

Cem pontos em memória de David Lopes Ramos

Estávamos em Junho de 2011. David Lopes Ramos, o crítico de gastronomia e vinhos do PÚBLICO, tinha falecido há pouco tempo. Serpenteando entre a zona antiga do Porto e de Gaia, o Douro entrava luminoso pelas janelas da vetusta sala de provas da Fladgate Partnership. Com o rio a fazer a ligação aos vinhedos durienses, era o lugar perfeito para avaliar pela primeira vez os Porto Vintage de 2009 das marcas Taylor's, Fonseca e Croft e ainda o Taylor's Vargellas Vinha Velha.

Depois de declarar vintage clássico em 2000, 2003 e 2007 (vintages engarrafados com as marcas principais de cada casa), a Fladgate surpreendeu o sector repetindo a declaração também em 2009. Por tradição, numa década não há mais do que dois a três vintages clássicos. Só se declaram em anos excepcionais. Da colheita de 2009, de entre as grandes companhias do sector, apenas a Fladgate engarrafou Porto Vintage com as suas principais marcas.

David Guimaraens, o director enológico da Fladgate e mentor dos 2009, parecia seguro da opção. “Um Porto vintage é uma cápsula do tempo e só o tempo vai dizer se fizemos ou não uma boa aposta. Mas nós acreditamos muito nestes vinhos. São fabulosos”, disse.

Para sabermos se a decisão foi acertada, teremos que esperar algumas décadas. Normalmente, os grandes vintages, os que ficam na história, são aqueles que sobrevivem ao seu criador, como aconteceu com um dos vinhos servidos a seguir à prova, num jantar na casa particular da empresa, em Gaia.

Começámos com um magnífico branco da Borgonha e julgávamos ter terminado com o admirável e voluptuoso Scion, um Porto Tawny de 1855 (ao contrário do Vintage, que envelhece em garrafa, o Tawny evolui em barrica). Um simples cálice desse vinho seria suficiente para ficarmos com uma memória imprecívvel da refeição. Mas ainda havia uma surpresa final: o Taylor's Porto



ADRIANO MIRANDA



Vintage 1948. Na altura, escrevemos: “Um Porto do pós-guerra que parece viver uma juventude eterna. Simplesmente extraordinário.” David Lopes Ramos nasceu em 1948. A Fladgate serviu o vintage desse ano precisamente em sua honra e memória. Foi a este vintage que Neil Martins, o provador de Vinhos do Porto para a *Wine Advocate*, de Robert Parker, atribuiu recentemente 100 pontos, a pontuação máxima. “É talvez o melhor vinho do Porto que já provei. Já é a segunda vez que o provo e literalmente dá-me volta à cabeça. (...) De uma imensa profundidade e muito intelectual, estou convencido que, assim como consigo conceber provar um vinho do Porto igualmente bom, não posso conceber um vinho do Porto que seja ainda melhor”, justificou.

David Lopes Ramos iria gostar de saber. **Pedro Garcias**

Festival do Vinho do Douro Superior mostrou o carácter e a força da região

Foi um sucesso quase inesperado. Pelo número de participantes, pela presença do público, pela participação dos mais destacados protagonistas do sector e ainda pela inclusão de todos os grandes vinhos no concurso.

O resultado final do I Festival do Vinho do Douro Superior apanhou de surpresa até os próprios organizadores, mas o maior impacto terá resultado mesmo da quantidade de novos produtores presentes no certame e da qualidade dos vinhos que ali levaram. Muitos deles absolutamente desconhecidos, mesmo para os mais atentos e próximos às questões do mundo vitícola.

Além das mais de 200 marcas de vinhos dadas a provar pelos mais de 50 produtores presentes e dos mais de seis milhares de visitantes que durante os dois dias passaram pelo pavilhão ExpoCôa, em Vila Nova de Foz Côa, o interesse do evento mediu-se ainda pela audiência que permanentemente esgotou a lotação da ampla sala de conferências onde foram debatidos temas de carácter técnico ligados ao cultivo da vinha e à produção de vinhos.

Questões como as castas e os clones mais adaptados às características da região, o modo de gestão biológica da produção, as pragas e doenças da vinha ou os efeitos das mudanças climáticas, que contaram com a participação de personalidades tão reputadas no meio como José Maria Soares Franco (Duorum Vinhos), Francisco Olazabal (Quinta do Vale Meão), Alexandre Mariz (Symington Family Estates) ou António Magalhães (Taylors, Croft e Fonseca).

O interessado público bebeu ainda ensinamentos sobre *O vinho Douro DOC para além das tourigas*, numa palestra com

Jorge Moreira e Rui Soares (Real Companhia Velha) e pôde ainda assistir a um acalorado debate sobre a autorização ou não de sistemas de rega, com o intransigente David Guimaraens (Fladgate Partnership) a trocar argumentos com Luís Sottomayor (Sogrape), Dirk Niepoort (Niepoort Vinhos) e Teresa Ametoy (Ramos Pinto), defensores dos benefícios da rega em períodos de extrema aridez.

“Fazemos experiências, não temos conclusões, mas da primeira vez que regamos na [Quinta da] Leda tivemos uma queda de produção de 20% na parte não regada e uma qualidade superior na parte regada”, argumentou o enólogo responsável pela Sogrape, falando das vinhas onde nasce o Barca Velha. “A rega acaba com o conceito de *terroir*. É inconcebível”, rematou, por sua vez, David Guimaraens.

Além da Leda, o Douro Superior é pátria de outras propriedades emblemáticas, como as quintas do Vale Meão ou de Ervamoira. Projectos mais recentes com os vinhos Conceito, que exporta cerca de 98% da produção (sobretudo para o EUA), colocam a produção duriense nos mercados mais conceituados e estão igualmente na linha da frente desta sub-região do Douro.

Quanto ao Concurso de Vinhos do Douro Superior, que era outra das vertentes da iniciativa que decorreu no penúltimo fim-de-semana, os resultados é que não acrescentaram qualquer tipo de surpresa. Os mais pontuados foram o Quinta do Vale Meão Tinto 2009, o Conceito Branco 2010 e, nos Porto, o Butler Nephew & Co Tawny 40 anos. Medalhas de ouro também para Conceito 2009, Fronteira Reserva 2010, Quinta da Leda 2009 e Quinta da Touriga Chã 2009), nos tintos, e Tons de Duorum 2011 e Quinta dos Castelares 2011, nos brancos. **José Augusto Moreira**

