

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada	
Título: Colheita de 1999					Temática: Transportes/Logística/Distribuição	
2006/05/05	HIPER SUPER – PRINCIPAL	Pág.55	Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal	Inv.: 2200.00

Colheita de 1999

O ano de 1999 marca uma nova etapa para um dos ex-libris do Douro: Barca Velha. Meio século depois da "criação" de Fernando Nicolau de Almeida, a Casa Ferreirinha declara uma nova colheita para um néctar sinónimo de qualidade e excelência.

Victor Jorge

■ vjorge@hipersuper.workmedia.pt

A vindima de 1999 reuniu as condições excepcionais que permitiram à Sogrape declarar uma nova colheita do mais emblemático vinho do Douro. Barca Velha 1999 da Casa Ferreirinha, a marca da Sogrape especialista do Douro, chegará ao mercado entre Maio e Junho. Tal como o criador de arca Velha, Fernando Nicolau de Almeida, o actual responsável pela equipa de enologia da Casa Ferreirinha, o enólogo José Maria Soares Franco, "leva tempo a ter certezas".

Só passados sete anos da vindima, as uvas deste mítico néctar, escolhidas à mão, na vinha e/ou à recepção na adega, são seleccionadas e vinificadas por castas separadas (Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinto Cão) ou em lotes na adega da Quinta da Leda, equipada com os mais recentes sistemas de vinificação. Os vinhos, que potencialmente criam um Barca Velha, são transportados para Vila Nova de Gaia, imediatamente após a maceração, e iniciam a sua "elevage" ou maturação durante cerca de um ano a ano e meio em barricas de madeira de carvalho francês

novo, com 225 litros de capacidade. O lote final de Barca Velha é elaborado com base na selecção continuada dos melhores vinhos, depois de inúmeras provas e análises efectuadas durante a maturação aos diferentes lotes e barricas existentes. É nesta selecção muito cuidada que reside o verdadeiro segredo do Barca Velha.

A Casa Ferreirinha produziu cerca de 30 mil garrafas de Barca Velha 1999 e apesar de pronto a consumir no momento da sua apresentação, este néctar tem um longo potencial de guarda e evolui positivamente em garrafa. A empresa revela que o apogeu do Barca Velha 1999 apareça talvez 15 a 20 após a colheita, prevendo-se contudo que se mantenha "vivo" por um período até hoje indeterminado. Nas palavras de José Maria Soares Franco, "o lançamento de um novo Barca Velha é sempre um momento de festa", até porque em mais de 50 anos existem apenas 15 colheitas Barca Velha - 1952, 1953, 1954, 1957, 1964, 1965, 1966, 1978, 1981, 1982, 1983, 1985, 1991, 1995 e 1999.

Quanto ao consumo, os responsáveis pelo Barca Velha 1999 revelam que "saborear um



Barca Velha exige uma preparação cuidada de acordo com a exigência do momento. Idealmente, a garrafa deverá ser colocada "ao alto" na véspera e aberta duas a três horas antes de ser servido a uma temperatura recomendada de 17º-18º. ■