



SALA DE PROVAS

Pintas

CÉLIA LOURENÇO*

O que se faz por puro prazer parece valer muito mais, conseguindo transmitir aos outros toda essa dedicação e entrega. Claro que a obrigação pode (e deve) estar igualmente ligada à qualidade e ao empenho, mas o vinho de que falamos hoje encontrou a sua origem nesta primeira categoria, ou seja, nasceu por gosto.

Como em qualquer história, há que "começar pelo início". Há cerca de 70 anos, no Douro, mais exactamente em Vale Mendiz (sub-região do Cima Corgo), plantaram-se 2 hectares de vinha. Como era prática corrente nessa época, e porque não havia motivos para ser de outra forma, os lotes faziam-se nos vinhedos pois era nessa diversidade de castas que o perfil de um verdadeiro Porto Vintage se desenhava. Os anos passaram sobre essas plantas jovens que se tornaram adultas e o tempo passou então a ser medido em décadas. Quanto à vinha adulta chama-se agora "vinha velha". Ao contrário do que possa parecer, neste tempo em que apenas a juventude é louvada (só o conceito de "jovens" me irrita, confesso...), a longevidade de uma vinha que continua a produzir é uma benção. Tal como o respeito que os orientais têm pela sapiência dos mais velhos, também a qualidade do vinho produzido a partir de vinhas velhas é respeitada e reconhecida como mais exigente e complexa. Tendo atravessado praticamente todo o século XX, esta vinha chega ao novo milénio conhecendo novos ritmos, novos sonhos e novos donos, passando então das mãos de Dirk Niepoort para as mãos (ávidas de ali conseguirem extrair a substância para o melhor vinho!) de Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges.

Passemos então às apresentações. Sandra é a enóloga, no Douro, da Qta do Vale D. Maria (de Cristiano Van Zeller), enquanto na Estremadura assina e produz os vinhos da Qta de Chocapalha. Quanto a Jorge, o seu percurso está também talhado no Douro, vindo da Qta do Fojo, tendo depois trabalhado com Dirk e sendo actualmente o enólogo da Qta do Passadouro. Sandra e Jorge são casados e decidiram, além dos vinhos que atrás referimos, criar um vinho em conjunto, com um estilo inovador e um rigoroso critério de qualidade e concentração. Em

2001, o primeiro Pintas é então revelado, tendo imediatamente conquistado um séquito incondicional de seguidores. O fenómeno de procura que aconteceu com este vinho teve origem nas indiscutíveis qualidade e diferença reveladas e no seu reconhecimento internacional como vinho de excepção, acrescentando o facto de grande parte da produção (6000 garrafas) ter sido para exportação. Entretanto, o "fenómeno Pintas" é gerado paralelamente a outros vinhos durienses, cada um a desenvolver o seu estilo, que vêm mostrar que não devem ser lidos enquanto casos isolados e que haverá uma razão para a simultaneidade destes projectos.

Hoje conhecemos o mais recente protagonista da história destes 2 hectares de vinha velha: o Pintas 2003, numa produção de 5500 garrafas. Depois de uma escolha criteriosa das uvas, estas são pisadas a pé nos antigos lagares de pedra, estagiando 18 meses em carvalho francês de 1º e de 2º ano. Estamos perante um vinho que realmente impressiona. É de uma cor profunda, muito concentrado e o aroma, ainda fechado, é muito floral e sedutor, tem frescura, notas de especiaria e baunilha, com a madeira na primeira pessoa. Na boca, é superlativo e elegante, apresentando uma grande estrutura tânica, uma boa acidez e um final surpreendente pela forma intensa como provoca os sentidos. Tudo isto pode ser dito de uma forma mais simples: nasceu por gosto. ■



Pintas 2003, tinto

Produtor: Wine and Soul

Enólogos: Sandra Tavares da

Silva e Jorge Serôdio Borges

Região de Produção: Douro

Geologia do Solo: Xistoso

Castas: cerca de 30 variedades provenientes de vinhas velhas (+/- 73 anos)

Alcool: 14%

Preço: 35,09 euros, na **Corpo e Alma - Loja de Vinhos** (Quinta da Beloura I - Sintra)

*Corpo e Alma - Loja de Vinhos