

Noval Nacional,



# a jóia da coroa do vinho do Porto

É raro, é caro, é muito bom. É um Porto único. O de 1963 continua fazer o encanto dos felizardos que o bebem e há quem já tenha pago largos milhares de dólares por uma garrafa. É o Quinta do Noval Nacional. O de 2003, que chega agora ao mercado, aparenta ter potencial para ficar na História. **David Lopes Ramos** lembra que esta é a boa altura para o comprar, bem como a outros Porto vintage. Depois, é esperar que o tempo faça a sua parte. Daqui a uns 20 anos, poderá estar grandioso.







Cá dentro e lá fora, os Porto vintage da vindima de 2003 estão a ser classificados como memoráveis. O ano é “vintage”, ou seja, de declaração generalizada pelas casas do sector, o que só acontece quando a qualidade é avaliada como excepcional. A Confraria do Vinho do Porto assinalou o facto elegendo as instalações da Assembleia da República (Refeitório dos Frades, do Palácio de S. Bento, em Lisboa) para realizar a cerimónia de proclamação do 2003. Depois das cerimónias, começam a chegar os vinhos ao mercado. Esta é a boa altura para os comprar.

É à saída para os distribuidores e garrafeiras que os Porto vintage têm preços mais interessantes. Depois, sobretudo em anos considerados de “excepcional qualidade”, é sempre a subir. Mas há um ou outro que chegam sempre ao mercado a preços elevados. O campeão é, sem dúvida, o Noval Nacional, vinho de sonho e raro com algumas colheitas, por exemplo 1963, míticas, o de 2003 chega ao mercado com um custo de 460 euros a garrafa. Faz parte do quarteto classificado em 1º lugar na prova cega de Porto vintage organizado pela “Revista de Vinhos”, todos com 19 pontos num máximo de 20. Os outros são: Dow’s (55 euros); Fonseca (70 euros); e Taylor’s (75 euros). Os preços são apenas referenciais e indicados pelos produtores.

Em 2003, a Quinta do Noval coloca no mercado mais dois vintage: o que tem o nome da empresa (89,50 euros) e o Silval (42 euros), classificados, na citada prova, com 18 e 17,5 pontos, respectivamente.

Como lembra João Paulo Martins, no seu “Guia de Vinhos Generosos, Porto, Madeira, Moscatel” (Publicações Dom Quixote 2004), “a Quinta do Noval produz o vintage mais cobiçado, mais raro e mais caro do universo do Porto vintage: o Quinta do Noval Nacional, produzido em quantidades mínimas (2,5 hectares de vinha, com uma produtividade de 1500 litros por hectare) e que é elaborado com uvas provenientes de cepas que não foram enxertadas. Chama-se Nacional porque não recorre ao porta-enxerto, vulgo americano. Unanimemente reconhecido como um Porto único, o Nacional é elaborado com algumas castas do Douro hoje em desuso, como o Sousão. Das colheitas ainda possíveis de se comprar em leilão, destaca-se o 63, verdadeira jóia da coroa do vinho do Porto. Embora a produção da quinta apenas corresponda a 30 por cento das necessidades, os vintages Noval e Noval Nacional são elaborados exclusivamente com uvas da propriedade”.

Contactos para a Quinta do Noval: Av. de Diogo Leite, 256 – 4400-111 Vila Nova de Gaia - P. O. Box 1319; tel: 223 770 270; fax: 223 750 365; e-mail: noval@quintadonoval.pt; site: [www.quintadonoval.com](http://www.quintadonoval.com). ©