

DE VERÃO

Uma história decantada

O Barca Velha é um dos melhores vinhos do mundo e o melhor de Portugal. Desde 1952 até hoje só houve 11 colheitas declaradas e foi preciso um nariz especial para as inventar. "Barca Velha, História de Um Vinho" dá corpo e sabor às personagens que o fizeram. É uma bela história.

Pedro Velha Marques

Até hoje bebi no máximo três copos de Barca Velha. Não fui eu que o pedi, nem fui eu quem pagou a conta. É simples: uma garrafa de Barca Velha não deixa boas memórias na carteira. Numa pesquisa simples no www.wine-searcher.com, o Barca Velha de 1957 atinge valores acima dos 400 euros e o de 1995 ultrapassa os 80. Como dizem os americanos: 'I rest my case'. Ou seja, venha outra garrafa.

Na Casa Ferreirinha existe apenas um exemplar da primeira colheita de Barca Velha. É uma magnum de 1952 e o valor é incalculável. Contudo, este "Barca Velha - Histórias de um Vinho" da jornalista Ana Sofia Fonseca - repórter da revista "Grande Reportagem" - não é um livro sobre a quase inacessibilidade deste vinho ao cumulo dos mortais. É muito mais do que isso: é uma boa história, uma boa história decantada noutras tantas.

Por exemplo a de Fernando Nicolau de Almeida, o homem que começou a cheirar oficialmente em 1929 ainda como aprendiz até chegar ao dia em que, após a morte do pai, se tornou o enólogo oficial da Casa Ferreirinha. Mais empírico do que cientista, mais viajado do que viajante - não suportava muito tempo longe do vento norte da Foz do Porto -, ele fez tudo o que havia para fazer. Lançou todos os vinhos do Porto Ferreira. Acreditou e criou vinhos de mesa do Douro. Conseguiu fundar, em 1982, a Confraria do Vinho do Porto (uma das mais afamadas do Mundo). E, além de tudo isto, teve ainda a ousadia de engendrar o melhor vinho tinto de mesa português - nas suas palavras "o meu vinhinho".

Era um homem de nariz sonhador. De tal forma o nariz lhe guiava a vida que chegava mesmo, por precaução, a escolher os perfumes da mulher ou a sujeitar os candidatos a genros a provas de vinho. Pois é: o cheiro raramente engana. Fernando Nicolau de Almeida haveria de deixar descendentes, legítimos e de bom nariz, como José Maria Soares Franco, o actual enólogo da Sogrape (a Ferreirinha foi vendida em 1987 à Sogrape).

Antes dele, porém, mais precisamente um século antes e para que a sua existência fizesse sentido, existiu uma mulher que mudaria para sempre o Douro e a maior riqueza que dali se extrai: o vinho. Dona Antónia, a Ferreirinha, resistiu a quase tudo antes de

morrer, aos 84 anos. Sobreviveu a um casamento sem chama, à morte do marido, a uma sociedade que reservava para as mulheres um papel menor. Também suportou o exílio voluntário em Brentwood para proteger a filha das investidas interesseiras do marechal-duque de Saldanha e enfrentou a idade adulta dos filhos com a mesma determinação que dedicava aos negócios. Finalmente, tornou-se uma das mulheres mais ricas e poderosas do reino. Ela sonhou e comprou os melhores 300 hectares de terreno vinícola do Douro sabendo o que estava a fazer, entre os quais a Quinta do Meão, adquirida contra quase todos os conselhos e que viria a ser o primeiro talhão do Barca Velha - o nome provém duma barca que envelheceu a fazer o percurso entre as margens do rio Douro.

O Barca Velha é uma referência mítica de uma região ainda hoje bela e pouco dada a transformações. Nesta terra de "nove meses de Inverno e três de inferno", onde "era mais difícil de chegar do que a Luanda", como nos conta Ana Sofia Fonseca, nasceu um dos mais raros vinhos do mundo: há apenas onze colheitas declaradas Barca Velha desde 1952. Para fazê-lo não bastou, no entanto, juntar uma vontade a um pedaço de vinha. Houve que trabalhar, trabalhar muito, e esse trabalho envolveu várias gerações.

Ao não se centrar apenas em Nicolau de Almeida, na empreendedora Ferreirinha ou nos vários descendentes, a autora deste "Barca Velha - Histórias de um Vinho" relata com igual importância a participação de outras personagens como João Amadeu Varzeão (o capataz arregimentador de homens e mulheres para a Vindima) ou dos tanoeiros Rodrigues, Ribeiro e António.

Em 179 páginas, numa linguagem que inclui regionalismos e formas de expressão locais (agrupadas num glossário que se encontra no final), Ana Sofia Fonseca relata todas estas histórias que povoam as encostas do rio dos milagres e as caves de Gaia até chegar aos nossos dias e aos descendentes directos ou nomeados que continuam a proteger uma ideia em forma de líquido. Desde a decisão de decretar uma colheita Barca Velha ou apenas Reserva, até à negociação do preço das uvas dos pequenos produtores do Douro, passando pela tormenta da refrigeração nos anos do início até 1980, todo o livro está cheio de detalhes que nos devolvem a uma realidade "com perfeição de fantasia".

Até António Oliveira Salazar aparece à porta de São Bento. E imagine-se: ele dá gorjeta.

