

brancos e tintos > Graham's

Prova soberba

Dominic Symington, um dos donos da marca Graham's, traz de Portugal 12 maravilhosos Porto Vintage e proporciona à GULA, em São Paulo, uma degustação inesquecível

POR GUILHERME RODRIGUES

Há mais de 100 anos o glorioso Porto Vintage da Graham's ocupa um lugar especial no olimpo dos vinhos. Em recente viagem ao Brasil, Dominic Symington, um de seus donos, colocou essa grande fama em teste, na cidade de São Paulo, numa soberba degustação patrocinada por GULA. Trouxe na bagagem e ofereceu à equipe da revista 12 dos mais sublimes Vintage feitos nos últimos 60 anos. São raros os produtores que podem se dar ao luxo de enfileirar numa mesa uma sequência assim. Para coroar a apresentação, junto aos vinhos foram divulgadas as anotações feitas pelos vinicultores, a respeito de cada safra, no momento em que elas ocorriam. São registros vivos, testemunhos da incomensurável dedicação de gerações da família Symington à produção de jóias da enologia.

O pioneiro do clã chegou à cidade do Porto em 1882, proveniente da Escócia. Chamava-se Andrew James Symington. Ingressou no ramo no início do século passado, incorporando a marca Dow's (Silva e Cosens). Veio a seguir a Warre's. Em 1970, seus descendentes adquiriram a Graham's, jóia da coroa. No fim da década de 80, compraram a estupenda marca Quinta do Vesúvio e sua respectiva propriedade. Outra marca de prestígio é a Smith-Woodhouse. O crescente prestígio dos Symington os fez ingressar no fechadíssimo grupo Primum Familiae Vini, que reúne 11 vinícolas familiares líderes no mundo, como Mouton Rothschild, Vega Sicilia, Hugel, Pol Roger, Antinori, Drouhin e Torres.

Um dos segredos do clã é respeitar as características diversas do terroir. Assim, cada vinho mantém sua tradição e personalidade próprias. O Graham's, por exemplo, nasce de uvas colhidas nas quintas dos Malvedos (propriedade da Graham's), Lages (de terceiros, com contrato de fornecimento de longo prazo), Vale de Malhadas e Vila Velha (pertencentes a membros da família). Outro cuidado dos Symington consiste em declarar um Vintage somente em anos verdadeiramente excepcionais. No século XX, foram apenas 24. Na degustação, evidenciou-se o caráter maduro dos vinhos de 1945 a 1963, embora ainda tenham muita vivacidade e longa vida pela frente. Os de 1985 a 1970 mostraram belíssima evolução, com potencial para desabrochar mais nos próximos anos. Os de 1991 a 2003 esbanjaram juventude.

A prova de GULA, que desta vez não aconteceu às cegas, transcorreu em copos padrão internacional, no esplêndido restaurante paulistano A Figueira Rubaiyat. O difícil trabalho de decantação, servir e manter os vinhos à temperatura certa (por volta dos 16 a 18 graus)

foi conduzido de modo impecável pelo sommelier Fabiano Aurélio. A degustação começou pelo 1945 e terminou com o 2003. Estiveram presentes, além deste redator e do produtor Dominic Symington, J.A. Dias Lopes (diretor de GULA), José Maria Santana, José Ruy Sampaio, Alexandre Bronzatto, Ennio Federico e Ciro Lilla (importador do Graham's e dono da Mistrál).



RICARDO FANGUELO

Dominic Symington: viagem ao Brasil, com os vinhos na bagagem



A paisagem que produz as uvas do Graham's e uma de suas safras descansando em Portugal

NOTAS DE PROVA

GRAHAM'S 1945

Equilíbrio e harmonia excepcionais. Muito vivo e intenso. Cor rubi, cheia e brilhante. Elegância superior. Bouquet sublime, penetrante, muito complexo. Frutas secas e maduras entre-meadas em vagas. Nuances de especiarias asiáticas, noz-moscada, trufas, passas, rosas. Muito persistente, final interminável, aveludado, monumental. O sabor de uma grande vitória. **Nota: 100**

Registro histórico: A colheita começou em 6 de setembro, com tempo muito quente. Mostos e cor muito bons. Ronald A. Symington, 17/9/1945

GRAHAM'S 1955

Perfumes encantadores, como aniz e frutas secas, acariciam os sentidos. Mais evoluído que o 1945, cor mais aberta, rubi com traços levemente acobreados. Textura sedosa e uma educada ponta de austeridade. Equilibrado, persistente, fino, no ponto, e muito charmoso. **Nota: 94**

Registro histórico: Os primeiros dias de setembro chegaram frescos. No Douro Superior, algumas trovoadas pesadas. Maurice Symington, 7/9/1955. O tempo esteve bom durante toda a colheita, quase sempre quente. Ronald Symington, 28/9/1955

GRAHAM'S 1963

Personalidade típica Graham's. Concentrado, rico e maduro, liberando seus aromas e sabores mais opulentos. Delicioso e suave esfumaçado, cogumelos, tabaco, frutas secas, leve hortelã, ameixas. Base aveludada de fruta madura e voluptuosa. Taninos suaves enriquecem a estrutura intensa e bem arrumada. Deverá crescer ainda mais e viver gloriosamente décadas a fio. **Nota: 96+**

Registro histórico: O 10 de setembro chegou com 3 horas de chuva forte. Seguiram-se algumas trovoadas no dia 11. Fez um grande bem às vinhas. Agora, precisamos de tempo bom pa-

ra a colheita. Michael Douglas Symington, 16/9/1963. Tempo maravilhoso durante as últimas três semanas. Noites frescas e temperaturas satisfatórias. Estamos esperançosos de que alguns vinhos muito bons possam ser feitos. Ronald A. Symington, 15/10/1963

GRAHAM'S 1970

Muito concentrado e intenso, sem ser pesado nem pastoso. Cheio, possante, muito vivo, cor rubi-escura, leve alcaçuz. Fruta mais fechada e compacta, com boa pega, notas de tabaco. Final longo, adorável, que vai e volta. Um clássico Porto Vintage. Muita vida pela frente ainda. **Nota: 96**

Registro histórico: Trovoadas e chuvaradas muito bem-vindas. Será o ideal, desde que o tempo limpe daqui em diante. Michael Symington, 29/8/1970. A colheita começou em 21 de setembro. De 26 de setembro a 6 de outubro, tempo bom e mais fresco. As fermentações ficaram mais firmes, a cor é excepcional: púrpura. Os mostos possuem muito corpo. Todos estão maravilhosos. James Symington, 18/10/1970

GRAHAM'S 1977

Forte, potente, frutas secas e maduras, ameixas. Taninos finos ainda aparecem. Cor rubi-profunda e cintilante. Começa a abrir e a mostrar um potencial estupendo. Poder, requinte e vida muito longa. **Nota: 96+**

Registro histórico: As graduações alcoólicas estiveram em baixa. Poucos lagares e cubas atingiram os 13°, mas a cor e os aromas de todas as uvas colhidas mais cedo estão excelentes. Tivemos muita sorte, com alguns lotes superiores, especialmente junto ao Douro. Michael Symington, 2/11/1977

GRAHAM'S 1980

Mais austero, com uma belíssima fruta no meio. Notas de eucalipto, tabaco, alcaçuz, figos. Rubi-escuro, clássico, muita vida ainda. Vocação para um novo 1955? **Nota: 92**

Registro histórico: Os rendimentos e temperaturas foram altos. Em alguns lagares o mosto teve de ser esgotado antes da



RICARDO D'AMÉLIO

O elenco de jóias dos últimos 50 anos: raros produtores conseguem enfileirar vinhos iguais

repisa, quando chegaram perto dos 30 graus. Possuem aromas frescos e atraentes, cor excelente. Lembravam 1977. Michael Symington, 27/9/1980

GRAHAM'S 1985

Um dos melhores vinhos da prova. Começa a abrir. Concentrado e elegante ao mesmo tempo. Cor rubi-retinta, com reflexos violáceos. Quase se pode cortar com a faca. Fruta e mais fruta. Rico, untuoso, complexo, belíssimo frescor e juventude. Final de prova adorável e interminável. O 1945 teria sido assim nessa idade? **Nota: 97+**

Registro histórico: Nunca as uvas puderam ser colhidas em condições climáticas tão boas como nesta safra, agora em seu final. Certamente será das melhores. Estamos extremamente satisfeitos. Michael Symington, 16/10/1985

GRAHAM'S 1991

Taninos muito finos bem presentes. Frutado elegante, algo de uvas-passas, anis, mineral, tabaco. Estilo mais clássico, sobre a textura rica e aveludada, típica do Graham's. Rubi-escuro com tons violáceos. Um pouco fechado, numa fase intermediária. Entre o 1970 e o 1980? **Nota: 93**

Registro histórico: No geral as uvas tinham pouco sumo. A profundidade e a qualidade das cores e aromas são possivelmente as melhores desde 1985. Michael D. Symington, outubro de 1991

GRAHAM'S 1994

Vinho espetacular, nascido em uma das melhores safras do século. Retinto, especial e complexo. Compotas muito refinadas e frescas, fruta cristalizada, mirtilos, violetas, base untuosa, especiarias da Índia, tabaco. Grande poder, elegância, frescor e harmonia, sobre textura sedosa. Uma síntese de tudo de melhor que têm os demais vinhos em prova. Várias décadas gloriosas o esperam. **Nota: 98+**

Registro histórico: Chuvas em 13 e 14 de setembro foram ideais para quem resistiu à tentação de colher cedo. A colhei-

ta transcorreu sob condições perfeitas. O mosto apresentou cor e aroma excelentes. Peter R. Symington, outubro de 1994

GRAHAM'S 1997

Mais clássico e austero, porém com uma base de fruta concentrada e suculenta. Muito longo na boca, grande persistência. Taninos mais firmes, cor retinta, exhibe poder. Nuances de cacau e aniz. **Nota: 95**

Registro histórico: Um ano de baixos rendimentos e baixa extração de sumo. Boa qualidade das uvas ao chegarem na adega. Charles Symington, 4/11/1997

GRAHAM'S 2000

Elegância e poder são a marca deste vinho. Fino, concentrado, fruta copiosa e fresca. Cor retinta, com reflexos violáceos. Taninos, tabaco, mirtilos e violetas. Belíssima estrutura, intensa e refinada, base aveludada e sensual, típica de Graham's. **Nota: 97**

Registro histórico: Há muitos anos tantos fatores de alta qualidade não se manifestavam juntos: excelente fruta, alto grau de açúcar, clima ideal durante a safra, rendimentos bem baixos, cores púrpuras desde o começo da fermentação, aromas maravilhosos dos mostos. Peter Symington, 12/10/2000

GRAHAM'S 2003

Um frutado fresco e delicioso envolve os sentidos. Cor retinta, púrpura profunda com reflexos azuis e violeta. Muito longo em boca, mirtilos, violetas, concentrado, algo de confeitos finos e deliciosos. **Nota: 94+**

Registro histórico: É raro ter condições de tempo e uvas tão boas. A Tinta Barroca deu vinhos bem estruturados, especialmente nas meias-encostas. A Touriga Nacional e Franca foram especialmente bem, dando vinhos com aromas destacados, cor poderosa e taninos maduros. Charles Symington, outubro de 2003

Os vinhos da Graham's são distribuídos no Brasil pela importadora Mistral, tel. (11) 3372-3400, www.mistral.com.br