

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 124580
Título: Noval nacional, o vinho					Temática: Generalista	GRP: 7.0
2006/09/14	VISAO – ESPECIAL	Pág.16	Imagem: 1/1		Periodicidade: Semanal	Inv.: 5570.00

POR JOSÉ A. SALVADOR

NOVAL NACIONAL, O VINHO

O que faz deste vinho uma coisa tão especial, desejada e cara?

O Quinta do Noval Porto Vintage Nacional 1931 foi considerado pela crítica especializada dos Estados Unidos um dos 12 melhores vinhos do século XX. Neste quadro de honra encontravam-se também vinhos franceses (Châteaus Margaux, d' Yquem, Cheval Blanc e Petrus, além do Domaine de La Romanée-Conti Monopole), o australiano Penfolds Grange Hermitage, além de vinhos norte-americanos e italianos. A companhia era de respeito, mas o Noval Nacional não se intimidou neste reduzido templo de deuses báquicos.



PISA As uvas, vindimadas à mão, são pisadas em lagar de granito

A classificação foi feita em 1999 pela revista norte-americana *Wine Spectator* que na mesma ocasião atribuiu 98 pontos (numa escala de 100) aos Quinta do Noval Porto Vintage Nacional das colheitas de 1966 e de 1978.

O Nacional 1994 já tinha sido anteriormente classificado com 100 pontos na mesma revista em 1997.

O Vintage Noval Nacional é apenas declarado em anos de excepionalidade, que não coincidem necessariamente com a declaração do Vintage da Quinta do Noval. Durante o século XX foram lançadas 26 colheitas de Vintage Nacional. A primeira foi exactamente a de 1931, a que se seguiram 1934, 1942, 1945, 1947, 1950, 1955, 1958, 1960, 1962, 1963, 1964, 1966, 1967, 1970, 1975, 1978, 1980, 1982, 1985, 1987, 1989, 1991, 1994, 1996 e 1997.

No mercado é ainda possível encontrar a colheita de 1963, por cerca de €5000, considerado por António

Agrellos, actual director de enologia da Quinta do Noval, o melhor da década de 60 e também o melhor Noval Nacional actualmente disponível para ser saboreado na sua plenitude de envelhecimento.

Para nos situarmos nas últimas colheitas, desenhadas por António Agrellos a partir da vindima de 1993, este enólogo declarou três anos no séc. XX (1994, 1996 e 1997) e até agora três colheitas no séc. XXI : 2000, 2001 e 2003.

Quanto a mim, o Nacional 2003 é um vinho perfeito que qualquer enólogo sonha produzir e qualquer enófilo ambiciona saborear. É elegante, profundo, com aromas florais (violetas) e sabores vinosos suaves, sedosos mesmo. Não se sente a aguardente com que foi fortificado, o que lhe confere uma expressão vínica de mosto natural. É uma obra-prima da enologia mundial.

Mas o que faz deste vinho da Quinta do Noval uma coisa tão especial, tão desejada e tão cara?

Em primeiro lugar o «terroir». A Quinta do Noval estende-se em socacos pelo vale do rio Pinhão, que desagua no Douro uns quilómetros abaixo. É um vale quente de encostas pronunciadas em direcção ao curso do rio, bem expostas ao sol, com névoas nocturnas e solo xistoso. Esta trilogia, natureza do solo, morfologia do solo e clima, é absolutamente essencial à boa maturação das uvas.

Segue-se a selecção dos encepamentos. Na pequena parcela de vinha Nacional (assim designada, porque as vides foram unhas directamente no xisto, sem enxertia em vide americana) estão plantados cerca de 6 mil pés de videira, que constituem 2,5 hectares de vinha. A casta dominante é o Sousão, havendo ainda Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Francisca, Touriga Franca e Tinto Cão. A circunstância de as videiras não serem enxertadas reduz a sua produção a quase metade das cepas normalmente enxertadas. Quando as uvas atingem a sua maturação ideal são vindimadas à mão, por vindimadores conhecedores das castas. Os cachos de uvas são levados em caixas até à adega onde são sujeitas a uma triagem rigorosa, sob a responsabilidade da enóloga Ausenda de Matos, antes de seguirem para o pequeno lagar de granito onde são pisadas por pés de homens e mulheres. É este trabalho duro e artesanal que dá grandiosidade ao vinho. Do Noval Nacional produzem-se entre 2300 e 3 mil litros por vindima, o que o torna raro, disputado e caro. O Quinta do Noval Porto Vintage Nacional é o vinho.