

Estórias de vinho e gente



Os enófilos ficam por vezes tão envolvidos com os aromas e sabores dos vinhos que facilmente se esquecem das pessoas que os criaram. Pois eu acredito que o factor humano é muito mais importante num grande vinho do que o clima, o solo ou a casta.

A segunda edição da VINHO Grandes Escolhas tem por isso muito a ver com gente, gente que sonhou uma vinha ou um vinho e os materializou nos nossos copos. Gente como Domingos Alves de Sousa (tema de capa), um pioneiro do Douro moderno e um dos maiores profissionais do vinho que encontrei ao longo da minha vida. A peça de António Falcão descreve o seu percurso, consistente e seguro como poucos.

Nuno Oliveira Garcia fala-nos dos vinhos de Monção e Melgaço e da sua relação com a madeira. E emergem aí visionários como Anselmo Mendes e Luís Cerdeira, que tanto experimentaram (e também erraram, como todos os que se atrevem) até chegarem aos seus grandiosos Alvarinho fermentados em barrica.

As terras de Mértola são o pretexto para João Afonso abordar os seus surpreendentes vinhos. Dos produtores que visitou, tive o privilégio de conhecer um deles, Luís Fiúza, um homem genuíno e intrépido, autêntica força da natureza, impulsionador daquela tão inóspita quanto bela e fascinante parcela do Alentejo.

Mariana Lopes conta-nos os primórdios das singulares caves da Bairrada, das que vingaram e cresceram e das que se perderam pelo caminho. A propósito de uma destas, a Valdarcos, deixem-me contar-lhes uma estória. O período mais interessante desta casa da Malaposta, há muito encerrada, coincidiu com a presença de Rui Moura Alves, enólogo de convicções inabaláveis e apóstolo da tradição, de cujas mãos saíram Bairradas "clássicas" ainda

O factor humano é mais importante do que o clima, o solo ou a casta.

hoje monumentais, como os tintos Garrafeira Valdarcos de 1985, 1988 ou 1989.

Entre as suas muitas "teimosias vnicas" conta-se o Valdarcos Espumante Garrafeira 1991, exclusivamente engarrafado em magnum. Voltei a ele recentemente (restavam-me três garrafas, agora duas...) após muitos anos sem o provar. Encontrei um espumante rolhado há mais de duas décadas e ainda cheio de gás e vivacidade, sem traços de oxidação, extremamente complexo, avelanado, cremoso, seco, pleno de sabor e frescura, com final interminável. O vinho base que lhe deu origem foi fermentado em tonéis e sem especiais precauções anti-oxidativas, contrariando todos os preceitos enológicos. Lembro-me de que quando este espumante foi lançado não o apreciei por aí além, era algo rústico, com muitos amargos vegetais, impositivo mas pouco elegante. Hoje mantém o forte carácter mas tornou-se um primor de finura e sofisticação.

Não tenho qualquer explicação para a metamorfose que aqui ocorreu e que já vi acontecer dezenas de vezes em diferentes vinhos. Na verdade, não preciso de explicações para os mistérios dos vinhos, e muito menos as desejo. É precisamente essa ausência de previsibilidade, essa surpresa que pode estar em cada garrafa, que faz com que, após quase 28 anos a fazer das provas profissão, ainda consiga, aqui e ali, olhar maravilhado para um vinho como se fosse a primeira vez. E depois fico a pensar nas pessoas, as pessoas, sempre.