



**Dr. Niazi Dias Rubez**

*é membro titular do CBR,  
médico radiologista e membro  
do "Wine and Spirits Education  
Trust" de Londres - Inglaterra.  
E-mail: niazi@ig.com.br*

## Vinho do Porto - Parte I



*Vale do Douro e suas videiras*

Um leitor da coluna escreve pedindo um conselho inusitado. Aficionado por vinhos e recém-papai quer comprar vinhos para envelhecer em sua adega e tomá-los com seu filho no futuro.

Seguirei o conselho de Platão:  
"Os rapazes com menos de dezoito anos não devem sequer provar do vinho, pois não convém lançar lenha ao fogo".

Com um pouco de bom-senso chegaremos à conclusão de que nosso colega não conseguirá convencer seu filho a degustar um vinho antes dos trinta anos de idade. A experiência mostra que antes disso a maioria das pessoas consome outras bebidas, como cerveja, por exemplo.

Chegamos à questão: qual ou quais vinhos podem sobreviver 30 anos na garrafa?

O Vinho do Porto está entre os vinhos mais longevos que existem. Em alguns países da Europa era costume presentear um recém-nascido com uma garrafa de Porto da safra correspondente ao ano de nascimento da criança. Esse vinho deveria ser guardado até que a pessoa atingisse a maturidade. É tocante imaginar-se aos 30 ou 35 anos abrindo uma garrafa que guardou em seu interior uma "amostra" de como era o Mundo no momento de nosso nascimento.

O Porto ilustra bem como a história do vinho é também a história da civilização.

No final do século XVII, fortes laços políticos e comerciais uniam portugueses e ingleses. Essa ligação culminou com o casamento do rei Carlos II da Inglaterra com a portuguesa Catarina de Bragança.

Em 1678, a Guerra da Sucessão Espanhola dividiu as emergentes potências européias: Portugal, Inglaterra e Holanda versus França e Espanha.

Repentinamente Inglaterra e Holanda não puderam mais importar o desejado vinho francês. E sem a alternativa do produto espanhol. Agora só podiam contar com Portugal como fornecedor.

Mas havia um problema: os vinhos portugueses eram intragáveis. Produzidos em condições precárias estragavam antes de chegar à Londres. A solução havia sido descoberta empiricamente pelos comerciantes ingleses estabelecidos na cidade do Porto já há algum tempo. Eles adicionavam aguardente de vinho na rala bebida do litoral norte de Portugal que assim resistia à viagem até a Inglaterra. Como todos nós bem sabemos, o álcool é um excelente bactericida e conservante.

Esse produto era aceitável apenas para as classes inferiores. Já os *Lordse Ladies* apuraram seu paladar com o "padrão Bordeaux de qualidade" durante anos.

Conta a lenda que dois jovens

comerciantes ingleses aventuraram-se subindo o Rio Douro em busca de mais vinho para atender o repentino aumento da demanda. No vilarejo de Lamego descobriram um monge que adicionava a aguardente durante a fermentação e não após, como faziam os comerciantes da cidade do Porto. Isso aumenta a graduação alcoólica matando as leveduras que não destroem todo o açúcar das uvas. Feito nos fortes vinhos do interior do norte de Portugal produz um vinho encorpado, alcoólico e deliciosamente doce.

Estava descoberto um produto que iria transformar o Vale do Douro. Ao longo dos milênios o rio escavou um profundo vale em seu rochoso e montanhoso leito. Para plantar as videiras os portugueses construíram terraços em curva de nível nas íngremes margens do rio. Mas para atingir a terra foi preciso dinamitar camadas de xisto e calcário. Uma tarefa árdua que consumiu três séculos de trabalho. E produziu uma paisagem única. Tanto que o Vale do Douro foi declarado Patrimônio Cultural da Humanidade pela UNESCO.

Inevitavelmente começaram a surgir Vinhos do Porto falsificados. Para coibi-los em 1756 o Primeiro Ministro, o visionário Marquês de Pombal, determinou que os limites para a produção do vinho deveriam ser sinalizados com marcos de pedra. Estava criada a primeira Região Demarcada da história do vinho.

Durante séculos, todas as etapas de cultivo das uvas no Vale do Douro foram totalmente dependentes do trabalho humano. Nem mesmo mulas conseguem subir os terraços onde mal caminha um homem. A dificuldade não acabava com a colheita. Para atingir o Porto, os barris tinham de descer o Douro repleto de traçoeiras corredeiras. Os barcos, chamados Rabelos, hoje repousam nos cais do Porto como testemunhas de um passado de aventuras.

Com a injeção de dinheiro da Comunidade Européia atualmente o transporte é feito em modernos caminhões-tanque refrigerados em excelentes estradas. E nos vinhedos, as máquinas lentamente vão substituindo o homem.

Na próxima edição falarei mais sobre Vinho do Porto.