



O visual do Porto Niepoort mantém-se inalterado desde que Rolf Niepoort concebeu as garrafas. A empresa decidiu agora acertar e organizar alguns pormenores, e assim, já neste Outono, os “vintage” Secundum e Niepoort da colheita de 2003 (este considerado por Dirk Niepoort como o melhor que já criou) iniciam a sua comercialização no mercado nacional e internacional envolvidos pela nova imagem. A mudança da imagem só agora se concretizou, já que Dirk Niepoort teve coragem para tomar essa iniciativa. A tarefa realizada por um gabinete de “design” de Viena foi cuidadosa e apoiou-se na ideia que o património da Niepoort a esse nível é para manter. Contente com o trabalho do passado o responsável da marca considera que era necessário fazer um “face-lifting”: o LBV passou a usar uma cápsula amarela como a do vintage, a dos tawnies ficou vermelha – sendo preta para os datados – e os brancos ficaram com o topo da garrafa de cor branca. Nos últimos anos, a Niepoort declarou excelentes vintages, mas na vindima de 2003 conseguiu mostrar o quanto uma garrafa de Vinho do Porto pode ser um prazer fantástico. “Para fazer Portos grandiosos são necessárias condições extremas de seca e muito calor”, sustenta Dirk Niepoort, para quem o Verão de 2003 teve essas características naturais: “Foi uma vindima muito especial. A colheita foi boa, com as uvas com muita pele e pouco sumo”. Os vinhos que formam o lote do Niepoort 2003 são oriundos do Cima Corgo, de parcelas no Vale do Pinhão, do Tua e da Vinha da Pisca, na zona de Ferrão.