

O maestro

Os vinhos da Niepoort, generosos ou de mesa, conseguiram em pouco tempo criar uma legião de fãs. Mas o maior feito foi terem criado um estilo próprio e inspirado uma nova vaga de produtores. O maestro da mudança é Dirk Van der Niepoort

Álvaro Boneberg

vida@oindependente.pt

Desde o início dos anos 90, o Douro tornou-se numa zona em franca ebulição vitivinícola, com vários produtores a enveredarem pelos caminhos mais complexos de se tornarem produtores-engarrafadores – e tornando-se aquela região numa zona especialmente atractiva para investidores. Em vários casos, estes provinham apenas da venda das uvas às grandes casas exportadoras de Vinho do Porto, enquanto noutros eles próprios eram produtores de Vinho do Porto. Emblemático deste tipo é o caso da Niepoort, que desde 1847 produz portos de grande nome como os famosos “garrafeira”, envelhecidos em grandes garrações de vidro – chamados “demi-johns” –, os “colheita” ou os reconhecidos “vintage”.

O actual gestor desta empresa, que constitui exemplo a seguir, é Dirk Van der Niepoort, personagem de importância ímpar no mundo do vinho e conhecedor profundo dos diferentes “terroirs” do Douro e dos mais afamados vinhos mundiais. Homem de imenso valor, Van der Niepoort desejou – e conseguiu – que o Douro não permanecesse limitado apenas aos vinhos do Porto e, a partir de 1987, com a compra das quintas de Nápoles e do Carril, alterou a estratégia da empresa, passando assim a produzir também vinhos de mesa. A arte de loteador de Dirk e a sua sensibilidade para interpretar as viúvas, a fim de lhes conferir o estilo que pre-

tende, fizeram com que os vinhos saídos desta casa se tornassem rapidamente numa referência. Casos como o Redoma Reserva branco, o Baulua ou o cobiçado Charme. Ou ainda como o vinho Dado, que junta não só dois grandes senhores do vinho – Dirk e Álvaro de Castro – como duas regiões de referência, o Douro e o Dão. Todos estes vinhos são casos de sucesso e catalisadores de toda uma nova vaga de enólogos e também de produtores.

Outro dos trunfos de Dirk é a facilidade de que dispõe na promoção dos seus vinhos, seja em Portugal, seja nos mercados internacionais. Acontece que – confirmando a máxima que diz que por detrás de um grande homem há sempre uma grande mulher – muito desse êxito se deve ao profissionalismo da sua mulher, Dorli Muhr, que sempre soube estabelecer contactos e criar uma imagem de qualidade e a personalidade de que os vinhos da Niepoort hoje gozam, aqui como além-fronteiras.

O vinho que vos trago hoje é um claro exemplo da irreverência e do inconformismo de Dirk Niepoort, que lhe deu capacidade para produzir um vinho que nos apanha de surpresa e nos arrebatou por completo, levando-nos a acreditar que somos efectivamente capazes de fazer vinhos de qualidade mundial – longe de qualquer provincianismo e apostado no futuro do mercado global de vinhos. No fim de contas, Dirk é como um maestro que, com o seu “low profile” e profissionalismo, dirige uma orquestra de talento: os vinhos de referência do Douro.



Ficha de prova

■ Cor fechada, demonstrando estar-mos na presença de um vinho ainda “verde”. Os aromas são terrosos e respiram o seu “terroir”; mesmo estando ainda fechado, nota-se os taninos, que, embora presentes, estão muito polidos. A suave acidez contrabalança com a fruta madura, numa excelente estrutura a prever longa vida. A julgar pe o seu equilíbrio, nem parece um 2003. Parabéns, Dirk!

Maridagens

■ Para acompanhar devidamente este vinho – previamente arejado –, escolhi uns pezinhos de coentrada salgados durante os dois a três dias anteriores à degustação. O Batuta Douro 2003 complementou na perfeição a compleição forte deste prato.

Pequenas notícias

■ Decorreu este fim-de-semana o Encontro do Vinho e Sabores, no Centro de Congressos. Dos vinhos provados, destaco o Vallado Reserva 2004 branco, o Vallado Sousão 2003, o Vindima de 7 de Outubro da Quinta do Monte d'Oiro, o Xisto da Quinta do Crasto, o Vértice branco 2004, o Redoma Reserva 2004 branco, o Charme 2004 em amostra de casco, o Passadouro Reserva 2003 e o António Maria 2003, de Francisco Nunes Garcia. Todos eles vinhos para sonhar.

Ficha técnica

Batuta Douro 2003

Região: Douro

Castas: mistura de castas tradicionais, com predominância de Tinta Amarela, Tinta Roriz e Touriga Franca.

Vinificação: as uvas foram desengaçadas e fermentadas em cuba de inox, com macerações de cerca de 30 dias. A fermentação maloláctica ocorreu em barricas novas.

Estágio: cerca de 20 meses. O Batuta 2003 foi engarrafado em Junho de 2005.

Teor alcoólico: 13,5%

Produção: 20 mil garrafas

Enólogos: Dirk Niepoort e Luis Seabra