

18VIDA *vinho*

Seguir a linha

Jorge Nobre Moreira é um enólogo da nova fornada que, com o seu Poeira da colheita de 2001, criou um rótulo de referência. Na colheita de 2003 foi um dos primeiros. E se me decepcionou ao prová-lo pela primeira vez, o tempo provou-me que vale sempre a pena esperar

Álvaro Roneberg
vida@oIndependente.pt

É difícil um produtor criar um fio condutor em todos os seus vinhos, de modo a que consiga alcançar uma tão almejada quanto difícil personalidade própria. A dificuldade pode residir num ano menos bom, que tanto pode dar vinhos menos como mais concentrados, consoante as condições climáticas – chuvas, calor a mais, etc. Ora isto faz com que o trabalho do enólogo seja ainda mais importante, já que deve conseguir fazer um vinho que não se afaste demasiado do perfil pretendido.

Jorge Moreira é um jovem enólogo que, tendo trabalhado na Real Companhia Velha durante algum tempo, manteve sempre o sonho de fazer um vinho a que pudesse chamar seu – sonho que cumpriu recorrendo às condições ideais. A zona escolhida para colher a vinha situa-se em Provesende, mais propriamente na Quinta da Terra Feita dos Francos, no Vale do Pinhão. Neste “terroir” muito específico com apenas 2,5 hectares de vinhas muito velhas e 1,5 hectares de vinha replantada, decidiu criar um vinho um pouco contra a maré dos vinhos “mais na moda”. Assim, o vinho pretendido tinha de ter como principal ponto de relevo o equilíbrio, não se demonstrando demasiado encorpado e pesado. A acidez foi a chave que o levou a conseguir atingir o que pretendia, desde a

primeira colheita, de 2001 – que rapidamente lhe conseguiu um lugar no “hall of fame” dos vinhos portugueses.

Seguiu-se a problemática colheita de 2002, mas ainda assim Jorge Moreira conseguiu, sabiamente, fazer um vinho que não defraudava os seus apreciadores, e no qual continuava a seguir a mesma linha condutora. Já na colheita de 2003, este enólogo foi um dos primeiros a lançar o seu vinho, conseguindo projectá-lo entre os vinhos de referência. Curiosamente, provei-o talvez umas quatro vezes, e fiquei um pouco decepcionado depois o vinho saía muito dos perfis das colheitas anteriores: era demasiado potente, maduro e parecido com muitos dos vinhos desta colheita, que pecou por ser demasiado quente, originando vinhos desequilibrados. Mas com em tudo – e principalmente no vinho –, às vezes é preciso dar tempo ao tempo. Recentemente voltei a prová-lo – a última garrafa que o Jorge me enviou para o efeito – e foi a surpresa total. Encontrei novamente as características que fazem do Poeira um dos meus vinhos favoritos: frescura, equilíbrio e elegância. Que me desculpe o Jorge por ter duvidado do seu vinho... E que venham mais destes!



Maridagens

■ Para acompanhar o Poeira 2003, escolhi umas presas de porco preto com arroz de coentros e cenoura caramelizada, especialidade do restaurante Mal d'Amores. Ficou muito bem, a complexidade do vinho, a casar com a consistência das presas.

Pequenas notícias

■ Para comemorar as 200 edições, a prestigiada “Revista de Vinhos” apresentou recentemente, num jantar de gala, os melhores de 2005. Todos estão de parabéns. Tal como a “Revista de Vinhos”.

Produtor Revelação: Herdade da Malhadinha Nova
Produtor: Manuel dos Santos Campolargo
Cooperativa: Adega Coop. de Borba
Empresa: Caves da Murganheira
Empresa (Vinhos Generosos): Quinta e Vineyard
Bottlers (Taylor's, Fonseca, Croft, Delaforce, Romariz, Skeffington)
Enólogo: João Melícias
Enólogo (Vinhos Generosos): Peter Symington
Técnico de Viticultura: João Torres
Organização Vitivinícola: Delegação do ICEP no Brasil
Enoturismo: Quinta da Casa Amarela
Garrafeira: Blinhoteca
Restaurante Revelação: Vila Joya
Restaurante (Cozinha Tradicional Portuguesa): São João
Escanção: Rui Rodrigues
Prémio Especial de Gastronomia: Maria de Lurdes Modesto
Senhor do Vinho: António Guedes
Campanha Publicitária: Murganheira

Ficha Técnica
Região: Douro
Castas: 2,5 ha de vinha velha com mistura de castas tradicionais; 1,5 ha de vinha nova com Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Souzão.
Vinificação: em lagares de pedra com pisa a pé. Fermentação maloláctica do lote de vinha velha em barricas, e do lote de vinha nova em inox. Estágio: 16 meses em barricas, 50% novas e 50% de segundo e terceiro anos.
Teor Alcoólico: 14% vol.
Produção: cerca de 12 mil garrafas.
Enólogo: Jorge Nobre Moreira