

Comer, beber, viver

Quinta do Mouro

MIGUEL ÉVORA

miguel.evora.pt@gmail.com

“No fim de contas, em toda parte, tudo acontece como em Bordeaux”. – Émile Peynaud

Há duas palavras com lugar cativo na hermenêutica de Miguel Louro: sonho e loucura. “Para tentar fazer um vinho especial é preciso sonhar. Para um sonho especial é preciso loucura.” Com infinitas variações e um travo épico, a história repete-se. Uvas a crescerem num pedaço de terra. O sonho da sua transformação em vinho. O terroir. O encontro, raro, de um solo especial, uvas de qualidade e um vinhateiro com talento, algum génio e muito carácter. Em Estremoz: um dentista quis fazer o melhor vinho do Alentejo. Chamou-lhe Quinta do Mouro. E conseguiu.

Aprender a amar estes vinhos passa por visitar a Quinta do Mouro. E conhecer a sua alma mater. Miguel Louro é um não alinhado. Ama-se ou detesta-se. Não usa meias palavras. Não dispensa umas bengaladas queirosianas aos “chico-espertos”. Aos amantes da Tricadeira no Alentejo. Aos “consumidores bimbos, novos-ricos e ignorantes”. Os mesmos que, “cegamente, seguem atrás de tudo o que o marketing lhes dita”. A história começou em 1989, com 6 ha de vinha, numa quinta, onde, no passado, existiu vinha e adega. Um sonho de produtor, feito com pouco dinheiro. Um entusiasmo delirante. Catalisado na amizade com alguns dos grandes produtores de vinho Alentejano, da época. Os bons vinhos, venham de onde vierem, estão sempre ao serviço de outros bons vinhos. Mais do que uma competição, são um estímulo. E o Quinta do Mouro bebe na memória viva de grandes vinhos como Mouchão 82, Adega Coop. de Borba, rótulo dourado 83, Tapada de Chaves 87 e Adega coop. de Portalegre 91.

Sem meias palavras: o Quinta do Mouro é o melhor vinho do Alentejo. Vinho de terroir, complexo, poderoso, mas elegante. Inimitável, com um “je ne sais quoi” distintivo, que só existe na personalidade dos grandes vinhos. Conjugando a frescura singular, da enorme acidez, com taninos longos. Vinho de guarda, companheiro de viagem. Vinho gastronómico, para ser bebido em comunhão, com amigos e família. Vinho de blend. O corpo nas castas Aragonês e Alicante Bouchet, junto à complexidade da Touriga Nacional e do Cabernet. Creio que a maior homenagem que podemos fazer a estes vinhos, ao trabalho de Miguel Louro e dos seus filhos Luís e Miguel, é saber usufruir da sua longevidade. Reconhecendo e procurando as colheitas antigas. Do primeiro Quinta do Mouro 94, ainda em boa forma, passando pelo intenso e elegante Quinta do Mouro 99. E pelos imponentes Quinta do Mouro rótulo dourado 2000 e 2002. Entretanto, e com enorme potencial de envelhecimento, já se podem saborear os Quinta do Mouro RD 2005 e 2008. E o muito elegante RD 2006.

Peynaud dizia que procurava misturar nas cubas suficiente espírito de finesse com o indispensável espírito de geometria. Não há adega que salve uma má colheita. E, na realidade, para os grandes vinhateiros, a adega é polimento. Adapta-se a vinificação às características da colheita. Mas a magia, passa-se na vinha. Sem fórmulas. Com sensibilidade. E um pingo de loucura. **W**

Quatro magníficos vintage

Aqueles que provam Porto Vintage há décadas dizem que nunca viram uma colheita tão perfeita como a de 2011. Andamos por estes dias a provar Taylor's, Fonseca e Croft e só temos que assinar de cruz. **EDGARDO PACHECO**

Quinta de Vargellas
Vinha Velha € 275

Fonseca € 77



Taylor's € 77

Croft € 55

Por causa da complexidade que é a região do Douro no que diz respeito às imensas categorias vnicas e à labiríntica teia burocrática do sector, costuma dizer-se que Deus desceu um dia ao vale para perceber como funcionavam as coisas e que, depois de algumas voltas entre Gaia e Freixo de Espada à Cinta, regressou ao céu mais confuso do que quando desceu. A parábola é boa porque se Deus, que é Deus, se sentiu impotente perante o vinho do Porto, como pode um humano compreender aquele que é o mais misterioso dos vinhos do mundo? Por mais vezes que visite o Douro, não consigo perceber como é que terra de xisto feita à mão, num território que é “nove meses de inverno e três de inferno” e em que as plantas são submetidas a processos extremos de secura, se consegue produzir vinhos doces capazes de viverem décadas. Certa vez estava eu numa prova de vinhos do Porto com quase 100 anos, em Sintra e, perante uma série de copos, cruzei os braços e comecei com as minhas angústias sobre o mistério do vinho. Um amigo, farto da conversa, diz-me isto: “Esquece lá isso e prova os vinhos que os gajos aquecem e ficam sem graça nenhuma”. Uma alma insensível, portanto.

Ora o pasmo que costume ter pelo vinho do Porto voltei a sentir há dias na sala de provas da Taylor's, em Gaia, onde estavam, numa bancada, vinhos de várias categorias de diferentes marcas do Grupo Flad-

gate Partnership (Taylor's, Fonseca, Croft e Wise & Krohn). Como a categoria que está em festa é o vintage, por via do extraordinário ano que foi 2011 no Douro, vamos lá falar destes quatro magníficos, não sem antes dizer que o vintage é a categoria mais importante do vinho do Porto, aquela com que todos os enólogos e administradores sonham em cada colheita. Trata-se de um vinho de uma única colheita, muito carregado, riquíssimo em estrutura e outros atributos, que o predispõem a uma longa vida em garrafa. Em média, por década, há três ou quatro declarações generalizadas de vintage.

Essa raridade tem tudo a ver com os caprichos da natureza. Só uma conjugação de factores que nunca se repetem podem dar vintage sublimes, como é o caso do Taylor's Quinta de Vargellas Vinha Velha. Quando coloquei este vinho na boca, pareceu-me que tudo à volta parou. Só existia eu e aquele vinho que não entrava em nenhum dos catálogos onde se inserem os habituais vintage. O vinho entra de manso na boca e, depois cresce, cresce e cresce, revelando sabores e sensações únicas. Tem tudo o que tem um vintage, misturando fruta, bagas, compotas, flores, especiarias, tabacos, madeiras e mais não sei o quê, sendo, simultaneamente, sedoso e pujante. Por pura casualidade, quando saí da sala de provas, encontrei-me com David Guimaraens, o responsável de enologia do Grupo. Perguntou-me pelo Var-

gellas Vinha Velha. Disse-lhe que não sabia responder. Que ainda estava a pensar nele. Isso foi há uma semana. E eu, hoje, continuo mais ou menos na mesma.

Já o Fonseca, aí o Fonseca. Sempre aquela explosão aromática e força e robustez de boca que tanto atrai os conservadores do vintage. Há compotas, flores e vegetais silvestres, tabaco e mineralidade no nariz. Depois, na boca, taninos muito pujantes, com aquela acidez a fazer com que o vinho fique a sentir-se muito tempo na boca. Puro clássico.

O Taylor's tem outro perfil. Se no Fonseca há força, aqui há finura, delicadeza, elegância. As flores e os frutos de bagas pretos contribuem muito para isso. Na boca, tem tanta finura que apetece estar a brincar e a desafiar o vinho. Apesar de resultar de um lote com vinhos da Quinta de Terra Feita e da Quinta do Junco, o perfil floral parece vir da mítica Quinta de Vargellas.

Na comparação com os vinhos anteriores, o Croft pareceu-me o mais linear dos vintage em prova. E se calhar a comparação prejudica a sua individualidade. Mais fechado (até pode ser uma virtude), mais doce, muito fino e menos explosivo. Mas convém dizer que a revista americana “Wine Spectator” (a referência mundial) colocou este Croft no 13.º melhor vinho do mundo numa lista de 100 vinhos. Deu-lhe 97 pontos em 100 possíveis. E eles sabem do que falam. Isto sim é um elogio e tanto. Vindo de fora, é razão para festa em Gaia. **W**