



**Equipa de sonho:** Dirk Niepoort (Niepoort), Antonio Agrellos (Quinta do Noval), Antonio Saraiva (Rozès), Jorge Dias (Dalva), George Sandeman (Sandeman), Charles e Martin Symington (Symington), Francisco Ferreira (Quinta do Vallado), Miguel Roquette (Quinta do Crasto), Oscar Quevedo (Quevedo), Manuel Cabral (IVDP), Carlos Flores (Andresen), Tiago Alves de Sousa (Alves de Sousa), Jorge Manuel Pintão (Pocas), Joao Roseira (Quinta do Infantado), Joao Nicolau de Almeida (Ramos Pinto), Paulo Coutinho (Quinta do Portal), Pedro Sá (Vallegrè), Manuel Silva (Rozès), Jorge Borges (Pintas), Sophia Bergqvist (Quinta de la Rosa), Pedro Silva Reis (Real Companhia Velha), Antonio Amorim (Quinta Nova), Luísa Olazabal (Quinta do Vale Meão) e Luís Sottomayor (Ferreira).

## O-PORT-UNIDADE

# E assim se faz um vinho “extraordinário”

TEXTO Luís Francisco \* FOTOS Cortesia Axel Probst

Um Vinho do Porto com uvas de 25 grandes produtores da região? Pisadas no lagar, em conjunto, pelos próprios responsáveis das empresas? Parece um delírio megalómano, mas não é. Axel Probst, um alemão com a paixão do Douro, pôs de pé esta bela O-port-unidade. Que vai ajudar crianças e jovens desfavorecidos da região.

A foto de abertura desta história fala por si e é um verdadeiro compêndio sobre “quem é quem” no cenário actual do Vinho do Porto. Estão aqui mais de duas dezenas dos rostos mais conhecidos e influentes do Douro, gente valorosa e ocupada, com agendas recheadas e rivalidades assumidas no mundo dos negócios. E, no entanto, todos estes ilustres saltaram para um lagar e, juntos, pisaram uvas para fazerem um vinho comum. Como é que isto foi possível? A resposta é simples: alguém os desafiou a fazê-lo. E esse alguém chama-se Axel Probst.

Axel é alemão, foi piloto da Luftwaffe durante muitos anos e começou por ouvir falar de Portugal e dos seus vinhos através do seu co-piloto, um britânico que tinha o bom hábito de lhe dar a beber Porto Vintage. Mais tarde, Axel foi colocado em Portugal, na base de Beja, e começou a descobrir pessoalmente o país vitivinícola. Aprofundou a paixão pelos vinhos do Porto, começou a organizar encontros. Em 2010, o primeiro na Alemanha, para apresentar os Vintage de 2007 na companhia de 50 produtores. Laços de cumplicidade que explicam também as fotos destas páginas. Todas as imagens têm a sua história. E esta é uma história bonita

e com um mais do que previsível final feliz. O especialíssimo Vinho do Porto que sairá desta sessão em Alijó, a 22 de setembro de 2013, será engarrafado e comercializado, revertendo as receitas para a associação de apoio social Bagos d’Ouro, que acompanha crianças e jovens de famílias desfavorecidas no vale do Douro. Um belo gesto por uma boa causa. Mas que, afinal, nasceu de uma ideia bem mais “egoísta”.

É o próprio Axel Probst quem o confessa abertamente. Ele está a escrever um livro sobre o Vinho do Porto para o mercado alemão e queria ter uma foto de todos os produtores juntos num lagar. Gente com agendas sobrecarregadas e rivalidades comerciais a espreitar por cima do ombro... Não seria fácil, pois. Só que, quando começou a fazer contactos para pôr de pé tamanha façanha de logística, Axel viu a ideia evoluir para algo bem mais altruísta. E apelativo.

### UMA CAUSA COMUM

Luísa Amorim, directora-geral da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, é também presidente da associação de solidarieda-



de Bagos d'Ouro. Quando se começou a falar de fazer um Porto especial (após um contacto com Sophia Bergqvist, da Quinta de la Rosa, explica Axel em contacto efectuado por e-mail), logo evoluiu a sugestão de que parte das receitas fosse aplicada a ajudar crianças e jovens da região do Douro, uma das mais deprimidas de Portugal e da Europa. E o que parecia uma missão impossível tornou-se de repente uma causa comum. Um após outro, e com o entusiasmo "imparável" de Dirk

Niepoort a acelerar o processo, todos os grandes produtores de Vinho do Porto excepto um – a Taylor Fladgate não quis participar por ter dúvidas sobre a qualidade do produto final – apresentaram-se a jogo. O último só confirmou a sua presença em Alijó na véspera à hora do jantar... "Nesse momento, a minha metade alemã disse-me: 'Vai dar uma volta, tiveste três meses para responder ao meu e-mail.' Mas a outra metade, a que já assimilou o ser português, foi quem deu a resposta em voz alta: 'Com certeza, por favor assegure-se de que as suas uvas chegam a tempo.' E, na manhã seguinte, foram as primeiras a chegar." Foi assim que se fez. Cada produtor entregou no lagar 750kg de uvas, para serem pisadas em conjunto. Como Axel esperava, no máximo, 15 participantes e acabou com 25, o volume final deste blend "extraordinário" acabará por ser bem maior do que o previsto. "Extraordinário" por força do carácter do projecto, mas também por reunir uma variedade de uvas nunca vista, "literalmente desde Avidagos, no Baixo Corgo, até Vale Meão, no Douro Superior", salienta Axel Probst.

E, já agora, também porque a equipa de enólogos responsáveis é uma verdadeira selecção de craques do Vinho do Porto: para além do próprio Axel na qualidade de observador, pontificam Nick Delaforce (Niepoort), Ana Rosas (Ramos Pinto), António Agrellos (Quinta do Noval), Carlos Alves (Sogevinus), Jorge Alves (Quinta Nova), Jorge Moreira (Real Companhia Velha, La Rosa), Francisco Olazabal (Vale Meão), Pedro Sá (Vallegre), Charles Symington (Symington Family Estates) e Álvaro van Zeller (Andresen, Barão de Vilar). Não é, de todo, concebível que esta gente consiga fazer um mau vinho...

Em 2015, após a aprovação do Instituto do Vinho do Douro e



Com uvas de 25 produtores e uma equipa enológica de luxo, espera-se um Porto "extraordinário"

**Axel Probst:** o antigo tenente-coronel da Luftwaffe apaixonou-se por Portugal e pelo Vinho do Porto

Porto, serão enchidas 5000 garrafas para se venderem "baratas". Com uma participação de 20 euros por garrafa, a Bagos d'Ouro receberá 100.000 euros. Outros formatos extra serão igualmente engarrafados, também com o intuito de ajudar em iniciativas humanitárias, e ainda sobrará vinho nas pipas "para eventos futuros".

#### RIGOR ALEMÃO E TRADIÇÃO PORTUGUESA

Pôr de pé uma operação destas não foi fácil. Es-

pantosamente, tendo em conta que não se trata da sua língua materna, o nome da iniciativa saiu da cabeça de Axel Probst... ou quase. Ele teve a ideia da "O-port-unidade" e mandou fazer pólus, copos e decantadores. Mas então um organismo oficial notificou-o de que a Câmara Municipal do Porto já tinha um logótipo "opPORTunity" para acções de relações públicas e promoção, o que poderia originar problemas... Mais uma missão a explicar a dimensão e as intenções da acção e um convite ao presidente da autarquia para que se juntasse ao projecto, mais um gesto de boa vontade, mais um obstáculo superado.

No dia agendado para a grande sessão no lagar, Axel planeou tudo com o rigor que o seu passado militar lhe incutiu. Mas o antigo tenente-coronel da Força Aérea alemã depressa confirmou que os portugueses têm a sua própria maneira de fazer as coisas. "Tinha uma táctica muito bem montada, mas quando os VIP portugueses começaram a chegar (quase metade à hora marcada) cada um tinha o seu plano, vestiram-se e foram directos para o lagar. Fui beber um vinho branco para refrescar e, quando voltei, já estavam todos à minha espera!"

E assim se tiraram fotografias históricas. Alex Probst jura que nunca ouviu, em Portugal, "alguém do mundo do vinho dizer mal de outra pessoa do meio". Mas foi necessária a sua perseverança para os juntar a todos no mesmo lagar. E assim se pisaram uvas. Cumprindo a tradição, essa marca distintiva dos portugueses de se manterem fiéis às suas raízes, algo que "lhes garantirá sucesso no longo prazo". E assim se fez vinho. Um vinho muito especial, feito por pessoas extraordinárias num contexto único. Para dar a outros a oportunidade de perseguirem os seus sonhos.