

Tema: Sector Vitivinícola						Âmbito: Nacional	Tiragem: 137200
Título: Neófito duriense						Temática: Generalista	GRP: 6.9
2006/06/17	EXPRESSO – ÚNICA		Pág.101			Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal

Beberes

Neófito duriense

ESTÁ visto e provado que a Região Demarcada do Douro é susceptível de provocar paixões exacerbadas mesmo a quem nela não abriu os olhos para a vida. Nada a estranhar, desde que se vai conhecendo o Baixo Corgo, o Cima Corgo e o Douro Superior, tão diversos mas todos súbditos do «vale sagrado», pródigo em anfiteatros generosos e escarpas penhascosas, na profundidade do cenário deslumbrante e de formidável envergadura.

António Marques de Amorim é um homem das engenharias e urbano, que se deixou apanhar pelo imã duriense e, com sua mulher Cândida, habita a região de forma quase permanente desde há seis anos. Para tratar do agro e do néctar, fundaram, em 2003, a Quinta das Apegadas, Sociedade Agrícola, Lda. Dispõe esta de duas quintas. A Quinta Velha, situada na freguesia de Canelas, concelho da Régua, com 14 hectares de área total, tem 10 hectares de vinha da letra A, dos quais 6 ha de vinhas velhas com as castas tradicionais misturadas e 4 ha com talhões de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, de 9 a 10 anos de idade. A Quinta da Apegadas, a residencial, fica na freguesia de Cidadelhe, concelho de Mesão Frio, e tem 2 hectares de vinha totalmente reconvertida, cujas uvas ainda não mostraram o que valem. Está em construção uma adega na Quinta Velha, pelo que as vinificações de 2004 e 2005 decorreram em instalações alugadas.

Já no mercado — e constituem estreia absoluta — dois vinhos da mesma marca e ano, só que um é colheita e o outro reserva. Vamos a este, ao APEGADAS — QUINTA VELHA, Douro Doc, tinto, Reserva de 2004. Elaborado com uvas das castas predominantes Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca e Touriga Nacional, vinificou com desengace total, fermentação com controlo moderado de temperatura e remontagens diárias, estagiando em barricas de carvalho francês ao longo de 12 meses. António Amorim responde pelas vinhas; o enólogo responsável é Rui Cunha. Esta primeira produção foi quase «de garagem»: 1.800 garrafas envasilhadas. A minha, na Loja das Coisas do Arco do Vinho, custou €16,50.

Com 15° de álcool (ena!), mostrou cor granada com brilhantes revêrberos rubi, aroma vincado e sugestivo com o fruto ataviado de brincos florais e anéis especiosos, sabor cheio, de taninos afirmativos mas bem educados, acidez equilibrada, talvez ainda um pouco fechado, final longo com uma ponta de adstringência. Estreia francamente auspiciosa. 

