

Nova cara e novo vinho

As garrafas de vinho do Porto Niepoort são facilmente reconhecidas em qualquer parte do mundo. Inalteradas desde que Rolf Niepoort as concebeu há várias décadas, foram neste final de ano sujeitas a pequenas rectificações nos rótulos pirogravados e nas cápsulas. «Só agora tive coragem», confessa Dirk Niepoort, que decidiu «retocar a imagem nas garrafas de vinhos do Porto porque a linha precisava de ser organizada e de ganhar mais coerência».

A tarefa realizada por um gabinete de «design» de Viena foi cuidadosa e apoiou-se na ideia de que o património da Niepoort a esse nível é para manter. «O meu pai fez um trabalho muito bom. Na altura foi uma revolução e toda a gente foi contra, mas hoje em dia as garrafas continuam a manter uma beleza e frescura admirável e marcante, pelo que seria um erro grave fazer grandes alterações. Mas foi necessário fazer um “face-lifting” nas letras e caracteres, harmonizando e limpando um pouco; ao mesmo tempo arrumámos melhor as categorias: 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», explica Dirk Niepoort, satisfeito com o resultado final das alterações.

Secundum

Outra novidade da casa é o seu novo vintage. 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 meses de Agosto e Setembro foram especialmente quentes, e tornou-se claro que atingir uma maturação ideal dependeria de apanhar os cachos na altura certa, ou teríamos que lidar com as consequências de uma sobre-maturação. Sabendo que a maturação, riqueza e concentração das uvas seriam perfeitas no princípio do período da vindima, decidi começar a apanhar relativamente cedo e, o que foi muito importante, fazer uma selecção muito apertada nas vinhas para conseguir colher cada cacho no momento certo, e inspeccioná-los à recepção na adega, tirando os bagos demasiado maduros.»

Tradicionalmente, os vintages da Niepoort combinam uma enorme concentração com fineza e elegância. «Eu senti que atingi isso em 2003. No passado, os nossos melhores vintages possuíam esse equilíbrio e desenvolveram sempre uma grande complexidade com a idade.»

O Secundum é loteado com vinhos produzidos de vinhas com mais de 70 anos, que existem apenas em pequenas quantidades na região do Douro. As variedades principais são a Tinta Amarela, a Tinta Roriz, a Touriga Francesa e a Touriga Nacional. As uvas foram pisadas em lagares e o estágio decorreu em tonéis nas caves de Vila Nova de Gaia.

«Os aromas são o estilo característico da Niepoort, e a minha intenção com o Secundum é proporcionar aos consumidores de vinho um Porto vintage que ofereça uma satisfação mais imediata mas possua também o indispensável equilíbrio para evoluir confortavelmente na sua segunda década de vida», diz Dirk Niepoort.