

O GÉNIO DA GARRAFA

Uvas do Douro com história



**ALFREDO HERVÍAS
Y MENDIZÁBAL**
Crítico
de vinhos

Noutras ocasiões, falei da dificuldade em descobrir novidades vinícolas em Portugal. Nos últimos dez anos, o número de produtores tem crescido de maneira exponencial, fundamentalmente nas duas zonas de maior sucesso: Alentejo e Douro. Esta última região transpira a cultura do vinho, pois carece de grandes latifúndios, contrariamente ao que acontece na Estremadura, Alentejo ou Ribatejo, estando a terra muito repartida. Tradicionalmente os agricultores do Douro faziam vinho para consumo familiar e vendiam grande parte da produção a empresas exportadoras de vinho do Porto. Com a erupção da Região Demarcada do Douro como terra de grandes vinhos de mesa, emergiram produtores que decidiram apostar neste tipo de vinhos, emancipando-se do negócio do vinho do Porto. Este é o caso da



Quinta da Sequeira, que pertence à mesma família há várias gerações e que vinificava as suas próprias uvas desde os finais do século XIX. Encontra-se localizada na sub-região do Douro Superior, a mais quente e seca, concretamente no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Conta com uma área de vinha de 15 hectares, que mistura novas plantações com vinha velha. O seu proprietário, Mário Jorge Eugénio Monteiro Cardoso, decidiu começar esta aventura precisamente com este tinto 2001, elaborado a partir das castas recomendadas: touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta amarela e tinta barroca. O resultado é excelente, especialmente se temos em conta que se trata de uma estreia, apesar de existir uma contrastada experiência na tarefa de fazer vinho. Contratarem para este projecto um enólogo, o Eng.º Jorge Sousa Pinto, que, além de ser consultor de diferentes casas nos ninhos verdes, Dão e Douro, é também professor na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. O vinho teve um es-

tágio de 6 meses em barricas de carvalho francês de grande qualidade, o que resulta evidente na prova, na conta certa. Trata-se de um surpreendente tinto do Douro, que, seguindo esta linhagem, conseguirá de certeza consolidar a marca entre os apreciadores.

NOTA DE PROVA: Opaco na cor. Carregado igualmente na intensidade aromática, onde se sente um dos cheiros que particularmente mais aprecio, o cassis. É complexo, elegante, suave e com carácter. Foge desta moda dos vinhos com excessiva madeira, sentindo ainda alguns taninos na boca, mas de maneira atractiva e equilibrada. Percebe-se que poderá ter uma sugestiva evolução na garrafa, existindo as devidas condições para isso. Não me canso de repetir que o vinho deverá ser apreciado refrescado, pois as suas características optimizam-se próximo dos 16°. (16,5/20)

A FICHA

Quinta da Sequeira

Região: D.O.C. Douro

Tipo: Tinto (colheita de 2001)

Preço: 14 euros

Sugestão gastronómica. Rojões à Minhota