



SALA DE PROVAS

ESTILO NIEPOORT

CÉLIA LOURENÇO*

Grandes qualidades se revelam quando o essencial se separa do necessário. Os estilos afinam-se, havendo a busca de uma depuração que, se não for sustentada por grandes qualidades intrínsecas, pode obviamente conduzir a algo pouco consistente. O que é verdade para a Arte, também o é para as pessoas e também o é para os vinhos. Não posso concertar-me a achar que tudo ou todos tenham que ter esta postura ou que o caminho seja unicamente esse. Mas o "Less is More" de Mies van der Rohe não é só uma frase bonita.

Na evolução do estilo dos vinhos Niepoort tem sido notório como, sucessivamente, se vêm degorando as formas. Mas se essa era já uma evidência, com os brancos de 2004 e os tintos de 2003 batem certamente um ponto fundamental na história do marca, representando uma diferença que se intui ser definitivamente o estilo a seguir.

Ficámos a conhecer estes vinhos numa prova, conduzida pelo enólogo Luís Soeiro, no passado sábado, dia 1, na Vintage House (Pinhão). Quatro tintos seguiram quatro brancos que, em abstrato, estão longe de uma linha minimalista. O que transmitem é, na sua maioria, fortes provocações na sua grande complexidade. São vinhos cheios de personalidade nos quais (segundo o análogo) pouco foi acrescentado à qualidade natural das uvas... Estes vinhos começam pela procura das melhores uvas com as diferentes expressões que cada terroir lhes dá. A ideia do "vinho de quinta" para Luís Soeiro pode ser redutora e, assim, os lotes são feitos com uvas de várias proveniências e, normalmente, de vindimas várias, com diferentes exposições e altitudes. É quase romântico a ideia do que pode significar o procure dessas vindimas (ou parcelas) sendo que, por exemplo o Riesling que provámos, nasceu de uvas que quase desapareceram (porque o lavrador ia cortar a vinha e substituir aquela costa estranha, da qual nem sabia o nome, por outra que melhor conhecesse). Todo o trabalho passa depois pela escolha das melhores uvas e, quando a riqueza e complexidade são muitas, há que não se "mesocar" e deixá-las brilhar. O perfume passa então por não extrair tudo o que seria possível (porque seria um exagero) nem doçar que, por exemplo a madeira, cria excessos e destrói elegâncias. Temos, desta forma, vinhos com uma coluna vertebral evidente, finos e grandes. E, sobretudo, muito elegantes.

*Célio e Rita - Loja de Vinhos



Branco 2004

- Tano ao "estilo riesling", fresco e cítrico, floral, com notas minerais. Concentração
- Riesling (elementos da casta muito presentes - flores, mel, alguns petroleo, excelente equilíbrio)
- Redoma (concentração, elegância, ácido, mineralidade, madeira equilibrada, fruta fresca)
- Redoma Reserva (vinho finíssimo e mais concentração, vinho portante e complexo, memorabilidade)

Tinto 2003

- Vertente (tintos afinados, fruta, frescura, boca longa)
- Redoma (alguma rusticidade, tal como a paisagem. Aromas herbáceos, especiaria, madeira integrada)
- Reserva (concentração, aromas elegantes, aromas batidiscos, fêrricos, boca plena)
- Ovarina, aromas de casco (veludado, aromas de espumante, chá preto, bozque, sossu, ELEGÂNCIA).