



2003, um vintage para a posteridade

Ⓛ Quem visitasse o Douro na primeira quinzena de Agosto de 2003, seria tentado a repetir a opção de um velho responsável da Croft, J. R. Wright, que, em 1868, visitou o Douro e deixou de pensar na criação de um vintage porque as uvas estavam muito secas. Wright manteve a obstinação mesmo depois de as chuvas terem aparecido no momento certo e a Croft perdeu a possibilidade de declarar um dos vintage mais celebrados do século XIX. O mesmo aconteceu em 2003. Depois de duas semanas de calor escaldante, com a máxima a oscilar entre os 33 e os 43 graus, a temperatura esmoreceu e, no final de Agosto, a chuva apareceu. Mais tarde, o sol regressou e as uvas foram colhidas em óptimas condições. Resultado: 2003 promete ser um dos melhores anos de vintage das últimas décadas.

As provas realizadas até à data comprovam o regozijo dos enólogos: regra geral, os vinhos exalam aromas intensos, a sua concentração é exuberante e a sua estrutura de taninos augura-lhes grande futuro. Com os Noval Nacional à cabeça, seguindo-se os clássicos dos Symington (Dow's, Warre e Grahams), da Niepoort e da Fladgate Partnership (Taylors's, Fonseca e este ano ainda através do excelente Croft), mas também com boas notas de alguns outsiders como a Quinta do Portal, os vintage de 2003 foram tão bem recebidos que, entre Janeiro e Setembro deste ano, as exportações desta categoria tinham aumentado 18 por cento (80.653 caixas de seis garrafas).

Como vem sendo regra, boa parte destes vinhos enfrentará aquilo que

Fonseca ao longo de quase 50 vindimas, chamou de "triste facto da vida": serão bebidos nos próximos anos. Mas, para quem aprecia de facto os grandes vintage, a expectativa que cada novidade suscita centra-se na expectativa da sua evolução. Será o Nacional ou o Dow's de 2003 tão grande como o Sandeman de 1911, o 1945 da Niepoort ou o Fonseca de 77? Recorde-se o que escreveu o mestre Bruce Guimarães (Porto Vintage, edição do IVP e Campo das Letras, 1999): "Muitas vezes, um vinho que não se apresenta tão bem quando oferecido em prova à Imprensa, é aquele que acaba por se mostrar melhor após uns anos em garrafa. Se me pedissem para avaliar um Porto vintage, escolheria fazê-lo em vinhos engarrafados há já 15 anos".

O cuidado justifica-se porque o vinho revela, por vezes, as mesmas flutuações de humor que a vida dos homens. É impossível predeterminar o que serão no futuro. Já houve anos não clássicos, com poucas empresas a declararem vintage, que se revelaram monumentais – casos da Noval em 1931 e em 1964. A outros não se lhe prestou a atenção devida e vieram-se a revelar grandes vinhos – para anos recentes, basta provar o 1983 da Offley ou da Ramos-Pinto, na altura obscuros pelos vintage de 1982.

Nada disto, porém, compromete a questão essencial: pelo que se provou, 2003 é e será, sem dúvida, um ano monumental, talvez o que mais potencial revela nas últimas duas décadas – incluindo 1994, portanto. Vale, por isso, a pena investir na sua compra e esperar que o tempo confirme as expectativas actuais. ●