

O mundo do vinho em Bordéus

Maior evento do sector, a Vinexpo teve prova de 'vintages' de 1963 e 2003

■ DUARTE CALVÃO
EM BORDÉUS

Um dia antes de começar a Vinexpo, que decorreu esta semana em Bordéus, a temperatura rondava os 40°C e a recordação de *la canicule* que estorricou a última edição, em 2003, do "maior salão internacional de vinhos do mundo" era tema de todas as conversas. Porque, é sabido, salvo em alguns restaurantes portugueses, poucas coisas há que dêem tanto cabo de brancos e tintos quanto o calor. Aliás, terá sido um ar condicionado defeituoso há dois anos que levou neozelandeses a não participarem neste ano e ao afastamento de vários produtores australianos e italianos.

Mas o domingo, dia da abertura, amanheceu abençoado por céu nublado e temperaturas mais amenas. E a organização assegurava em comunicado que os 2400 expositores e os cerca de 40 mil visitantes esperados no Parque das Exposições poderiam percorrer tranquilamente os 41 mil m² do Hall 1 e os 12 mil do novo Hall 3, usufruindo de uma "*climatisation sophistiquée*".



INAUGURAÇÃO. O Príncipe das Astúrias fez a abertura da feira francesa

Nesse primeiro dia, uma das atracções foi Gérard Depardieu, actor que também produz vinhos no Languedoc, enquanto a inauguração oficial foi, na segunda-feira, entregue ao Príncipe das Astúrias, que apareceu sem Letizia.

Quanto a portugueses, lá estavam no meio do Hall 1, ocupando uma área com boa visibilidade e com condições de que não se ouviu ninguém queixar-se. Numa outra área, estava o espaço das *Primum Familiae Vini*, que junta 11 empresas pertencentes a famílias, entre elas a luso-britânica Symington, que detém as marcas tradicionais

de vinho do Porto como *Warre's*, *Dow's*, *Graham's*, *Smith Woodhouse*, *Gould Campbell*, *Quarles Harris* e *Quinta do Vesúvio*.

Os Symington convidaram um grupo de jornalistas portugueses para visitar esta 13.ª edição da Vinexpo e participarem numa prova paralela na segunda-feira (céu parcialmente nublado, temperaturas amenas), no La Cour Mably, edifício do centro histórico de Bordéus. O objectivo foi, nada mais nada menos, comparar os *vintages* do lendário ano de 1963, um dos melhores do século XX, com os recém-declarados de 2003.

Além da *Warre's*, *Dow's*, *Graham's* e *Smith Woodhouse*, estiveram também os celeberrimos *Quinta do Noval Nacional* (o de 1963 não fica em menos de 3000 euros a garrafa...) e os do grupo Fladgate Partnership: *Taylor's*, *Fonseca*, *De-laforce* e *Croft*.

Com vinhos deste quilate, esperava-se grande afluência e foi o que aconteceu. "É fabuloso que os 1963 ainda mostrem esta exuberância", disse ao DN Scott Fraser, importador de vinhos de Vancouver, secundado por Harry Hertsheg, *manager* do Wine Festival na mesma cidade canadiana, para quem a prova foi "uma demonstração fenomenal da capacidade de transformação dos portos".

A maioria dos especialistas visitantes preferiu provar de enfiada os 1963, tentando aperceber-se da sua complexidade e elegância, antes de encher a boca com a fruta e a força dos 2003, a que no entanto também advinham bons anos de envelhecimento pela frente. Foi o caso do presidente e CEO dos hotéis Intercontinental, o sul-coreano Jay H. Shim, deslumbrado com as mutações que 40 anos podem trazer.

Ou do jornalista especializado Tomás Clancy, do jornal irlandês *The Sunday Business Post*: "acho fantástica a forma como os *vintages* evoluem e, ao provar os 2003, fico satisfeito por ver que estes vinhos continuam a ser pensados e feitos para serem tomados daqui a 40 ou até 80 anos, porque os de 1963 podem ainda evoluir."

EXPERIÊNCIA

De 'château' em 'château'

Uma ida a Bordéus deve ser sempre aproveitada para visitar os célebres *châteaux* da região, onde se produzem alguns dos mais lendários vinhos de que há memória. Há vinhas magníficas no próprio perímetro urbano, como a do mítico Haut-Brion, por exemplo, mas basta andar umas poucas dezenas de quilómetros para encontrar *Cos d'Estournel*, *Latour*, *Pichon-Longueville* ou *Mouton-Rothschild*, com instalações primorosas e prontas para acolher os visitantes. Além do espectáculo das vinhas e das adegas, aprende-se, tal como nos *vintages* do vinho do Porto, que é preciso ter paciência para esperar que os vinhos dêem o melhor de si. Em dois memoráveis almoços, depois de se terem provado *a solo* colheitas dos anos 2000, serviram-se à mesa tintos *Cos d'Estournel* de 1982 e de 1990 e, na segunda ocasião, um *Pichon-Longueville* de 1988 e outro de 1989. Num país como Portugal, em que parece que só há tintos de mesa com, no máximo, três a quatro anos (saúde-se a excepção *Barca Velha*) e os enófilos andam um bocado viciados em novidades, nada como sentir o que faz a passagem dos anos.