

A rota dos vinhos do Porto



O VINHO DO PORTO FOI SEMPRE ADMIRADO POR TODOS OS VISITANTES

Luis Lima TEXTOS
Constantino Leite FOTOS

Hoje está esplêndida a atmosfera! Sem freio, sem esporas, sem rédeas, partamos cavalcando o vinho p'ra um céu feérico e divino! sugeria Baudelaire, em "Vinho dos Amantes", nas "Flores do Mal". Renove-se aqui o convite, da foz do rio ao céu do Douro. Um vinho corre suavemente, Baudelaire sabia-o bem. Inventou-o para todas as situações românticas e modernas, inventou-as com um certo spleen, com um dandismo digno de um passeante de novecentos na marginal da Régua, agora plenamente contemporânea. Criou cenas de vinho para os trapeiros, deu-o de beber ao assassino, louvou o vinho do solitário e fez falar a alma do vinho. E diz então essa alma, esse espírito

CAMINHOS

Para chegar à zona das Caves de Vinho do Porto, em Gaia (onde começa este nosso passeio), basta sair do Porto e atravessar a Ponte da Arrábida para a margem oposta do Douro. Para quem vem da A1 Sul, deve tomar-se a última saída antes da Ponte da Arrábida, em direcção a Afurada. A1 é seguir as indicações com a sinalização "caves".

PASSEIOS DE BARCO

Há empresas de cruzeiros a operar no rio Douro, entre Abril e Outubro. Estes passeios têm de ser previamente marcados. As reservas podem ser feitas no Hotel Vintage

House e na Arisdouro. Há ainda pequenos barcos (com capacidade para seis a 20 pessoas) que podem ser alugados à hora ou ao dia.
Arisdouro - Tel.: 259.959.112.
www.arisdouro.com
Douro Azul - Tel.: 223.402.515.
www.douroazul.com



fluido, que prefere cair nas goelas do homem, um suave e quente sepulcro, a eternizar-se nas frias caves sem tumultos.

Particularizando um pouco mais, adivinha-se o vinho do Porto argumentar que não há falsificação que se lhe aproxime, que ele, genuíno elixir nascido nas cepas atarracadas e prodigiosas do rio Torto, do Tua, do Vestúvio, do Corgo, do Roncão, do Côa e do Sabor, sorri por ser Douro, dessas beberagens africanas, americanas e australianas.

Fizera o poeta falar o rio, e todos saberíamos que sendo ele um musculoso braço líquido de mil cotovelos, de águas silenciosas e glaucas no Verão, barrentas e convulsas no Inverno, serve de coluna dorsal à região vinhateira e que o melhor vinho do Porto é o que vem das vinhas à sua beira, pois é ele, o Douro, que se faz estufa, dulcificando a fausta uva.

Um bom vinho sabe o peso da régua, a medida certa. Um rio, como um vinho, sabe dandear-se, bambolear-se, oferecer-se impondo-se. Como um vinho, um rio refresca alimentando o desejo. Um rio sabe a vinho quando é de ouro. Como o rio, o vinho é fonte de vida, no Douro.

O Douro sobe, da foz a Espanha. Tal como ele, este passeio sobe... à cabeça. Devagar, em fim de Verão. Começa nas altaneiras caves Graham's, da família Symington. Podia começar noutras caves, Taylors, Ferreira, mas começa aqui.

São as palavras do luso-inglesês Miguel Carr Potes, responsável pelo marketing da casa, que iniciam a evasão dos sabores do branco, do tinto, do fresco e do Vintage (que podem ser mais bem conhecidos em www.symington.com - site em inglês). Com a Ribeira à vista, o colorido do casario da humana patrimonialidade, da velha ponte andaimada, ou, mais próximo, o jardim oriental dos Symington, feito hortor, feito pomar, a conversa flui e o ambiente descontrai.

Na sala, japoneses em banda fotográfica, videotas, franceses movidos a tinto e ingleses altivos contrastam com dois italianitos adolescentes. Tudo ao mesmo: abancar em redor de meia-pipa feita mesa, debicando bolachas salgadas e pagando poucos euros para experimentar o famoso Porto (uma miniatura LBV, da Graham's, é lembrança para 1,90 euros, mas o Vintage Millennium 1977, de um litro e meio, ascende aos 232 euros). Tawny, 10, 20, 30 40, LBV, Vintage. Para todos os gostos e bolsos.

Carr Potes conta a história da família que vai já na quinta geração, apresenta as quintas (realçando a do Vestúvio, onde a pisa é feita por pés humanos, da Europa Oriental) e os feitos dos engenheiros da casa que inventaram e patentearam a pisa robótica - com pés mecânicos de silicone simulando a pressão e os movimentos do corpo humano. Garante que os australianos adoraram a ideia e já compraram a tecnologia para fazer das uvas da Oceânia um mosto de elevada qualidade.

Visitam-se as caves, o pequeno museu com artefactos tradicionais, espreitam-se as exposições de fotografias e admiram-se as salas cerimoniais da casa. As mais nobres, no piso superior, recebem convivas presidenciais, empresariais, enfim... especiais. As outras, casamentos e baptizados.