

# Uma referência do Douro



**ALFREDO HERVÍAS  
Y MENDIZÁBAL**  
Crítico  
de vinhos

Desde 1835, a família holandesa Niepoort está ligada aos vinhos do Porto. Inicialmente eram comerciantes e exportadores que compravam uvas e vinhos aos lavradores do Douro, para depois vender a sua própria marca. Houve que esperar cinco gerações para que um jovem com cerca de 20 anos se integrasse nesta empresa familiar e revolucionasse por completo uma estrutura até então solidamente tradicional. Dirk van der Niepoort, nascido no Porto, em 1964, é uma das personagens que aparecem na hora e lugar certo, aproveitando as oportunidades.

Formou-se em economia na Suíça e voltou ao Porto, em 1987, integrando-se na empresa, em que o seu pai, Rolf, mantinha uma política conservadora. Um dos maiores desafios de Dirk foi unificar a tradição e a vanguarda de forma tão

harmoniosa em que não se distingue onde acaba uma e começa a outra. O primeiro passo foi a compra de duas propriedades em Cima Corgo, sub-região que tradicionalmente tem proporcionado os melhores vinhos do Porto. A partir da Quinta de Nápoles e da Quinta de Carril alterava-se o funcionamento da casa Niepoort e empreendeu-se uma nova fase como produtores, em que os vinhos de mesa eram um objetivo essencial.

A Casa Niepoort tem como particularidade os portos garrafeiras, uma estranha categoria do Porto, uma vez que são os únicos a produzir este tipo de vinho, que passam entre três a seis anos em madeira e depois são engarrafados em *dimijons* do século XIX. Este envelhecimento dá-lhes grande elegância. Quando um garrafeira é bom, é inesquecível.

Quanto a vinhos de mesa, cada vez o leque é mais alargado: *Vertente*, *Redoma* (branco, branco reserva, tinto e rosé), *Batuta*, *Charme*, *Projectos* (branco *riesling*, branco *chardonnay*

e *late harvest*), e *Tiara* (branco).

O primeiro *Redoma* data de 1991, sendo que cada vez tem afinado mais o estilo, preservando um toque de autenticidade especial. As uvas são pisadas em lagares, misturando diferentes castas, procedências e idades de vinhas, estagiando depois em barricas de carvalho francês de boa qualidade. Sem dúvida, uma proposta adequada para fechar o ano em beleza.

**NOTA DE PROVA:** O ano 2002 foi algo frustrante no Douro, pois na altura da vindima a chuva estragou as previsões optimistas. Daí que exista uma grande diferença este ano entre os vinhos que foram vinificados antes e depois da chuva. Este *Redoma 2002* não é o melhor de sempre, mas tem um perfil elegante, com fruta madura e notas silvestres, que harmonizam muito bem com uma madeira de grande qualidade na conta certa. Está no ponto para consumo. (17,5/20)

## A FICHA

### 'REDOMA'

**Região:** D.O.C. Douro

**Tipo:** Tinto

**Preço:** 27 euros

**Sugestão gastronómica.** Costeleta de vitela barrosã e batata a murro

