

Um duriense com carácter

Contrariando a tendência dos Porto Vintage, há grandes tintos durienses a nascer no palco histórico do Baixo Corgo. Manuel Carvalho experimentou a terceira edição do Quinta das Hidrângeas (colheita de 2002) e ficou bem impressionado com o seu nível e a sua identidade.

Como em todas as discussões que suscitam paixão, o mundo dos vinhos é muitas vezes comentado com a tentação da clibute. Há os adeptos do Alentejo, os do Douro ou da Bairrada quando se fala no campeonato nacional da enofilia. Depois, em fóruns mais alargados, há quem prefira os Bordeaux, os Chianti ou vinhos de Nappa Valley. No caso do Douro, porém, a discussão tem, por vezes, uma pequena *nuance*: são melhores os vinhos do Baixo Corgo ou do Cima Corgo? Têm mais qualidade os do Cima Corgo ou os do Douro Superior, pergunta-se? Não há nada de mal, pelo contrário, em alimentar discussões desta natureza, desde que não se caia no erro de fazer da preferência um fundamentalismo que nos afasta de complexo universo de prazeres que a galáxia do vinho nos proporciona.

O Quinta das Hidrângeas que hoje está em causa é um líquido

representante da produção do Baixo Corgo, a sub-região duriense centrada em torno da Régua, e é um exemplo perfeito para confundir os dados da questão relativa aos vinhos do Douro. Nas últimas décadas, a intuição e a experiência tinham mostrado que a criação dos grandes vintage requeria muito mais as encostas quentes e secas do Cima Corgo ou do Douro Superior do que as paisagens igualmente íngremes mas mais próximas da influência atlântica do Baixo Corgo. Mas, se esta verdade é incontestável para esta categoria fundamental do vinho do Porto, a verdade é que o Douro histórico continua a revelar inúmeros tesouros no que ao vinho não fortificado diz respeito.

Como explicar esta aparente contradição? Cada especialista tem a sua própria doutrina, mas há dois factores que devem ser considerados: a maior frescura do clima, que

garante outra acidez aos vinhos, e, fundamentalmente, o saber enológico, que, na zona que esteve na origem da demarcação pombalina, é superior às de outras zonas do vale duriense. Talvez só o Douro Superior ou o Cima Corgo consigam produzir vinhos excelentíssimos, do nível de um Duas Quintas Reserva, de um Vale Meão ou de um Barca Velha; mas o que é facto é que os viticultores do Baixo Corgo conseguem surpreender o mercado com vinhos altamente recomendáveis.

É o caso deste Quinta das Hidrângeas de 2002, que, revelando um carácter ligeiramente diferente dos seus antecessores, continua a ser um magnífico exemplo da qualidade dos vinhos durienses. Escrevendo neste suplemento sobre a colheita de 2000, David Lopes Ramos considerou-o um tinto "quente e robusto". Duas vindimas depois, o carácter mantém-se. Ou seja, este vinho, razoavelmente austero e pouco marcado pela tenta-

ção fácil de sobrelevar a dimensão da madeira, continua a conservar essas duas qualidades, que são talvez as duas principais marcas distintivas dos tintos durienses.

Ainda que um pouco menos concentrado do que as colheitas anteriores, este vinho apresenta, ainda assim, uma razoável densidade no aspecto. O seu aroma não é exuberante, mas deixa-nos antever a qualidade das frutas produzidas por vinhas com mais de 60 anos de idade com os primeiros temperos do engarrafamento. Na boca, é um vinho sedoso, quente e profundo, com uma identidade assinalável que atesta a intenção dos seus autores em recusar o *mainstream*. É um vinho que se bebe bem já, mas os seus taninos ainda potentes recomendam o acompanhamento de uma carne gorda. Também por esta razão é um vinho que há-de reservar-nos boas experiências para os próximos anos. ☉

FICHA

Quinta das Hidrângeas, 2002
Produzido por Henrique Tiago Pinto e Filhas, Roda, Peso da Régua
Graduação - 13,5%
Região - Douro



NOTA DE PROVA

7,5

Escala de 1/2 (mau) a 9/10 (excelente)