




 **história**



111 ANOS  OS  
de Grandes Vintages



**Trabalho duro:** Carregando pipas no Cais de Gaia, no início do século XX.

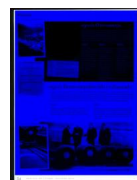
De 1900, o Vintage que brinda a chegada do século XX, até 2011, o Vintage que poderá tornar-se a primeira lenda deste século XXI vão 111 anos de história do mais famoso Vinho do Porto, resumimo-la aqui em jeito de celebração.

**TEXTO** João Afonso

**FOTOS** Ricardo Palma Veiga, cortesia The Fladgate Partnership arquivo

As informações que se seguem foram recolhidas em vários textos assinados por Conceição Andrade Martins, António Barreto, Gaspar Martins Pereira, James Suckling e pelo Instituto do Vinho do Porto. Deste último retiramos todas as considerações referentes às características de cada um dos grandes Vintages de 1900 a 2007. E, tal como pudemos comprovar nas apreciações climatéricas, não é por um ano ser quente ou frio ou por produzir muita ou pouca quantidade de uvas que o vinho é bom ou deixa de o ser. A mão divina parece estar presente quando se trata de decidir se o vinho é excepcional ou não.

De modo semelhante, não são as notas dos críticos que garantem a grandiosidade destes vinhos no futuro. Quando se trata de Porto Vintage, a lógica ou a verdade que o explicam estão para além da nossa compreensão mais imediata.



ID: 50268895

01-10-2013

\* história



\* 1900's: O recomeço

De 1900 em diante, as declarações de Vintage baseiam-se numa maior selecção dos vinhos, que passam a ser menos frequentes, com apenas três a quatro declarações por década. Por outro lado, os engarrafamentos com dois ou três anos de estágio passaram a ser regra geral na indústria. O mercado de exportação conhece novos recordes e foram produzidos três excelentes Vintages – 1900, 1904 e 1908.

1900

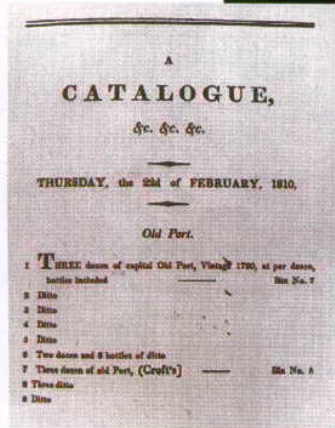
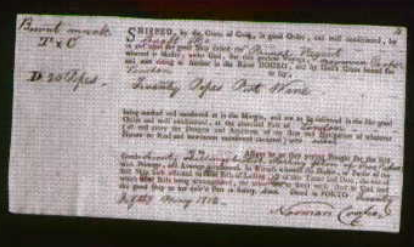
Um Vintage mais elegante que poderoso. O ano foi marcado pela alta qualidade e quantidade de uva. Houve alguma chuva no princípio de Setembro, mas a vindima decorreu com bom tempo, entre finais deste mês e início de Outubro. Declaração quase generalizada.

1904

Um ano seco, com chuvas suaves em meados de Setembro, que foram decisivas para a qualidade final dos vinhos. A vindima foi abundante e decorreu com bom tempo. Os Vintages (muitos deles fortificados com aguardente alemã, devido à dificuldade em conseguir aguardente nacional) saíram elegantes e menos retintos. A declaração foi generalizada.

1908

Grande Vintage, retinto, encorpado, fino, maduro. Inverno frio, Primavera e Verão quentes, em particular durante a vindima, o que originou alguns problemas no controlo de fermentação (estávamos a décadas que conhecer o "Frio" nas fermentações). Declaração total.



\* 1910's: Douro empobrecido e esfomeado

Década muito conturbada, com uma Guerra Mundial pelo meio, que não afectou o mercado do generoso. Comícios, motins, incêndios de comboios com aguardente de regiões mais a Sul (João Franco tinha proibido a destilação dos vinhos excedentes da região), assaltos, entre outros incidentes. O motim de Lamego, de 1915, contra o art.º 6 do Tratado de Comércio com a Grã-Bretanha, que considerava como vinho do Porto qualquer vinho produzido em Portugal, deixou a marca de 12 mortos. Nesta década, 1912 e 1917 produziram vinhos de grande qualidade.

1912

Um grande Vintage. Talvez esteja para o século XX como o 2011 está para o século XXI – o primeiro realmente "Grande". Ano excepcional em qualidade e quantidade; Vintage clássico, encorpado, retinto, concentrado e pleno de harmonia tânica.

1917

Muito rico em taninos, cor, aroma, mas muitas empresas não declararam devido à conjuntura da guerra. Primavera tardia, Verão muito quente e seco, com alguma uva queimada. Alguma chuva em Setembro e vindima tardia, na segunda semana de Outubro, com tempo perfeito. O ano produziu quantidade, com muita qualidade.



Doce tradição: membros da família Yeatman provam vinho directamente do casco.



## \* história

**Trabalho duríssimo:** construção de terraços no Douro.

## \* 1920's: Grande Depressão e Grandes Vintages

Apesar das queixas da lavoura contra as fraudes praticadas em Gaia, a década é farta em grandes Vintages. Em 1929, com a grande crise mundial, tudo se torna mais difícil e os preços à lavoura baixam a níveis inferiores aos custos de produção. O mercado, que se tinha mantido a subir, regista as primeiras descidas no volume. São produzidos Vintages em 1920, 22 e 24, para um mercado com problemas de venda e, para maior desespero, o ano de 1927 produziu aquela que, ainda hoje, é talvez a maior quantidade e a melhor qualidade de vinho do Porto Vintage de sempre.

### 1920

Vintage elegante, focado no fruto. Abril muito frio e chuvoso. Junho com mildio, vindima tardia no início de Outubro, depois de um Verão quente. Pouca quantidade de uva.

### 1922

Vintage que casa força e concentração com delicadeza. Vindima tardia, no início de Outubro, com bom tempo.

### 1924

De um Verão excepcionalmente frio, chegou um Vintage com muita cor,

corpo e aroma. As uvas colheram-se em Setembro e a produção foi escassa.

### 1927

Eventualmente, o Vintage do século XX. Extremamente concentrado de cor e com equilíbrio raro de aromas. Foi também uma das maiores colheitas de sempre. Alguma chuva no final de Setembro, que ajudou as videiras a amadurecer as uvas, a vindima em Outubro decorreu com tempo muito quente (algumas uvas queimadas). Todos os produtores declararam. Parte deste vinho fabuloso foi usado para lotar com vinhos inferiores, devido à enorme dificuldade de venda.



## \* 1930's: Tempos difíceis

O ano de 1931 veio complicar mais as coisas, marcando um dos momentos mais tristes da história do Vintage. Com as caves cheias, tanto em Gaia como em Londres, poucos foram os que se atreveram a declarar este impressionante ano. A Quinta do Noval foi um deles (apenas 6 mil caixas) e há alguns anos foi eleito um dos doze vinhos do século XX pela revista norte-americana "Wine Spectator". Muitos outros nunca saíram do anonimato. Esta década é marcada pelo surgimento do Instituto do Vinho do Porto, em 1933, e por mais dois grandes Vintages, o de 1934 e 1935.

### 1931

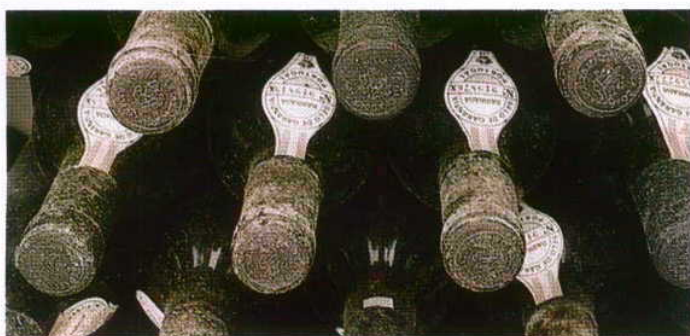
Outro dos melhores Vintages do século XX. Escuro, concentrado e muito rico em taninos finos. Inverno seco, Verão excepcionalmente frio e seco. Setembro mais quente e com alguma chuva, vindima com tempo seco, no final do mês.

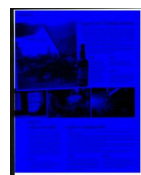
### 1934

Vintage maduro e muito frutado. Ano irregular, Inverno seco, Primavera chuvosa, floração e frutificação tardia, Julho muito quente, vindima em Outubro, com tempo ideal.

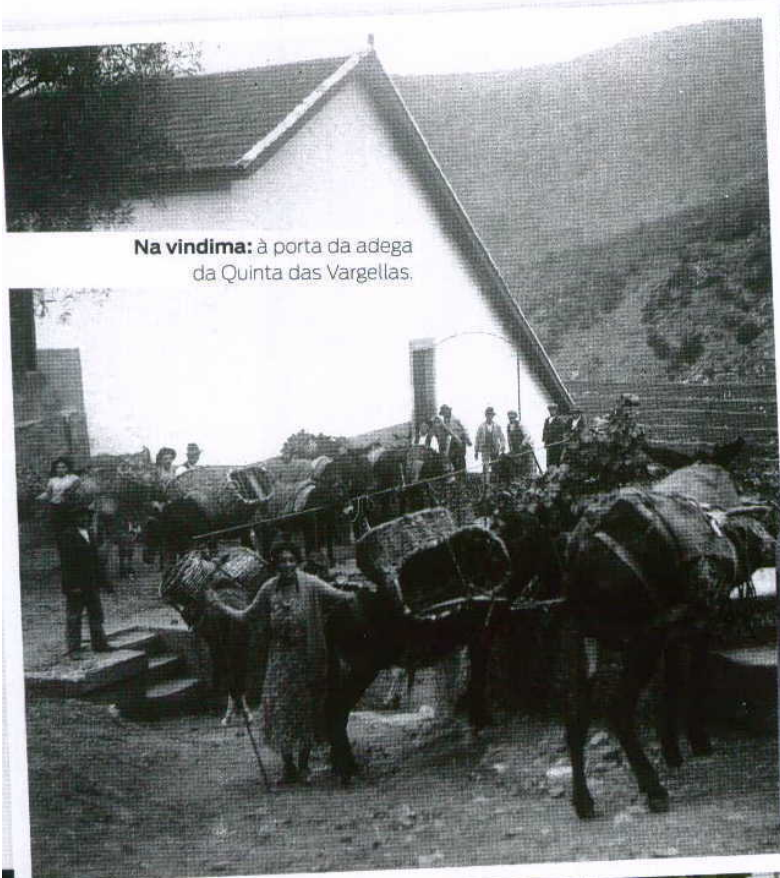
### 1935

As declarações dividiram-se entre este e o ano anterior. Vintage, fino e harmonioso, muito rico de aromas e taninos: Inverno seco, Primavera excepcionalmente fria, com algumas geadas, floração e frutificação tardias, Verão inconstante, vindima com tempo seco.





\* história



Na vindima: à porta da adega da Quinta das Vargellas.

\* 1940's: a 2ª Grande Guerra

Foi a maior recessão de sempre no negócio do vinho do Porto. Um luxo insustentável. Havia casas em Gaia que abriam um ou outro dia por semana. O mercado cai abruptamente, 75% relativamente à década anterior e quase estagna em 1941-42, com uma média de 90.000 hectolitros (hl) no biénio, contra os 406.000 hl do quinquénio anterior. O mercado norte-americano, a estabilidade do suíço e o crescimento do mercado nacional (que surge nas estatísticas, pela primeira vez, com 8.954 hl) permitem salvar o Porto neste período negro.

Os Vintages seriam uma excepção, conhecendo nesse período uma invulgar procura no mercado britânico, chegando mesmo algumas casas a ceder parte das suas reservas particulares. Nesta década, foram produzidos três grandes Vintages: o fabuloso 1945 (em jeito de comemoração), o 1947 e o 1948.



1945

Vintage clássico, um dos míticos do século XX; encorpado, retinto e doce com grande concentração de fruto e taninos. Foi todo engarrafado em Portugal devido às restrições inglesas. Escassa produção. Ano seco, com Verão muito quente. Vindimas em meados de Setembro.

1947

Vintage excepcional, muito fino e elegante, pouca produção, uvas em perfeitas condições, vindima com tempo seco.

1948

Ano quente, a produzir mais um Clássico. Vindima com tempo muito quente, muita uva em passa e fermentações difíceis em muitos casos. Pouca quantidade, vinho muito doce e encorpado.



\* 1950's: sobrevivendo...

A razia financeira das firmas continuava e mesmo as mais importantes como a Taylor's ou a família Symington lutavam arduamente para sobreviver. Vinte e três casas declararam o sumptuoso 1955. Talvez o único e indiscutível grande vinho desta década. Os tempos eram difíceis e ainda se tornaram mais, depois do IVP exigir ao sector a armazenagem de três pipas por cada pipa exportada (uma pipa vale 550 litros). Houve que adquirir e investir fortemente em stocks. Os "Vintages de quinta" fazem a sua iniciação.

1955

Excelente qualidade, vinhos harmoniosos, encorpados, retintos e cheios de fruto. Primavera e Verão muito quentes. Alguma chuva, antes da vindima, fez o vinho. Declaração muito generalizada.

\* 1960's: renascendo...

Os anos 60 animam-se; o rendimento per capita da maioria dos países ocidentais aumenta mais de 100%.

Década do lendário 1963 (44 declarações), com o igualmente famoso 1966 (29 declarações). O negócio começa a sofisticar-se e as marcas a ganhar terreno ao conceito abstracto de "Vinho do Porto". Em 1963, a França contraria uma tradição ancestral, ultrapassando em volume a importação inglesa de vinho do Porto.

Pelo fim da década, e devido ao prolongamento da crise no sector, quase todas as firmas inglesas tinham sido adquiridas pelas multinacionais de bebidas ou por outras mais fortes - como a Graham's pela Família Symington.

Os problemas de mão-de-obra, originados pela emigração para as cidades e pelo recrutamento dos jovens para a guerra do ultramar, começam a levantar problemas.

1963

Outro dos Vintages lendários do século XX. Apoteótico (no dizer de alguns), intenso, fino, retinto e muito longo. Ano de grande produção. Inverno normal, Primavera fria e chuvosa, bom tempo na floração, Verão quente e seco e vindima em condições perfeitas, com dias de calor e noites frescas.

1966

Qualidade excepcional, Vintage doce, rico em taninos, com alguns exemplares a entrar na faixa das lendas. Inverno normal, tempo seco de Abril a Setembro, uvas muito maduras, algumas em passa e queimadas. Ano de pouca produção.



\* história

## \* 1970's: uma revolução e uma crise petrolífera

Começa da melhor maneira com o soberbo Vintage de 1970 (41 declarações) e este terá sido um bom augúrio para o mercado, que aumenta gradualmente ao longo de toda a década. O Vintage de 1975 foi declarado apenas pelo receio de que fosse o último e os papéis para a nacionalização do mercado de Porto chegaram mesmo à secretária do ministro. Em 1977, Portugal compra pela primeira vez mais vinho do Porto que Inglaterra. Em 1979, é declarado o Vintage de 1977 (33 declarações), um clássico entre os clássicos. Nesta década, o Douro acolhe os primeiros patamares com talude de terra, as primeiras vinhas ao alto e os primeiros meios de mecanização.

### 1970

Outra lenda viva. Impressionante harmonia de fruto e taninos. Extraordinária longevidade. Inverno chuvoso, Março frio e seco, tempo quente a partir de Abril. Alguma chuva em Agosto e no início de Setembro, vindima com tempo seco e muito calor. Vinhos muito maduros.

### 1977

Mais um Clássico. Vinhos retintos e frutados, ricos em taninos e muito longevos. Frio e chuva nos primeiros meses do ano, floração tardia, maturação lenta, Verão moderado, Outono morno, que se prolongou até ao Natal.

## \* 1980's: a luz no fim do túnel

A década duplica as vendas relativamente à de 60 (720.400 hl contra 317.200 hl). Franceses comandam o consumo. Atrás deles, belgas (que em 1982 ultrapassam a Inglaterra), ingleses e alemães querem mais vinho do Porto. Todos juntos, levam 90% da produção. O aspecto mais significativo desta década é que o Vintage deixa de ser um produto de um só destino e passa a ser partilhado por outros mercados.

Em Portugal, os Vintages continuam praticamente desconhecidos. A década tem várias declarações (1980, 82, 83 e 85), mas os grandes vinhos são 1980, 1985 e alguns Vintages de quinta de 1987 (ano não declarado).

### 1980

Qualidade excepcional, com quantidade abaixo da média, fermentações lentas, vinhos com excelente cor e corpo. Inverno seco, floração pobre com tempo chuvoso e frio. Verão quente e seco, alguma chuva antes da vindima.

### 1985

Vinhos muito finos de qualidade excepcional, com aromas intensos e estrutura muito firme e rica em taninos. Início de Inverno frio, Fevereiro e Março quentes, alguma chuva na Primavera. Verão normal vindima em condições climáticas perfeitas.

## \* 1990's: a década de ouro

Em termos de Vintage, são quatro anos de declaração generalizada (1991, 1992, 1994 e 1997) e embora, em 1995, muitas das principais casas não tenham optado pelo Vintage clássico, este foi também um grande ano.

No Douro, muita coisa mudou desde a revolução de Abril. Dos 40.000 ha de vinhas, 60 % têm menos de 25 anos e muitos destes novos hectares vieram de licenças de outras regiões. Os patamares de dois bardos de vinha, assim com as vinhas ao alto, proliferaram por todo o Douro, fazendo com que os tradicionais terraços façam parte da história. E, do lado das adegas, muito dinheiro foi investido, fazendo com que muitas delas estejam ao melhor nível internacional. Foram, inclusivamente, desenvolvidos meios de vinificação automática, que reproduzem fielmente a vinificação tradicional em lagares.

Em 1996, é proibida a exportação de vinho do Porto a granel e o peso das categorias especiais na totalidade do mercado é o maior de sempre.

No campo comercial, batem-se quase consecutivamente dois recordes de vendas (1998 e 1999, respectivamente 944.800 hl e 953.838 hl, com uma média da década de 869.400 hl) e o Vinho do Porto encontra-se melhor que nunca.

### 1992

Colheita de qualidade excepcional em concentração de taninos e fruto. Inverno suave, pouca chuva, Verão muito quente e seco. Alguma chuva, no final de Agosto, prolongou a maturação da uvas e a qualidade dos vinhos.

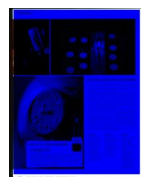
### 1994

O primeiro Vintage a ter dois vinhos com pontuações de 100 pontos na prestigiada Wine Spectator. Desde 1990 que os Invernos foram secos. Este foi muito irregular em chuva, mas, ainda assim, foi chovendo, a maturação foi lenta e deu origem a uvas muito concentradas e de grande qualidade. Declaração geral.

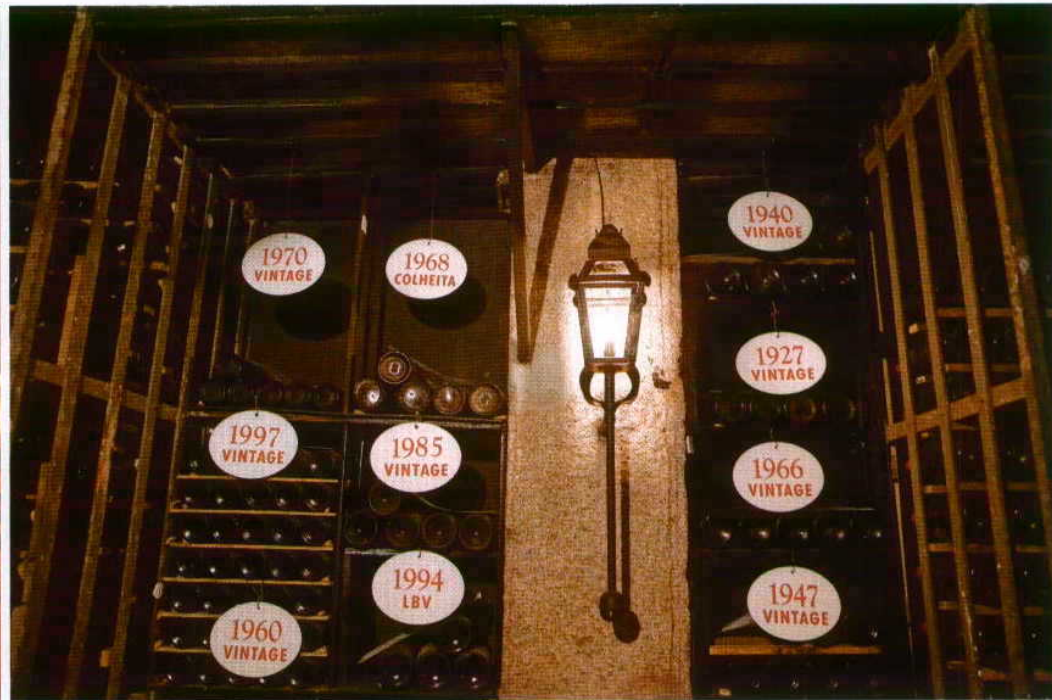
### 1997

Inverno chuvoso, Fevereiro quente, Primavera chuvosa e Maio frio, Verão muito longo e muito quente. Vinhos ricos em taninos, muito maduros e com bom potencial de envelhecimento.





## \* história



## \* 2010's: repensando o negócio

O sector está a aproximar-se de novo do equilíbrio, tendo baixado este ano para os 300 milhões de litros de stock (548.000 pipas, contra as 607.500 de 2009). Ainda assim, estes valores mantêm-se acima da capacidade de venda, que deve ser igual a um terço das existências. Esta década produziu o Vintage 2011, um Porto grandioso, ao qual dedicamos espaço próprio nesta edição.



## \* 2000's: na Crista da Onda

Feito o balanço do ano de 2000, o vinho do Porto faz a viragem do século no topo da carreira. Nunca o mercado foi tão favorável a este vinho e o fim do ano confirma esta tendência, com novo recorde de vendas em volume, 957.420 hl.

O fenómeno deveu-se à conjugação de vários factores: a excelente saúde financeira dos países mais prósperos, com especial destaque para os EUA; a recente moda "gastronómica", que reflecte o bem-estar das sociedades com maior poder de compra; o match mais procurado de momento em final de refeição – um belo charuto, com um bom Vintage; e em particular a colheita de 1994, que permitiu produzir dos melhores Vintages do século (pelo menos na prosa dos media).

O forte crescimento vitícola e de mercado, na última década do século XX, em combinação com decisões políticas demasiado optimistas, que mantiveram a quota do benefício alta no princípio do século, acabaram por criar um superavit de vinho no stock empresarial de vinho do Porto, logo na primeira década. Tudo se inverteu e a oferta passou a ser significativamente superior à procura. Houve que baixar preços, houve mesmo algum dumping nalgumas categorias especiais (já para não falar no Porto genérico), para conseguir escoamento, visando o reequilíbrio entre vinho armazenado e comércio.

Foram produzidos três grandes Vintages: 2000, 2003 e 2007.

## 2000

Vinhos excepcionais, muito estruturados e elegantes. Inverno seco, Fevereiro e Março quentes, chuva em Abril e Maio. Alguma chuva de Verão. Maturação lenta, vindima atrasada duas semanas e feita com tempo seco e muito quente.

## 2003

Inverno normal, Primavera seca, Julho e início de Agosto anormalmente quentes, vindima feita com tempo muito quente. Vinhos maduros, muito encorpados com taninos gulosos.

## 2007

Inverno e princípio de Primavera muito chuvosos, Maio e Junho também com alguma chuva. Maio a Agosto com temperaturas frescas. Setembro seco e quente produz uvas equilibradas com vinhos de excelente qualidade, elegantes, finos e com taninos aveludados. Maior declaração de Vintage até ao momento.



## 52 111 anos de Vintage

A mais nobre das classificações do vinho do Porto teve uma história, ao longo do século passado, que, além de reflectir as qualidades do vinho, é também espelho da sua conjuntura sócio-económica.