, o executivo do grupo 'Four Views' e amplamente reconhecido pela ligação à gastronomia regional e considerado um dos mais criativos da sua geração.

Para o derradeiro brinde estão programadas duas provas comentadas e uma conversa sobre vinho. A primeira sensação começa com uma prova mistério de Américo Pereira e quem também prefere guardar segredo sobre os vinhos é o IVBAM, mas fica a garantia que em prova vão estar vinhos brancos tranquilos da Madeira e produzidos na Adega de São Vicente. Dos vinhos do nosso solo passamos para os 'Vinhos com nervo!' novamente pelo vigor de José João Santos e Guilherme Corrêa.

mundo dos vinhos e acho que as castas se constroem pela base e aquilo que a Barbusano está a fazer é o correcto, ou seja, procurar as castas que produzem bem no Porto Santo, de que forma é que se pode potenciar ao máximo a viticultura e depois aparecer a seguir com vinhos consistentes e diferentes. Não vale a pena querer vender o Porto Santo como uma coisa com vinhos já extraordinários. Sabemos que a viticultura do Porto Santo é extremamente incipiente. Sabemos que tem um potencial extraordinário e é aí que está a grande atracção: uma coisa completamente diferente e com uma identidade muito marcante", sublinhou Paulo Laureano, sendo depois questionado sobre a possibilidade de uma futura corrida vinícola ao Porto Santo, nos próximos tempos.

"Pode acontecer, mas tem de ser feita com cuidado", porque o Porto Santo "tem imenso potencial".